

**МІНІСТЕРСТВО КУЛЬТУРИ ТА ІНФОРМАЦІЙНОЇ ПОЛІТИКИ
УКРАЇНИ**

ХАРКІВСЬКА ДЕРЖАВНА АКАДЕМІЯ КУЛЬТУРИ

ФАКУЛЬТЕТ КУЛЬТУРОЛОГІЇ ТА СОЦІАЛЬНИХ КОМУНІКАЦІЙ
Кафедра музейно-туристичної діяльності

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему:

**ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ ЯК ІНСТРУМЕНТ ПРОСУВАННЯ
ДЕСТИНАЦІЇ НА МІЖНАРОДНОМУ РИНКУ**

здобувача вищої освіти

другого (магістерському) рівні

зі спеціальності 242 Туризм

освітньо-професійної програми «Туризмознавство»

УКРАЇНСЬКОЇ КАТЕРИНИ РОМАНІВНИ

Допущено до захисту:
завідувач кафедри музейно-
туристичної діяльності,
доктор культурології, доцент

ЩЕРБАНЬ
АНАТОЛІЙ
ЛЕОНІДОВИЧ

Науковий керівник:
Доцент, кандидат педагогічних наук

АНИЩЕНКО
АЛЛА ПЕТРІВНА

ХАРКІВ 2024

РЕФЕРАТ

Кваліфікаційна робота містить 65 с., 97 джерел.

Об'єктом дослідження є гастрономічний туризм. Мета дослідження - розуміння впливу гастрономічного туризму на створення та посилення іміджу та привабливості місцевості для іноземних та місцевих відвідувачів і розробка програм гастрономічних турів.

Наукова новизна одержаних результатів. Уперше у вітчизняній туризмології було проаналізовано гастротуризм у контексті розвитку креативної економіки.

Практичне значення одержаних результатів. Запропоновану розробку гастротуру «ПолтавНям» можна використати для просування Полтавщини як туристичної дестинації. Також матеріали роботи можуть бути використані при розробці туризмознавчих дисциплін «Спеціалізований туризм», «Гастрономічний туризм», «Історико-культурні ресурси України» та ін.

Ключові слова: гастрономічний туризм, гастрономічні фестивалі, ресторани, етнічна кухня, креативна економіка, маркетинг дестинацій.

ABSTRACT

Qualification work contains 65 p., 97 sources.

The object of research is gastronomic tourism. The purpose of the study is to understand the impact of gastronomic tourism on creating and enhancing the image and attractiveness of the area for foreign and local visitors and to develop gastronomic tour programs.

Scientific novelty of the results. For the first time in the national tourismology, gastrotourism was analyzed in the context of the development of the creative economy.

Practical significance of the results. The proposed development of the «PoltavaNyam» gastro tour can be used to promote Poltava region as a tourist destination. Also, the materials of the work can be used in the development of tourism studies disciplines «Specialized Tourism», «Gastronomic Tourism», «Historical and Cultural Resources of Ukraine», etc.

Keywords: gastronomic tourism, gastronomic festivals, restaurants, ethnic cuisine, creative economy, destination marketing.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	5
РОЗДІЛ 1. ГАСТРОТУРИЗМ У КОНТЕКСТІ РОЗВИТКУ КРЕАТИВНОЇ ЕКОНОМІКИ.....	8
1.1 Гастротуризм як частина креативної економіки.....	8
1.2 Діджиталізація у гастрономічному туризмі.....	11
1.3 Гастротуризм як інструмент маркетингу destinations.....	17
РОЗДІЛ 2. ГАСТРОТУРИЗМ В УКРАЇНІ: ТРАДИЦІЇ ТА СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЇ.....	24
2.1 Особливості розвитку гастрономічного туризму в Україні.....	24
2.2 Ресторани як елемент інфраструктури гастрономічного туризму в Україні.....	38
2.3 Гастрономічний тур Полтавщиною «ПолтавНям».....	45
ВИСНОВКИ.....	55
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ.....	57

ВСТУП

Актуальність теми дослідження. Гастрономічний туризм – один з провідних трендів туристичного бізнесу, який водночас включає як використання сучасних технологій, і широке залучення історико-культурних ресурсів регіонів. Через війну зросла популярність України у світі і можна очікувати зростання туристичних потоків після війни, причому у фокусі туристів стане безпосередньо українська ідентичність, зокрема – кулінарія. Також вже зараз можна відстежити зростання зацікавленості у всьому, пов'язаному з українськими традиціями, самих українців. Тож дослідження гастротуризму з метою створення українського гастротуризму з використанням сучасних технологій та регіональних історико-культурних ресурсів, є актуальним вже зараз – до завершення війни.

Мета і завдання дослідження. Мета дослідження – на підставі дослідження сучасних трендів гастротуризму розробити сучасний гастротур «ПолтавНям».

Для досягнення поставленої меті були сформульовані дослідницькі завдання:

-проаналізувати роль та місце гастротуризму у сучасній креативній економіці;

-дослідити використання сучасних діджитал-технологій в гастротуризмі;

-показати сучасні способи використання гастротуризму як інструменту маркетингу дестинацій;

-проаналізувати особливості розвитку гастрономічного туризму в Україні;

-проаналізувати розвиток етнічних ресторанів як елементу інфраструктури гастрономічного туризму в Україні;

-розробити власний гастротур «ПолтавНям» для Полтавської області.

Об'єктом дослідження є гастрономічний туризм.

Предметом дослідження є гастротур як інструмент просування дестинації на міжнародному туристичному ринку.

Методи дослідження. На теоретичному рівні дослідження використано такі традиційні методи пізнання як аналіз та синтез.

Теоретичну основу дослідження становлять роботи таких вчених, як Л. Лонг, Д. Хокінс, Е. Вольф, Ж. Піонов, О. Насанова, Є. Таллер, С. Велішаєв. В основному дослідження ґрунтується на аналізі гастрономічний турів, гастрономічних фестивалів та напрямків ресторанного бізнесу. Тож основними джерелами дослідження є звіти з проектів, інтерв'ю з представниками цільової аудиторії, спостереження за практикою проведення гастрономічних турів, консультативна інформація та ін.. Особливу увагу було надано гастрономічним турам в Україні.

Наукова новизна одержаних результатів. Уперше у вітчизняній туризмології було проаналізовано гастротуризм у контексті розвитку креативної економіки.

Практичне значення одержаних результатів. Запропоновану розробку гастротуру «ПолтавНям» можна використати для просування Полтавщини як туристичної дестинації. Також матеріали роботи можуть бути використані при розробці туризмознавчих дисциплін «Спеціалізований туризм», «Гастрономічний туризм», «Історико-культурні ресурси України» та ін.

Апробація результатів. Основні положення і висновки магістерської роботи було апробовано на міжнародних наукових конференціях: «Теорія, практика та інновації розвитку туристичної і готельно-ресторанної індустрії» (Умань, 2023), «Гастрономічний туризм як інструмент просування дестинації на міжнародному ринку» (Умань, 2023) [43; 42].

Структура магістерської роботи зумовлена потребами досягнення мети та реалізації завдань дослідження. Робота складається зі вступу, двох розділів, шести підрозділів, висновків та списку використаної літератури.

Загальний обсяг роботи становить 65 сторінок. Список використаних джерел 97 найменувань (з них 47 іноземними мовами).

РОЗДІЛ 1. ГАСТРОТУРИЗМ У КОНТЕКСТІ РОЗВИТКУ КРЕАТИВНОЇ ЕКОНОМІКИ

1.1. Гастротуризм як частина креативної економіки.

Поняття «кулінарний туризм» вперше було введено в 1998 році Люсі Лонг – професором кафедри національної культури Державного університету Боулінг Грін, штат Огайо, США [73]. Щоб висловити своє уявлення про те, як люди сприймають різні культури через культуру їжі та трапезії, вона зазначила: «Я визначаю кулінарний туризм як навмисну дослідницьку участь у їжі інше - участь, включаючи споживання, приготування та презентацію продукту харчування, кухні, харчові шляхи (...), або стиль харчування, який вважається належним до кулінарної системи, яка не є вашою. Це визначення підкреслює важливість особистості як активного учасника процесу набуття туристичного досвіду, оскільки їжа, як частина цього досвіду, викликає в ньому естетичну реакцію» [91, с. 26].

Початок 2000-х років відзначився помітним зростанням інтересу до гастрономічного туризму, що спочатку привернув увагу завдяки діяльності відомого американського вченого, економіста, антрополога та письменника Еріка Вольфа [58]. Саме він є засновником Міжнародної асоціації кулінарного туризму (WFTA), а у 2003 році представив першу доповідь про концепцію [84]. Пізніше ця концепція у формі дослідження була представлена в його книзі, де він розкриває тенденцію цього виду туризму та його важливість. Ця концепція є способом поєднання людей і країн через загальний інтерес до їжі, що може поглибити розуміння культурних особливостей і способів життя різних народів. Маніфест Всесвітньої асоціації гастрономічних подорожей (WFTA) добре відбиває здатність людини знайомитися з культурою та історією країни, схильностями та звичками нації через культуру харчування. «Їжа виносить на

світло таємниці душі народів, допомагає нам зрозуміти їхній менталітет» [91, с. 26].

Гастрономічні тури стають улюбленим вибором для подорожуючих у всьому світі. За даними World Food Travel Association, глобальний ринок кулінарного туризму в 2019 році оцінювався в 8,8 мільярдів доларів, а прогнозується його зростання до 2025 року на 16,8%. Такий ріст пояснюється зростаючим інтересом до культури харчування, прагненням до більш автентичних подорожей та збільшенням доступу до інформації про місцеву кухню завдяки соціальним мережам та онлайн-ресурсам [82].

Якщо описати поняття що таке креативна економіка, то треба згадати британського письменника і медіаменеджер Джон Хокінс, який у 2001 році вдало визначив «креативну економіку» - «це сукупність галузей економічної діяльності, що ґрунтуються на знаннях, творчості, інтелекті, технологіях та інноваціях, і мають високий потенціал щодо прибутковості та створення робочих місць» [70; 15].

Економіка креативності включає в себе різноманітні сектори, такі як дизайн, кіно, архітектура, інформаційні технології, наукові дослідження, освіта, мода, туризм і інші, де ключовою є творчість і унікальний підхід, що можуть призводити до створення додаткової вартості для продукту.

Серед основних світових тенденцій у розвитку творчої економіки можна виокремити кілька ключових аспектів:

1. У майбутньому ринок праці буде вимагати від працівників гнучкості, когнітивних здібностей, а також творчого мислення.

2. Постійний доступ до онлайн-інформації розширить можливості продажу творчих продуктів.

3. Зростання впливу цифровізації та технологій призведе до появи нових напрямів у галузях творчої економіки та способів їх просування.

4. Цифровий розвиток креативної економіки буде потребувати належного захисту цифрових прав особи.

5. Розвиток електронної комерції сприятиме масштабному росту творчого бізнесу.

6. Сфера інтернет-реклами, що демонструє стрімке зростання, стане одним із ключових каналів для продажу творчих продуктів.

7. Збільшення ролі галузі моди у сфері творчої економіки.

8. Сільські населені пункти розглядаються як потенційні території для розвитку творчої економіки [15].

Україна має значний потенціал розвитку креативних галузей. Ключовим чинником для досягнення цієї мети є постійне вдосконалення та розвиток людського капіталу.

Річардс наголошує, що зростання бажання туристів мати більше вільного часу та використовувати різноманітні послуги свідчить про зміну у векторі уваги, де основний акцент переміщується з матеріальних товарів на послуги та унікальний досвід. Ця тенденція спрямована на поліпшення якості життя, забезпечуючи доступ до різноманітного досвіду [84].

У цьому контексті креативність може бути використана у сфері туризму для створення нових продуктів чи досвіду, розробки нових форм споживання та створення нових туристичних просторів. ЮНКТАД «конференція ООН з торгівлі та розвитку» внесла до порядку денного світової економіки та розвитку поняття «креативна економіка» [14]. Ця нова концепція висвітлює взаємодію між творчістю, культурою, економікою та технологією в сучасному світі, де інформація представлена через зображення, звуки, тексти та символи. Творча економіка стає актуальною для сфери туризму через те, що сучасні напрямки часто пропонують аналогічні туристичні продукти, і спостерігається тенденція до стандартизації, але не різноманітності.

Креативна економіка відіграє ключову роль, оскільки адаптує туристичні продукти до потреб споживачів і забезпечує конкурентні переваги.

«За останні роки кількість міст, які увійшли до мережі міст UNESCO завдяки гастрономічній сфері, безумовно, зростає [83]. Сьогодні в цій мережі можна побачити міста, такі як Белен і Флоріанополіс (Бразилія), Парма (Італія), Берген (Норвегія), Денія та Бургос (Іспанія), серед інших (ЮНЕСКО, 2017)» [62, стр. 36].

1.2. Діджиталізація у гастрономічному туризмі.

Однією з сучасних тенденцій є використання мобільних додатків та веб-сайтів, які спрямовані на надання інформації про ресторани та місця, де можна насолодитися різноманітною кухнею. До цієї категорії входять популярні платформи, такі як Yelp, TripAdvisor, OpenTable, EatWith, LocalEats та FoodSpotting [94; 87; 76; 54; 72; 60]. Ці сервіси забезпечують інформацію про місцеві страви, ресторани та гастрономічні маршрути, що має велике значення для молодшої аудиторії мандрівників, яка активно користується технологіями для планування своїх поїздок та відпочинку.

У кожному туристичному додатку є свої функції.

Yelp - це популярна онлайн-платформа та мобільний додаток, який має більш 50 млн скачувань [95]. Надає користувачеві інформацію про різні заклади, включаючи ресторани, кафе, бари, магазини, салони та інші місця. Основна увага платформи приділяється оглядам та рекомендаціям, залишеним самими користувачами [97]. У контексті гастрономічного туризму, Yelp став популярним інструментом для туристів, які шукають місцеві ресторани та кулінарні опції у різних містах та країнах. Основні характеристики Yelp включають:

Огляди та рейтинги: користувачі можуть залишати огляди про відвідувані заклади та виставляти рейтинги за шкалою від 1 до 5 зірок. Це дозволяє іншим

туристам отримати уявлення про якість та сервіс місцевих ресторанів та вибрати відповідні для своїх уподобань. Фотографії: користувачі можуть також ділитися своїми фотографіями страв та інтер'єру закладів. Це дозволяє туристам побачити візуальні аспекти ресторану та його блюд, що може стати важливим при виборі місця для відвідування [96].

Категорії та фільтри: платформа надає різні категорії та фільтри, щоб допомогти туристам уточнити пошук та знайти ресторани, що відповідають їх перевагам, такі як кухня, ціновий діапазон, розташування тощо.

Коментарі та відповіді: заклади також можуть відповідати на огляди, залишені користувачами, що дає змогу уточнити деталі або надати додаткову інформацію про свої послуги.

Yelp стає незамінним інструментом для міленіалів та молодих мандрівників, які активно використовують технології та соціальні медіа для планування та обміну досвідом своїх подорожей. Допомогає туристам виявляти нові місця, знаходити варіанти, що відповідають їхнім інтересам, та робити поінформовані рішення при виборі місць для гастрономічних пригод.

TripAdvisor – це також одна з найпопулярніших онлайн-платформ, більш 100 млн скачувань, також це мобільний додаток для мандрівників [88]. Основний акцент робиться на оглядах та рекомендаціях від реальних користувачів, які оцінюють різні аспекти туристичних закладів та послуг.

Користувачі мають можливість ділитися своїми враженнями від відвідування різних місць, включаючи ресторани та інші заклади. Рейтинг, представлений від 1 до 5 зірок, допомагає іншим мандрівникам зробити обдуманий вибір, вибираючи ресторан або кулінарний досвід. Наприклад, TripAdvisor надає докладні переліки ресторанів і кафе, які можна відсортувати за різними критеріями, такими як вид кухні, розташування, ціновий діапазон і т. д. [90]. Користувачі можуть ділитися своїми фотографіями та відео з відвіданих закладів, що допомагає іншим туристам отримати візуальне уявлення про місця

та їхню кухню. Крім відгуків користувачів, TripAdvisor також надає огляди та рекомендації від місцевих експертів та критиків [89]. На платформі можна не лише читати огляди, а й бронювати столики в ресторанах та інші туристичні послуги, що спрощує процес планування подорожі.

Для багатьох мандрівників TripAdvisor став незамінним джерелом інформації, що допомагає їм вибирати найкращі місця для відвідування та насолоди гастрономічними пригодами у різних містах та країнах [74]. Відгуки та рекомендації від інших туристів дозволяють здійснювати осмисленіші та поінформовані вибори при плануванні своїх подорожей.

Онлайн-сервіс для резервування столів в ресторанах - це OpenTable [79]. Надає користувачам можливість швидко та зручно бронювати столики у різних ресторанах та кафе через веб-сайт чи мобільний додаток, котрий же вже скачувався майбутніми користувачами більш 10 млн разів [81; 77]. OpenTable надає можливість миттєво забронювати столик у вибраному ресторані [78]. Користувачі можуть вибирати дату, час та кількість відвідувачів для резервації. Сервіс надає рейтинги та огляди ресторанів, які допомагають туристам зробити вибір під час резервації. Дозволяє користувачам дізнатися про тип кухні, пропоновані страви та меню ресторану. Також надає можливість накопичення бонусних балів та отримання різноманітних нагород за бронювання століків. Це може стати додатковим стимулом для мандрівників та постійних відвідувачів ресторанів. Онлайн-сервіс пропонує широкий вибір ресторанів у різних містах та країнах, що робить його корисним інструментом для туристів, що подорожують різними місцями [80].

EatWith – це унікальна онлайн-платформа, яка пов'язує місцевих господарів та мандрівників через гастрономічні події. Зараз цей додаток має мало користувачів, приблизно 10 скачувань [55]. Цей сервіс надає можливість туристам брати участь у різних кулінарних зустрічах та обідах, організованих місцевими жителями у їхніх будинках чи інших затишних місцях

[56]. Додаток дозволяє мандрівникам насолоджуватися автентичними кулінарними дослідженнями, які надають місцеві господарі [57]. Це дає можливість дізнатися про місцеву культуру, традиції та кухню з перших рук. Мандрівники можуть вибирати із різних кулінарних опцій, які пропонують місцеві власники. Від традиційних страв до екзотичних кулінарних експериментів у кожного є можливість знайти досвід, який відповідає їх смакам та уподобанням.

Онлайн-платформа надає гнучкі варіанти для бронювання заходів залежно від дати, часу та кількості гостей. Подорож EatWith надає можливість брати участь в унікальних кулінарних подіях, які часто недоступні для звичайних туристичних маршрутів [56]. Це додає в подорож елемент індивідуальності та незвичайності.

LocalEats це ще один цікавий ресурс, який вже має більш 100 скачувань для гастрономічних туристів [52]. Це онлайн-платформа та мобільний додаток, які надають інформацію про локальні ресторани та місця, що пропонують смачну та унікальну їжу, яка може бути маловідомою для звичайних туристичних маршрутів.

Основні характеристики LocalEats, які роблять його привабливим для гастрономічних туристів, включають:

Фокус на місцевій кухні: LocalEats орієнтований на виявлення локальних ресторанів та місцевих закладів, які пропонують автентичні та особливі кулінарні досліди. Це дозволяє туристам уникнути комерційних та масових місць та відкрити для себе приховані кулінарні скарби у кожному місті. Кураторський підхід: команда LocalEats ретельно вибирає ресторани та заклади, щоб надати лише визначні кулінарні опції. Мандрівники будуть впевненими, що вони знайдуть якісні та цікаві місця для відвідування. Відсутність реклами: одним із особливих аспектів LocalEats є те, що платформа не допускає реклами від ресторанів чи закладів. Це означає, що рекомендації базуються лише на

якості та смаку їжі, а не на рекламних заходах. Інформація про місцевість: LocalEats надає не тільки інформацію про ресторани, але й додаткові відомості про район та місцеву культуру. Туристи можуть отримати додаткові знання про навколишнє оточення, що додає в поїздку глибину та розуміння місцевої культури. Відгуки та рейтинги: користувачі можуть залишати свої відгуки та рейтинги про

відвідувані заклади, що допомагає іншим туристам зробити поінформований вибір.

LocalEats – це цінний інструмент для гастрономічних туристів, які шукають неповторні та автентичні кулінарні досліди у різних містах та країнах. Сервіс допомагає відкрити для себе приховані кулінарні горизонти та насолодитися унікальними стравами та смаками кожного місця.

FoodSpotting - це програма для гастрономічних туристів [61]. Додаток вже скачали 17 00 людей [59]. Надає можливість користувачам ділитися фотографіями страв та рекомендаціями про ресторани, кафе та інші заклади, де можна скуштувати цікаві та смачні страви.

Замість оглядів у текстовому форматі користувачі FoodSpotting діляться фотографіями страв, які вони знайшли у різних ресторанах. Користувачі можуть шукати конкретні страви або типи кухонь та знаходити заклади, де їх можна скуштувати. Це корисно для туристів-гастрономів, які хочуть випробувати певні страви або кулінарні напрямки.

Додаток використовує геолокацію, що дозволяє користувачам знаходити рекомендації найближчих ресторанів і кафе, щоб відразу спробувати страви, що їх цікавлять. FoodSpotting створює спільноту гастрономічних ентузіастів, які діляться своїми кулінарними відкриттями та досвідом. Користувачі можуть підписуватися на інших користувачів, коментувати та ставити лайки фотографіям, що сприяє обміну інформацією та взаємодією. Користувачі можуть створювати списки страв чи ресторанів, які вони хочуть скуштувати у

різних містах, що спрощує планування гастрономічних пригод під час подорожей [51].

FoodSpotting стало популярним серед гастрономічних туристів, які хочуть знайти натхнення для нових кулінарних відкриттів, побачити візуальні рекомендації про страви та насолоджуватися унікальними смаками та атмосферою різних ресторанів та кафе у різних куточках світу.

Технологічний прогрес сильно вплинув на індустрію кулінарного туризму, і поява різних туристичних додатків та веб-сайтів, орієнтованих на їжу, стала значним чинником зростання популярності гастрономічних турів. Завдяки зручності, інтерактивності та можливості налаштувати досвід подорожей під свої уподобання, такі туристичні програми та веб-сайти стають незамінним інструментом для молодих мандрівників, які прагнуть насолоджуватись гастрономічними пригодами під час своїх поїздок.

1.3. Гастротуризм як інструмент маркетингу дестинацій.

У сучасному розвитку туризму в XXI столітті виділяється перспективний напрямок, який пов'язаний з вивченням та враженнями від виробництва, технології приготування та дегустації місцевих страв і напоїв. Цей напрямок відомий як гастрономічний туризм. Концепція створення туристичного продукту у формі гастрономічного або кулінарного туру об'єднує економічні, соціальні та культурні цінності конкретної території, враховуючи клімат, традиційні галузі сільського господарства та промисловість, мистецтво, національні звичаї, традиції та побут. Таким чином, гастрономічний туризм повністю сприяє розвитку туристичної галузі і є ефективним засобом активізації туристичної дестинації [8].

Організації з маркетингу дестинацій – це некомерційні та незалежні установи, спрямовані на впровадження довгострокової маркетингової стратегії для сприяння розвитку конкретної туристичної дестинації.

Деякі загальні особливості DMO:

1. Це незалежна організація без комерційної мети.
2. Це спілка членів, утворена державними, приватними, неприбутковими та академічними учасниками туристичної сфери регіону.
3. DMO отримує різноманітний дохід з членських внесків, податків на готелі, можливостей роздрібною торгівлі, комісій за онлайн-бронювання та реклами в виданнях і на веб-сайтах. Основна мета цієї організації - забезпечити кінцевим користувачам послуги, переважно безоплатно [27, с. 20].

Є два основних підходи до маркетингових стратегій туристичних напрямків. Традиційний підхід акцентує увагу на рекламних заходах для поширення інформації та збільшення комунікаційного впливу [27, с. 21-22].

Розвиток гастрономічного туризму як самостійного напрямку набув наступного розгалуження недавно. У 2015 році Всесвітня туристична організація ООН (ЮНВТО) визнала гастротуризм як окремий сегмент у світовій туристичній індустрії [93]. Це створює можливість для взаємодії між країнами та приватним сектором. Сучасний гастрономічний туризм є глобальним трендом і вважається одним з найбільш динамічно розвиваючихся галузей світового туризму. Однак у останні роки гастрономія стала невід'ємною складовою вивчення культури та способу життя конкретного регіону. Гастрономія охоплює всі традиційні цінності, пов'язані із сучасними тенденціями в галузі туризму: автентичність, інтерес та повагу до культури і традицій, екологічність здоровий спосіб життя, досвід та враження.

Гастрономічний туризм - наймодніший і найзатребуваніший напрям у світовій туристичній індустрії. Він є ефективним інструментом просування країн, регіонів і дестинацій на туристичному ринку.

У останні роки гастрономічні тури включають участь у різноманітних гастрономічних фестивалях, святкуваннях та ярмарках зі зростанням популярності. Гастрономічний туризм виник не лише завдяки бажанню людей

зберегти та відзначити унікальність страв своєї країни, але й завдяки подорожуючим та допитливим туристам, які завжди шукають нове і незвідане. Під час отримання нових вражень туристи пам'ятають їх набагато довше, ніж звичайні миті повсякденного життя.

«У своєму доповіді про гастрономічний туризм, ЮНВТО оприлюднила результати опитування, яке проводилося серед 158 активних країн-членів організації [92]. Згідно з цими результатами, 88,2% респондентів розглядають гастрономію як стратегічний елемент для визначення бренду, в той час як лише 67,6% респондентів вважають, що в їхній країні був сформований унікальний гастрономічний бренд, і лише 46,5% країн включили гастрономічну стратегію до національного плану розвитку туризму» [85, с.582].

Ці дані вказують на те, що у світі визнається гастрономічний туризм як важливий та перспективний напрямок, якому надається конкурентна перевага у розвитку. Розширений світ стає дедалі більше глобалізованим, і гастрономія, взята разом з кулінарною спадщиною і культурою, виступає як ключовий компонент, що робить кожну туристичну дестинацію унікальною. Ці аспекти віддзеркалюють особливості кожного місця, які приваблюють туристів [86].

Останні дані ЮНВТО свідчать, що гастрономічний туризм відображає значний позитивний вплив на економіку країни. Порівняно з масовим туризмом, який зазвичай формує лише 5% витрат у місцях призначення, пригодницький, екологічний та гастрономічний туризм відіграють ключову роль, що становить 65,6% в локальній економіці [85, с. 582].

Гастрономічний туризм сприяє оживленню та різноманітності сфери туризму, а також сприяє розвитку місцевої економіки через включення різноманітних професійних секторів, таких як виробництво, гастрономічні шеф-кухарі, продовольчі продукти, ринки, подорожі, готельний бізнес та пов'язані з ними підприємства та організації.

Конкуентоспроможність дестинації визначається успішним плануванням і стратегічним управлінням її порівняльними та конкурентними перевагами. Цей процес ґрунтується на створенні високоякісних та унікальних продуктів, які не тільки відповідають потребам туристів, але й надають їм цінний досвід та додану вартість.

Для підвищення конкурентоспроможності та максимізації позитивного впливу туризму, необхідно провести компетентний аналіз ситуації та розробити стратегічний план. Це планування сприяє зменшенню негативних наслідків, передбаченню змін в потребах та смаках туристів, оперативній адаптації пропозиції під змінні сезонні та попитові умови, а також усуненню недоліків дестинації та інших аспектів.

Якщо гастрономічний туризм є пріоритетом для туристичної дестинації, створення стратегічного плану розвитку та просування цього виду туризму є ключовим завданням. Такий план є основним інструментом для визначення фундаменту та розробки стратегій майбутніх дій, які мають бути виконані у визначений період часу всіма учасниками з метою розвитку гастрономічного туризму.

Для акцентування ролі гастрономії та туризму в місцевій культурі необхідно вжити наступні заходи: спочатку визначити наявність регіональної спадщини, пов'язаної з харчовими продуктами і напоями, і вказати на її важливість. Регіонам рекомендується провести детальне дослідження для виявлення елементів регіональної культури та спадщини в області гастрономії. Після цього важливо поширити цю інформацію серед місцевого населення, оскільки національна гордість і зацікавленість у власній спадщині є ключовими, а також підтримувати та розвивати її.

Для того щоб поширити свідомість серед місцевого населення про унікальність своєї місцевості, можна вжити наступні заходи:

1.Залучення освітньої системи для знайомства мешканців з особливостями їхньої місцевості, включаючи відвідування ферм та проектів, які спонукають до збирання інформації про кулінарні традиції через спілкування зі старшими поколіннями.

2.Впровадження предметів з туризму та гастрономії у навчальні програми шкіл, які підкреслюють та високо оцінюють місцеві традиції та культурні звичаї.

3.Забезпечення доступу до досвіду та фестивалів для місцевого населення через організацію відкритих екскурсій, які дозволяють глибше вивчати туристичні місця.

4.Проведення експертних семінарів з вина, їжі та пива для місцевих мешканців, організованих містами, туристичними органами, міністерствами та іншими установами.

Оскільки подорожні регулярно користуються їжею та напоями протягом дня, основні види гастрономічного туризму включають:

1.Відвідування ресторанів з автентичною атмосферою для отримання унікальних вражень.

2.Відвідування фермерських господарств та участь у гастрономічних фестивалях під час екскурсій.

3.Споживання харчових продуктів у фуд-траках, мобільних продуктових точках або кіосках.

Гастрономічний туризм визначає нові тенденції у глобальній туристичній індустрії, і очікується, що його популярність зросте в найближчому майбутньому [85, с. 580-587].

Висновки до розділу 1.

Гастрономічний туризм - це різновид туризму, що складається із заходів, які дають досвід споживання та оцінки продуктів харчування та напоїв,

представлених таким чином, щоб цінувати історію, культуру та навколишнє середовище конкретного регіону.

На окрему увагу заслуговують процеси діджиталізації гастрономічного туризму. Такі додатки як TripAdvisor, LocalEats, Yelp, EatWith та ін., що сприяють просуванню як окремих локацій, так і дестинацій та напрямків гастротуризму.

Гастротуризм в Україні - це перспективний напрям розвитку туризму, що набуває популярності як серед внутрішніх, так і серед іноземних туристів. Україна має багатий кулінарний спадок, різноманітні традиційні страви та унікальні смаки, які можуть привертати людей з усього світу. Розвиток гастротуризму сприяє популяризації національної кухні, місцевих продуктів і регіональних кулінарних традицій. Він також сприяє розвитку сільськогосподарських господарств та малих підприємств, що виробляють місцеві продукти, сприяючи розвитку сільських регіонів країни.

Відвідування місцевих ринків і ресторанів допомагає туристам зустрітися з місцевими жителями, дізнатися про їх звичаї, спілкування та спосіб життя. Це також дозволяє дізнатися про те, які продукти та інгредієнти широко використовуються в місцевій кухні.

РОЗДІЛ 2. ГАСТРОТУРИЗМ В УКРАЇНІ: ТРАДИЦІЇ ТА СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЇ

2.1. Особливості розвитку гастрономічного туризму в Україні.

Давня історія України, її особливі умови життя на перетині торгових шляхів спричинили нагромадження потужного культурного шару, який зараз можна відкрити на різноманітних фестивалях. Кожен із них - це подорож у часі, в яку можливо зануритися, відчувати атмосферу минулих епох та зрозуміти, як жили та творили українськи предки. Україна має регіональні кулінарні особливості. Наприклад, в Карпатах популярні гірські сири та страви з грибами, у Причорномор'ї - рибні страви, а в Криму - виноград та вина. Всі ці тонкощі можна дізнатися через кулінарні фестивалі.

Фестивалі пропонують можливість:

1. Побачити майстерні виставки традиційного мистецтва та ремесел.
2. Відчувати магію українських народних обрядів та фольклору.
3. Спробувати національну кухню та страви, які передаються з покоління в покоління.
4. Зануритися у світ української музики, танців та пісень.
5. Познайтися з ремісниками та вивчити традиційні техніки виготовлення вишивок, гончарства, ткацтва та багато інших ремесел. Кожен фестиваль - це відкриття нових граней української культури, зустріч з теплими та гостинними людьми, які гордо передають спадщину свого народу.

В Україні відбувається багато гастрономічних фестивалів, які віддзеркалюють історію та культуру країни. Розпочну з наведення прикладів у Полтавській області, так як розробляла гастрономічний тур саме для цього міста.

Цікавий та відомий міжнародний гастрономічний етнофестиваль-квест «Борщик у глиняному

горщику», який проходить у селищі Опішня, вул. Партизанська, 19 (45 км від Полтави), проводиться в серпні [10].

Борщ, як традиційна українська страва, святкується фестивалем борщу, і, ймовірно, такі заходи мають місце в кожній області. Проте лише в Опішні він проходить з особливим розмахом: кожного разу готують принаймні півсотні видів борщу з різних регіонів за власними рецептами. Говорять, що тут неможливо скуштувати два однакових борщі. Гастрономічне свято доповнюється народними піснями і танцями [22].

«Організаторка – етнографиня, керамолог, історик, кандидат історичних наук, дослідниця традицій використання глиняного посуду в культурі

харчування українців Олена Щербань говорить, що глиняний горщик є чи не головним секретом для цієї страви» [75; 40].

Головною метою фестивалю-квесту є дослідження традицій, методів приготування, рецептур та регіональних особливостей приготування борщу. Фестиваль спрямований на популяризацію та відродження культурних традицій Полтавського регіону, а також на просування активного туризму та сприяння його розвитку в Полтавщині. Фестиваль ставить за мету пропаганду здорового способу життя, споживання органічної продукції та привернення уваги до зеленого туризму в Полтавській області.

Учасниці, переважно жінки похилого віку, одночасно готують різноманітні види борщу в глиняних горщиках: звичайний борщ із м'ясом, звичайний родинний борщ, а також традиційний борщ, що приготують за рецептами матері, тещі, чи бабусі, тобто перевіреними часом методами приготування.

Крім цього, вони експериментують із «екзотичними» видами борщу, наприклад, з щукою та карасями, з додаванням груші або навіть із суницями [40].

Також в Полтавській області є «Національний Сорочинський Ярмарок, Великі Сорочинці» [21]. Ця подія проходить у селі Великі Сорочинці, Полтавська обл., теж у серпні.

На сайті гастрономічних фестивалів описують це фестиваль так:

«Один із найбільших українських фестивалів. Не можна назвати його виключно гастрономічним, скоріше він аграрним: крім насіння та саджанців, на ньому можна вибрати навіть трактор. Але який аграрний фестиваль без смачної фермерської їжі? Щороку на Сорочинському ярмарку близько 30 кухарів та ресторанів змагаються у приготуванні традиційних українських страв» [22].

Отже, гастрономічні фестивалі в Полтавській області вирізняються своєю регіональною унікальністю. І також, ці заходи демонструють, чим саме може привертати увагу туристів і місцеве населення.

Далі йдуть приклади гастро-етнічних фестивалів в інших областях України.

По-перше це гастрономічний фестиваль «Галицька дефіляда» [6]. Фестиваль проводиться у Тернопільській області у місті Тернопіль: в січні, квітні та жовтні.

Фестиваль спрямований на популяризацію Тернопільщини як центру галицької гастрономії та органічної їжі. Основна мета полягає в тому, щоб зробити Тернопіль провідним центром гастрономічного туризму в Україні та відновити традицію спільних святкувань. Під час фестивалю готують страви, які готували ще десятки років тому. У цих стравах використовують продукти, вирощені на місцевих фермах без будь-яких безкорисних домішок [41].

Другий гастрономічний фестиваль - «Конкурс різників свиней – гентешів» традиційно відбувається в останні вихідні січня в Закарпатській області у селі Геча [49].

Майстри у галузі обробки свинини та приготування страв з неї - це справжні фахівці. У селі Геча угорська традиція заготівлі має глибокі корені. Оскільки цей етнос сконцентрований на Березівщині, його життя суттєво впливає на місцеву кухню, де паприка та червоний перець – обов'язкові інгредієнти в

кожній страві. Близько двадцять команд із різних країн, включаючи Україну, Сербію та Угорщину, продемонструють усі етапи приготування їжі - від обробки свіжої свинини до готової страви. «Традиційні угорські страви, такі як гуляш, гурку - ковбаса з різними начинками, домашні ковбаски зі свинини та яловичини, але добре приправлена спеціями під назвою - пікниці, шовдарь - це делікатесний м'ясний виріб, сало, шкварки та інші копченості, привертають тисячі туристів з усієї Європи для скуштування [47]. Все це відбувається під супровід музики і супроводжується закарпатським вином» [41].

Також в цьому місті є гастрономічний фестиваль «Сливовий леквар» [44]. На цьому святі буде організовано приготування леквару (варення з слив) та місцеві господині готуватимуть різноманітні солодкі страви за старовинними угорськими рецептами, використовуючи сливове повидло [48]. Серед цих страв можна відзначити тістечка-калачі, гомбовці, кіфлики, фанки та інші. Крім того, вони організовуватимуть конкурси на кращий бограч та найсмачніші голубці. Усі ці кулінарні заходи супроводжуватимуться живою музикою, танцями та різноманітними розвагами.

Якщо приготування бограчу (це гуляш, приготований із кількох видів м'яса, з додаванням овочів і спецій) забирає 2,5 години, то для отримання смачного леквару необхідно витримати 24 години неперервного помішування [3]. Відвідувачі фестивалю мають можливість спостерігати, як дозрілі сливи-бистриці міняються на ароматичну темно-червону масу. Власник найкращого варення отримує в нагороду 30-літровий казан та необхідне обладнання для приготування сливового леквару.

Для людей, котрі полюбляють вина, для них теж є гастрономічні фестивалі в Україні. Наприклад, гастрономічний фестиваль «Червене вино». Яке проводиться в Закарпатській області у місті Мукачево. Ця подія відбувається кожного січня [50].

Фестиваль вина у Закарпатті є найстарішим, найбільшим і масовим. Він був заснований трьома Василями (Гонак, Ковбаско і Ільтьо) і, як традиція, проводиться у день святого Василя. Це візитна карта не лише міста Мукачеве, а всего Закарпаття. На фестиваль з'їжджаються винороби з усіх околиць.

В Закарпатті наявні лише два підприємства, які мають ліцензію, вартість якої становить 1 мільйон гривень, на продаж алкоголю у роздрібних магазинах. Але, насправді, виноробів у цьому регіоні гораздо більше. Фестивалі вина стають зустріччю для фахівців у галузі виноробства та любителів цього напою. І саме тут ви матимете можливість спробувати їхню продукцію, яку ви не знайдете ніде в іншому місці. На цьому святі ви зможете скуштувати різні сорти вина: червоне, біле, рожеве, сухе, напівсухе та десертне. Серед їх назв, ви знайдете такі як Іршаї-Олівер, Совіньйон Блан, Шардоне, Біанка, Біле Кюве, Кюве Розе, Розалін, Каберне-Совіньйон, Червоний букет, Кадарка, Сапераві, Цвайгелт, Вермут, Кагор.

Також є фестиваль «Біле вино». Проводиться в Закарпатській області у місті Берегове. Кожної весни, починаючи з 2000 року, у місті Берегове відзначається свято молодого вина під назвою «Біле вино». Ця подія одягається орденом святого Венцела, який об'єднує кращих виноробів регіону, і вони стають головними промовцями та посередниками фестивалю, роблячи все можливе для популяризації винної слави Берегівщини.

Крім видатних сортів білого вина, на фестивалі також представлені вина інших видів, закарпатські сири, закуски, які ідеально поєднуються з вином, а також найкращі страви, характерні для регіону Закарпаття. Під час цього свята відбувається урочисте введення нових лицарів і фрейлін (придворних дам) в орден святого Венцела.

Гастрономічний фестиваль вина та меду «Сонячний напій» проводиться в Закарпатській області у місті Ужгород. Фестиваль відбувається на початку травня. У ньому беруть участь декілька десятків виноробів із регіону. В

історичних королівських підвалах, відомих як «Совине гніздо» можна безкоштовно скуштувати понад 50 вин високої якості, включаючи правильні вина, купажі на основі європейських сортів винограду та унікальні авторські купажі, такі як «Чорний принц», «Сонце в бокалі», «Космічне» та «Жужік ти солодка».

Навколо льохів, в спеціальних медових павільйонах, бджолярі пропонують популярні медові продукти, включаючи квітковий, «травневий», липовий мед, пилок, віск, медові соти і навіть медовуху. Гості фестивалю мають придбати сувеніри, солодощі, молочні делікатеси, такі як вурду, бринзу та домашній сир, а також продукти від місцевих сироварень. Під час фестивалю можна також насолодитися шашликами, печеною рибою, картоплею, бограчем та іншими традиційними стравами Закарпаття. Захід супроводжується різноманітною культурно-розважальною програмою, виступами художніх колективів та розіграшем цінних призів.

Гастрономічний фестиваль молодого вина «Закарпатське Божоле» проходить в Закарпатській області у місті Ужгород. Проходить фестиваль кожного листопада. Святкування молодого вина «Закарпатське Божоле» стало традицією на Закарпатті. Ідея цього свята зародилася в Франції ще в ХІХ столітті. Божоле видається дуже швидко і не призначене для тривалого зберігання. Цей напій виділяється своєю особливою ніжністю та легкістю, яскравим кольором і насиченим ароматом, а також корисністю для здоров'я.

На фестивалі «Закарпатське Божоле» у Ужгороді представлені зразки цього винного напою від видатних виноробів зі всього Закарпаття. Крім безпосередньої дегустації, відвідувачі можуть взяти участь в «винних лотереях» та розіграшах, визначити найкращого винороба, скуштувати страви французької кухні, такі як смажені каштани та французький цибулевий суп. Також на фестивалі є ярмарок меду та продукції бджільництва. Разом з фольклорними

колективами відвідувачі можуть виконувати запальні закарпатські пісні і навіть потанцювати народні танці, якщо бажають.

Святкування фестивалю відбувається у спеціально підготовлених старовинних винних підвалах, і це сприяє створенню атмосфери.

В Закарпатській області є традиційна справа под назвою - ріплянка - споконвіку для верховинців була другим хлібом. Цю страву щодня готували та подавали на стіл, а також брали з собою у подорожі. Ріплянка стала символом єдності у кожній закарпатській родині. В честь цієї страви був створений Гастрономічний «Фестиваль ріплянки» у місті Колочава. Ця подія проводиться у червні.

Свято ріплянки супроводжується народними святкуваннями та театралізованими подіями, включає конкурс на краще приготовлену ріплянку. Господині готують ріплянку з різними інгредієнтами, такими як бринза, гриби, сметана або м'ясо, кожна з них має свій секрет. Свято завершується нагородженням переможця конкурсу, але найголовніше - це задоволення гостей, які можуть насолодитися смачною ріплянкою.

Мешканці Закарпатської області у селі Гукливе розташованого в підніжжі Боржавських полонин, вважають своє місце та його околиці найбільшими в Україні гірськими чорничними полями. Вони вкотре відзначають важливість цієї ягоди в своєму регіоні та встановили навіть пам'ятник чорниці, який є єдиним в Україні. Також, щорічно проводять фестиваль, де чорниця (ягода) відіграє головну роль. Так з'явився гастрономічний фестиваль чорниць «Верховинська яфіна», котрий проходить у серпні, у тому самому селі Гукливе.

Під час свята, можна скуштувати свіжих чорниць, а також скористатися стравами, які готують із цієї ягоди, такими як млинці, вареники, пироги, гомбовці, різноманітні десерти і варення. Всі ці смаколики варто запити яфиноюю палинкою для ще більшого задоволення. Фестиваль також пропонує

гостям запальні гудацькі мелодії, цікаві конкурси та численні розваги. Усі відвідувачі, які приходять у вишиванках, отримують солодкі подарунки.

Етнографічний фестиваль «Сорочинський ярмарок» в селі Великі Сорочинці, Полтавської області кожного серпня впевнено тримає марку найбільшого та найпопулярнішого ярмарково-виставкового заходу в Україні. Щорічно ярмарку відвідують до мільйона осіб. Вона триває шість днів, під час яких відбувається близько 200 різноманітних заходів, включаючи різноманітні культурно-мистецькі події, такі як народні майстер-класи, театралізовані постановки, виступи відомих музичних колективів та покази видатних українських фільмів. На цьому заході свою продукцію представляють понад 1500 виробників з різних куточків України. Тут можна знайти підприємства у галузі харчової промисловості, такі як м'ясокомбінати, пекарні, молокозаводи, заводи з виробництва мінеральних вод та інших напоїв. Також представлені підприємства важкої і легкої промисловості, які виготовляють різноманітні продукти, включаючи одяг і взуття, будівельні матеріали та сільськогосподарську техніку. На ярмарці можна придбати готові вироби, та є можливість створювати нове. Для задоволення творчих потреб на ярмарку доступно понад 20 майстер-класів, присвячених різним народним ремеслам, таким як гончарство, розпис писанок, виготовлення прикрас, вишивка, виготовлення ляльок-мотанок і багато інших.

Гастрономічний фестиваль «Гуцульська бринза» проходить в Закарпатській області, місті Рахів кожен вересень. Вівчарський куліш, галушки, вареники, токан (каша з кукурудзяного борошна) і вурда (варений невитриманий сир) [11; 5]. Та найсмачніше - гуцульська бринза. Свято приурочене поверненню вівчарів з полонин назад до своїх домівок. Все розпочинається з урочистого маршу, де учасники одягнуті в яскраві гуцульські костюми. Під час святкового маршу звучать мелодії народних інструментів та лунають гуцульські пісні. Кульмінацією подорожі є прибуття на

гору Буркут, де і відбувається основна частина свята. На цьому святкуванні основною стравою є бринза - сир, який виготовляється з овечого молока та ферменту з натурального сичуга, що отримують від свійської худоби.

Виробники сиру підкреслюють його екологічність і натуральність, стверджуючи, що щоденне вживання бринзи корисне для здоров'я, особливо для чоловіків. Під час фестивалю учасники знайдуть великий вибір бринзи, інших сирних продуктів та страв, приготованих на їхній основі. Учасники обов'язково спробують сирний коник, щоб забезпечити собі удачний і багатий рік, а господаря - добрим здоров'ям.

Рахівський фестиваль спрямований на розвиток не лише вівчарства і туризму, але й на популяризацію гуцульської культури. Кожне селище Гуцульщини, яке приймає участь у фестивалі, прикрашає свій павільйон в повністю автентичному стилі, використовуючи рушники, килими та подаючи гуцульські страви. Під час фестивалю учасники побачать виступ гуцульських колективів та побачите вироби народних майстрів із дерева, металу, глини, шкіри та тканини. Також учасників чекають різноманітні конкурси, такі як визначення найкращого ватага, трембітаря та коломийкаря. На завершення свята відбувається ватра вівчарів, що символізує оберіг полонини та овець.

Україна славиться своїми борщами, котрі в кожному регіоні відрізняються один від одного. На Запорізькій Січі, «мудрий борщ», приправлений великою кількістю перцю, використовувався як спосіб випробування молодих козаків на витримку та стійкість. Тим часом, в одному містечку на Тернопільщині, борщ став основою для легенди, пов'язаної з назвою міста. Згідно з цією легендою, місцеві жителі втопили татарина в казані з борщем через його незадоволеність місцевою кухнею. Так в Тернопільській області у місті Борщів з'явився гастрономічний фестиваль «Борщ'їв», який проходить кожен вересень. Програма цього свята завжди багата, весела, насичена подіями та дозвіллям. Приблизно п'ятдесят навколишніх сіл презентують свої версії борщу, який

приготований за оригінальними рецептами, що перейшли від місцевих господинь на протязі століть. Крім цього, всі охочі можуть спостерігати приготування борщу безпосередньо великому казані на відкритому вогнищі. До борщу традиційно подають пампушки та інші смаколики з національної кухні. Розваги теж не опускаються з уваги: всі гості мають можливість насолодитися народною музикою, піснями та танцями, і, якщо бажають, долучитися до цих розваг.

У сфері кулінарного туризму в Україні, крім гастрофестивалів, активно розвиваються гастротури. Ці програми охоплюють екскурсії до історичних ресторанів та кав'ярень, дегустації місцевих страв і напоїв, майстер-класи з приготування традиційних страв та багато іншого. Дозволяє туристам не лише смакувати смачну їжу, а й глибше вивчати культуру та традиції України. Розвиток гастротуризму сприяє розвитку сільського господарства та місцевої гастрономічної промисловості, що є ключовим для сільських районів країни.

З популярних гастрономічних турів в Україні - це: «Сиро-винний тур Закарпаттям», «Кава по-львівські», «Гурме-тур галицької кухні», «Алко-тур «Змільне Закарпа(у)ття» », «Свіржтур - замок і дегустація вин», «Закарпаття та термали», «Гастрономічні пригоди» та ще багато інших [7]. Сиро-винний тур Закарпаттям розрахований на два дні. Програма гастрономічного туру включає екскурсію до палацу Шенборна у Мукачеві (огляд замку та обід), відвідання Берегова (можливість купання у термальному басейні чи прогулянка містом), екскурсію по Березівському вулканічному низькогір'ю (дегустація вин), сніданок у Берегові, дегустація сирів у Виноградіві, відвідання Національного парку "Синевир" (прогулянка до озера, обід, візит до реабілітаційного центру для бурого ведмеда), вечеря та ночівля в садибах сільського туризму у Стрию чи Львівському районі (заселення о 21:30). Програма розрахована на два дні. Вартість туру становить 1295 гривень [39].

Коментарі к сиро-винному туру Закарпаттям тільки позитивні. Наприклад, Анна пише 09.03.2023: «Тур на висоті! Чудова організація і прекрасний гід, пані Світлана. Рекомендую до відвідування!», Вікторія написала розгорнутий відгук: «Була у Сиро-винному турі 29.06.2019 - 30.06.2019, отримала багато позитивних вражень! Тур насичений та різноманітний. Замок «Паланок» величний, вино та сир смачні, озеро Синевир неймовірно гарне. Все організовано та продумано з максимальним комфортом, господарі угорських садіб гостинні, будинки затишні а їжа та напої дуже смачні. Окрема подяка гідів пані Христині, вона чудова! Всім рекомендую їхати в тур - не пожалкуєте! Вікторія.м. Суми.» [39].

Також варто звернути увагу на тур «Кава по-львівськи». Учасники туру відвідують три легендарні львівські кав'ярні, де дегустують каву та місцеві десерти. 1). Тривалість туру дві години, щоденно о 11:00.

Відгуки відсутні. Третій гастротур - «Гурме тур галицької кухні» [13].

Гурме-подорожів учасники туру відвідують найкращі ресторани Львова, де очікує їх не лише чудовий смак страв, але й можливість дегустування та дізнавання про тонкощі гастрономічного мистецтва галицької кухні. Крім цього, гурме-гід розповідає про унікальності гастрономічних особливостей регіону та вплив кулінарних традицій України, Австрії, Польщі, Європи та Вірменії на місцеві страви у Галичині. Учасники мають нагоду спробувати смак найсмачніших страв, які вкрай рідко зустрінеш у інших куточках України: яворівський пиріг, галицький борщ з вушками, цвіклі, рогалики з рожею чи легендарний львівський сирник. На завершення екскурсії учасники гастротуру насолоджуються кавою по-львівськи у одній з культових кав'ярень міста.

Відгуки відсутні.

Четвертий гастротур називається «Алко-тур Хмільне Закарпаття». Цей тур триває два дні та коштує 995 гривень.

«Перший день: виїзд зі Львова (08:00) – Верхня Грабівниця (огляд бункера) – Мукачево (обід) – Косино (купання в термальних басейнах з вина, кави, пива та палинки) – Берегово (дегустація вин і палинок) – Берегівський р-н. (ночівля в садибах сільського туризму, поселення о 21:00). Другий день: сніданок і виїзд (08:00) – Хуст (дегустація коньяку і вина) – Іза (оленяча ферма) – Колочава (обід, міні-екскурсія, алко-квест та сценки з життя горян) – Львів (повернення о 23:30)» [2].

Відгук алко-туру «Хмільне Закарпа(у)ття» має тільки позитивний відгук. Валентина (25.02.2020): «Була в турі 22-23 лютого. Отримала масу задоволення. Особлива подяка Лексику і Юлічці. Було весело і яскраво. хочеться знову повторити. До зустрічі в нових турах» [2].

П'ятій гастротур - «Свірж тур - замок і дегустація вин». Тривалість туру становить 4 години. Програма доступна щосуботи та щонеділі о 16:15. Місце зустрічі - Пам'ятник Данилу Галицькому у Львові. Вартість екскурсії становить 250 гривень. Також є можливість взяти участь у дегустації вин та екскурсії до замку за ціною 400 гривень на особу [36].

Екскурсія розпочинається з Львова на комфортному мікроавтобусі і включає відвідування Свірзького замку. Після екскурсії у замку група відправляється до місцевої виноробні поруч із замком для дегустації унікальних ягідних вин. Власник виноробні, який спеціалізується на винах з малини, ожини та інших фруктів, демонструє, як створити дійсно неповторний продукт.

Спершу учасники отримують можливість скуштувати крафтові сири та м'ясні страви від місцевих фермерів, а також спробувати морозиво з трояндовим варенням. На завершення екскурсії вони розслабляються, насолоджуючись філіжанкою трояндової кави.

Відгуки написали дві людини, котрі позитивно відгукуються. Roksolana Debrjanska (22.09.2020): «#СвіржТур!!! Це чарівно і смачно. Свірзьський замок - прекрасна перлина, до якої хочеться повертатись. Чудові вина, які дегустуємо в

неймовірної краси місцині, серед кущів ружі, створюють фанний настрій. Незабутній вечір! Дякую за організацію. І так, рекомендую!» [36]. Marina Marina (21.09.2020): «Надзвичайно чудово провели вихідний день в Свіржі! Дякуємо за все ! І особлива подяка п.Артему, який був з нами весь час, за його цікаву інформацію про Свіржський замок, про подорож , яку він коментував на протязі всієї поїздки. Рекомендую!!!» [36].

Отже, гастро-етнічні фестивалі в українських областях сприяють збереженню унікальності та розвитку кулінарних традицій, привертають увагу туристів та місцевих жителів до різноманітності страв, майстерності готування та регіональних особливостей. Фестивалі стають платформою для обміну культурними досвідами, сприяють розвитку туризму та створюють позитивний імідж областей в контексті гастрономічних подій.

2.2. Ресторани як елемент інфраструктури гастрономічного туризму в Україні

Ресторани в Україні виконують ключову роль як елемент інфраструктури гастрономічного туризму. Їхні особливості, такі як кулінарна різноманітність, використання місцевих інгредієнтів, участь у гастрономічних подіях та фестивалях, архітектурна та дизайнерська привабливість, а також промоція культурного спадку, формують унікальний гастрономічний образ країни. Ці заклади відображають багатство національної кухні та традицій і пропонують туристам унікальний смаковий досвід.

Українські ресторани активно співпрацюють з місцевими виробниками продуктів, використовуючи місцеві інгредієнти у своїх стравах. Це сприяє підтримці місцевих сільських господарств і розвитку екологічного підходу до готування страв.

Крім того, багато ресторанів пропонують гастрономічні майстер-класи та дегустації, де туристи можуть вивчити секрети приготування українських страв та смакувати автентичні страви.

Усе це сприяє популяризації гастротуризму в Україні і робить її більш привабливою для гурманів і тих, хто цікавиться культурою та кухнею країни [28].

«Член правління Національної ресторанної асоціації України Жорж Піонов розповів в ефірі Українського радіо, чим ресторанний бізнес України відрізняється від європейського та американського, чим зумовлена велика кількість форматів діяльності закладів громадського харчування» [31].

«Головна відмінність українського ресторанного бізнесу від закордонного в тому, що в нас немає такої тривалої історії, як, наприклад, на Заході. Але через це у нас немає й застарілих упереджень: ми достатньо інноваційне круте співтовариство. Тому я можу заявити, що український ресторанний бізнес — один з найкращих у світі», — зазначив Піонов [45].

У сфері ресторанного бізнесу в Україні спостерігається обмежена рентабельність. Це пояснюється тим, що застосування високих націнок, які характерні для Арабських Еміратів, є недосяжним. Важливо відзначити, що ресторани в Україні досягають високої ефективності, якщо порівнювати їх середні чеки. Водночас, гарантують високу якість, що відповідає світовим стандартам [45].

Протягом 2018 року кількість закладів суспільного харчування в Україні зросла на 2,7 тисячі одиниць. До повномасштабної війни ресторанний сектор в Україні успішно розвивався, але цей розвиток був призупинений, і зараз ми спостерігаємо скоріше часткове відновлення. Цікаво, що зросло зацікавлення у шаурмі – для багатьох вона стала основним прийомом їжі протягом усього дня. На сьогодні це блюдо залишається популярним, але попит на нього трішки зменшився у порівнянні з попереднім роком.

«Попит на українську кухню не виріс. Загалом цей сегмент закладів завжди був орієнтований більше на туристів. Але можу сказати, що виріс інтерес відомих шеф-кухарів до українських страв. Всі намагаються додати до свого

меню якусь українську страву, але зі своєю родзинкою. Особливо це стосується закладів із цінником вище середнього. Зараз українська кухня найбільше себе проявляє в кафе-їдальнях, в ритейлі. Це заморожені напівфабрикати, які стали дуже популярними минулого року та не втрачають популярності й досі. (...)» - прокоментувала директорка компанії «Ресторанний консалтинг» Ольга Насонова [12; 26].

Також вона розповідала чи потрібно придумувати новий інтерактив, свою нову індивідуальність, щоб було більш відвідувачів. Відповідь була цікава, Ольга Насонова підкреслила, що в містах з великою конкуренцією серед закладів громадського харчування дуже важливо використовувати різноманітні стратегії для привернення клієнтів. Це може включати у себе оригінальні акції, нестандартний дизайн, особливий підхід до спілкування з гостями та інші креативні підходи. У таких умовах приваблювати та утримувати клієнтів стає справжньою мистецтвом. З іншого боку, у містах з низькою конкуренцією, де ресторанів небагато, заклади можуть не витратити багато зусиль на маркетинг та просування. Однак важливо залишатися актуальним та відповідати попиту споживачів.

Директорка компанії «Ресторанний консалтинг» зазначає, що безпечність розташування закладу в наш час має велике значення і може впливати на його популярність. Місце, яке вважається безпечним, може залучити більше клієнтів, навіть якщо у закладу є деякі недоліки. Зворотно, навіть із великою кількістю фішок та якісним сервісом, заклад може втрачати відвідувачів, якщо його розташування вважається небезпечним.

Особливо важливо враховувати ці фактори в умовах змін у споживчих уподобаннях та підвищених вимог до безпеки в зв'язку зі світовими подіями [12].

У 2022 році спостерігався розквіт трьох форматів, які не лише вижили, а й значно розширили своє поширення. Серед них — заклади шаурми, кав'ярні та

пекарні. Наприклад, у Києві ці сегменти ринку збільшилися приблизно на 25%. Ця тенденція зберігається, і прогнозується, що розвиток малих закладів буде досить активним і у 2023 році. За даними ріелторів, попит на невеликі приміщення площею до 100 м², що розташовані в центральних та жвавих районах, залишається високим [46].

У 2023 року відкрилось «Міністерство шаурми», адреса: Київ, вул. Сагайдачного, 37 [64]. «Міністерство шаурми» - це новий формат закладів street-food від Євгена Таллера та Спартака Велішаєва [68; 66]. Перший заклад мережі відкрився цього літа на вулиці Басейній, а другий - на вулиці Сагайдачного [25; 20]. Однією з особливостей є те, що вони повністю відмовилися від електрогрилів і готують всі страви на відкритій кухні з використанням вугілля. Лаваш для шаурми також виготовляється власноруч. У меню є різні види шаурми, такі як «Київ» із курячим стегном та часниковим айолі, «Валі» із креветками та манго, «Льон» із маринованою в білому вині трояндою качиною ніжкою, а також нові добавки, такі як

«Bangkok» із тунцем та яйцем та «Turin» із ростбіфом із яловичини [24].

У Харкові 14 квітня 2022 року відкрили кав'ярню під назвою «Допамін Кава», розташовану за адресою проспект Науки, 37 [63]. Засновники цього закладу називають його місцем, де можна знайти гормон щастя, відомий як дофамін, або, іншими словами, отримати задоволення. Відгуки говорять, що це місце славиться найсмачнішою кавою в місті, оскільки баристи уважно враховують думку відвідувачів та ретельно вибирають кавові зерна.

У «Допамін Кава» є сезонні напої, а також широкий вибір класичних десертів, таких як трубочки зі згущеним молоком, чізкейки, сирники та

тортики. Крім цього, регулярно у меню з'являються нові, незвичайні страви, такі як лавандовий торт зі смородиною та чізкейк «Орео». Атмосфера закладу створена так, щоб всі гості відчували себе комфортно, незалежно від того, чи прийшли вони відпочивати з рідними, працювати чи просто відпочити з

філіжанкою кави. У кафе також раді бачити вас з домашніми улюбленцями, і вже сформувалося спільнота постійних чотирилапих гостей, які тут відчують себе як вдома.

Цей проект виник з метою повернутися персоналу до роботи в Харкові, попри те, що місто було заселене, але багато закладів не працювали. Засновники пояснюють, що власник приміщення підтримав їхню ідею, дозволяючи працювати без оплати протягом перших двох місяців. У перший місяць було велике втрати через низьку кількість відвідувачів. Однак вони продовжили роботу, відчуваючи відповідальність перед персоналом та громадськістю. З часом кафе стало популярним, гості зацікавилися новими десертами та стравами. При настанні зими більше місцевих жителів повернулося до міста, що призвело до зростання кількості відвідувачів. Засновники кафе визначають своєю мотивацією бажання повернутися до атмосфери, яка панувала до початку конфлікту та відновити колишній ритм життя [38].

Також у 2023 році відкрився у Києві заклад під назвою «Котлета по-київськи», проспект Академіка Глушкова, 1 (ВДНГ) [37]. На ВДНГ відкрився третій заклад мережі «Котлета по-київськи» у форматі стріт-фуд. Тепер поласувати котлетою «to-go» з різноманітними начинками і не тільки, можна на музичному фестивалі «Поляна» на ВДНГ. Крім котлет в меню: гарніри, десерти та настоянки. Однією з новинок закладу стали «ко-кульки» (маленькі котлетні кульки з начинками).

Із закладів національної кухні відкрився український ресторан «Зашкварка» у місті Львів, по вулиця Пекарська, 2 [68]. Автором цього закладу є ресторатор Нестор Шуманський [65]. У ресторані пропонують дев'ять різновидів вареників, кожен із своєю унікальною начинкою, включаючи вареники з курячими серцями, лососем, рікотою та червоною ікрою, а також з маком і вишнею. Особливо вразливою є смакова гармонія вареників з халвою. Крім вареників, у меню великий вибір апетитних страв: ребра, різноманітні

салати, млинці, боул з гречкою, вушка, клюски з різноманітними начинками, борщ із смальцем та салом. Щодо сирників, їх можна замовити не тільки на сніданок, але й протягом усього дня [23].

Тобто навіть під час війни ресторанний бізнес розвивається. Але відкриваються заклади харчування частіше не української кухні. Це може бути пов'язано з різноманітністю смаків і інтересами споживачів, а також зі спробами повернути різні аудиторії.

У багатьох країнах світу гастрономічна різноманітність є важливою частиною ресторанної індустрії, і ресторани, які пропонують страви з інших країн або регіонів, можуть бути дуже популярними. Однак українська кухня також має своє різноманіття, і багато ресторанів в Україні активно пропагують і розвивають українську гастрономічну спадщину.

Зрозуміло, що розвиток гастрономічної індустрії в умовах війни може бути викликом, але це також може стати частиною спроби відновити нормальний ритм життя та культурну спадщину в країні.

Підсумовуючи, можна зазначити, що гостротуризм - це важлива та активно розвиваюча галузь сучасного туризму, яка займає важливе місце в креативній економіці. Поєднує в собі гастрономічні насолоди, культурні враження та новаторські підходи до розвитку бізнесу. Гостротуризм не лише задовольняє смакові вподобання туристів, але й сприяє розвитку місцевих галузей господарства, збереженню культурної спадщини та створенню нових робочих місць. Цей вид туризму дозволяє містам і регіонам реалізувати свій творчий потенціал, привертаючи туристів не лише заради пам'яток архітектури чи природних крас, але і через унікальний кулінарний досвід та місцеву автентичну культуру. Гостротуризм стимулює розвиток місцевого сільського господарства, ресторанної галузі, мистецтва та ремесел, що сприяє економічному зростанню та розширює горизонти креативної економіки.

Разом з тим, гастротуризм сприяє культурному обміну та розумінню між різними культурами, підвищує свідомість про місцеві традиції та створює можливість для культурного збагачення як для туристів, так і для місцевого населення.

Отже, гастротуризм відіграє важливу роль у креативній економіці, сприяючи інноваціям, розвитку підприємництва і збереженню культурної спадщини. Це є важливим чинником для створення стійкого і збалансованого туристичного господарства та сприяє сталому розвитку регіонів.

2.3.Гастрономічний тур Полтавщиною «ПолтавНям».

Для розвитку гастротуризму в Україні пропонується гастрономічний тур Полтавщиною «ПолтавНям».

Кількість учасників: 5. Тривалість: дві доби.

Ціна туру: 2 129 грн. або 909 грн. - залежить від обраного номера хостела. Ціна вказана мінімальна та максимальна. Не включаючи відвідування ресторанів (це індивідуально). В середньому наши гості витратимуть 1000 - 1500 гривень.

День 1: Виїзд в Полтаву

Прибуття в Полтаву і розміщення в хостелі «Dream Hostel Poltava».

Хостел «Dream Hostel Poltava» розташований у центральній частині міста Полтава. По вулиці Європейська, 5. Для проживання гостей надаються загальні номери з двоярусними ліжками в 5-ти місному або 4-х місному номері за 270 гривень за ліжко. Великі комфортні двоярусні ліжка, кожне ліжко обладнане шторкою, індивідуальним світильником, 2 розетками та поличкою. Безкоштовний WI-FI Під кожним двоярусним ліжком індивідуальні ящики із замком (локери) для особистих речей кожного гостя. У кімнаті є дзеркало та вішалка для верхнього одягу. Рушники платні. Загальна ванна кімната та туалет.

Також є приватні двомісні кімнати Приват Twin (без санузла) - 850 грн. за 2-х гостей. Кімната оснащена 2 комфортними односпальними ліжками, полицками, індивідуальними світильниками над кожним ліжком, столом та стільцями, великим дзеркалом та вішалкою для верхнього одягу. Безкоштовний Wi-Fi. Робочий стіл, опалення, вішалка для одягу, окремий вхід у номер.

Економ двомісний Приват Double (без санвузла) – 880 грн. за 2-х гостей. Кімната оснащена великим двоспальним ліжком, полицкою, світильниками над ліжком, столом та стільцем, великим дзеркалом та вішалкою для верхнього одягу. Санвузол на поверсі. Безкоштовний Wi-Fi. Робочий стіл. Є опалення.

У гостелі «Dream Hostel Poltava» є кухня з обідньою зоною, обладнані санвузли з цілодобовою подачею холодної та гарячої води, Wi-Fi, місце для зберігання багажу, послуги прання та прасування. Вулична парковка знаходиться поряд із гостелем. До «Корпусного саду» - 1 хвилина ходьби, до «Біл» - 10 хвилин, до залізничного та автовокзалу - 3 км [53].

Цей гостел має позитивні відгуки. Наприклад, Маргарита з Швейцарії написала о гостелі так: «Привітно зустріли, поселили в затишний номер). Догодили у всьому, без винятків» [53]. Такий коментар був написан 11.04.2023. Також є кілька відгуків з України. Від Романа: «Все чисто, свіжо. Кухня велика простора, є весь необхідний посуд і навіть їжа яку залишають відвідувачі коли виїжджають (продукти, що не псуються). Безкоштовно чай, цукор, олія для готування, питна вода. Чисті санвузол та душ. Можна після виїзду з номера залишитися в холі, скільки потрібно. Гроші за бронювання знімаються тільки при заселенні, а не заздалегідь, що є плюсом. Скрипіло ліжко і для літа ковдра була спекотна» [53]. Відгук був викладений 20.08.2023. Ісечко написав: «Як завжди чисто, комфортно, привітний та шанобливий персонал» [53]. Відгук викладений 20.04.2023.

Заголом відгуки позитивні, це показує, що гостел комфортний для відвідування та проживання.

Обід у традиційному полтавському ресторані «Традиція» по адресу: вулиця Соборності, 24. «Традиція» — ресторан сучасної української кухні в історичному центрі Полтави. Місце, де поєднуються гастрономічні надбання з різних куточків України та нові техніки приготування страв. Ресторан з власним хоспером та піччю [34].

В ресторані із основних страв популярний борщ з ростбіфом. Це модифікування українського борща: борщ і шматок англійського яловичого м'яса. Подається з помазанкою із сала та пампушкою з часником - 115 грн.. Бограч - густий м'ясний суп з овочами та паприкою, один із символів угорської кухні - 150 грн. Банош - українська гуцульська традиційна страва, крута каша з кукурудзяного борошна, зварена на вершках чи сметані, в ресторані подається зі шкварками, бринзою та смаженими перепелиними яйцями - 128 грн.. Деруни - оладки з тертої картоплі, кухар доповнив цю страву з крем-сиром та міксом салату - 95 грн.. Галушки по-полтавски (українська національна страва, що є відвареними в киплячій воді шматками тіста), поливаються сметанно-вершковим соусом зі шматочками курячого філе - 124 грн..

На десерт є солодкі ліниві вареники - страва української кухні із тіста у вигляді невеликих валиків, відварених в підсоленому окропі, приготованих з борошна, сиру та сирих яєць, подаються з шоколадним соусом та журавлиною - 129 грн.. Вареники (українська національна страва у вигляді відварених виробів із прісного тіста) з вишнею, відварні, припущені у соусі каркаде - це ідея кухара, подаються зі сметаною- 101 грн.. Десерт «Шкраб» - автентичний український десерт: збиті яйця з мукою та цукром - бісквіт, смажений на пательні. Кондитери в ресторані доповнили цю страву з сметанно-вершковий кремом, малиновим соусом та свіжими ягодами, в кінці приготування прикрашається мікрозеленню - 115 грн. [18].

Відгуки ресторана «Традиція» відсутні [4].

Відвідування Музея-садиби Івана Котляревського. Адреса: Соборна майдан, 3 [30]. Від хостела пішки йти 20 хвилин.

В поемі «Енеїда» Котляревський не тільки описує пригоди Енея, але також - українські традиції, особливу увагу звертаючи на смачний опис кулінарних справ та процесу їх куштування. Ціна квитка - 25 грн.

На сайті музею присутні п'ять відгуків. Всі поставила п'ять зірок. Наприклад, Катерина Спориш пише 24.06.2021: «Дякую за екскурс не лише у творчість, а й повсякденне життя Івана Котляревського. Хочете і Ви дізнатися автора «Енеїди», його звичні та історії - приїздіть!» [19]. Наталія Марюхна пише 13.06.2021: «Гарний музей, цікава експозиція, доглянута територія! Гід Ярослав - неперевершений, надзвичайно цікаво і майстерно веде екскурсію!» Viktoriia Aksenova пише 30.08.2020: «Приємне місце, дивовижний сад, прекрасні екскурсоводи» [19]. Зворотного зв'язку від адміністрації відсутні, але всі коментарі позитивні.

На вечерю відвідуємо ресторан «Галушка» [32]. Це ресторан-майстерня домашньої кухні, розташована в центрі Полтави на вулиці Соборності, 27. Меню складається із традиційних страв української кухні. Фірмові частування - галушки з різними начинками, вареники на пару та на воді. Пиво власного виробництва.

В цьому місці треба спробувати галушки з фаршированою печінкою (98 грн.) або галушки з грибами та трюфельним соусом (159 грн.). Ресторан відомий своїми домашніми та смачними варениками на пару з різними начинками такі як: капуста та гриби (95 грн.), картопля та гриби (95 грн.), з бринзою та зеленню (131 грн.), з мясом (131 грн.). Якщо є бажання спробувати солодкі вареники на пару, то це вишня (105 грн.) або авторська начинка: полуниця або банан (105 грн.). Також, любителям пива треба спробувати крафтове пиво власного виробництва (0,5 л - 78 грн. або 1 л - 129 грн.).

В ресторані «Галушка» багато позитивних відгуків, але пристуні і негативні. Привожу приклади. Сергій коментує 03.06.2022: «Замовляли борщі, галушки та драники. Галушки на 5, борщі та драники на 4. Порції нормальні. Їжа смачна. Доставили швидко менше години, упаковане у фольгу, щоб не остигало і це +». Алексій залишив відгук 13.03.2020: «Смачні галушки з м'ясом і зелений борщ» [32]. І Наталлі сподобався заклад, вона пише відгук 25.08.2020: «чудовий заклад, доступні ціни, великі порції і все дуже смачно. Привітний персонал і дуже красивий інтер'єр. Однозначно рекомендую всім!!» [32]. Анна пише розгорнутий відгук 05.02.2022: «Пристойна кухня, цікавий інтер'єр. Проте офіціанти псують все позитивне враження (...)» [32].

Зворотного зв'язку від адміністрації закладу немає. Таким чином можна сказати, що адміністрація не слідкує за думкою відвідувачів ресторану.

Проте загалом відгуки позитивні [33].

З 20:00 група має вільний час, який може використати на те, щоб сходити в продуктовий магазин і купити собі поїсти на сніданок, щоб у ранку встигнути поїхати в Мачехи.

Якщо турист має бажання не готувати, то ми пропунемо завітати в кафе «КОФЕiN», по вулиці Котляревського, 3 [72]. В цьому місці готують сніданки: вівсяна каша с бананом на воді чи молоці - 90 грн., млинці з куркою - 120 грн., сирники с в'яленими томатами - 150 грн., та класичні сирники зі сметаною та джемом - 120 грн. т.і. [71].

День други: Поїздка в Мачехи.

Щоб добратися з Полтави до Мачехів, треба скористатися автобусом: є регулярні автобусні рейси з автовокзалу, які з'єднують Полтаву з Мачехами.

Зазвичай це займає близько 1-1,5 години їзди.

Відстань 14 км

Середній час в дорозі - 1 год

Ранкові рейси відправляються з 06:50

Полтава АС-2, Тараса Шевченко, вулиця, 65, Полтава. Вечірні рейси відправляються до 18:25.

Полтава АС-2, Тараса Шевченко вулиця, 65, Полтава. Найранніший час прибуття в Мачухи 07:10, Мачухи. Найпізніший час прибуття в Полтава 18:51, Мачухи. Середня вартість білету 22 грн. [1].

Мачехи - це село, розташоване у Полтавському районі Полтавської області в Україні. Воно відоме своєю прекрасною природою та традиційним сільським життям.

У селі Мачухи місцевий фермер із сином відновили та запустили стару олійницю, де можна побачити традиційний процес виготовлення продукту та взяти участь у виготовленні олії.

На сьогодні Мачушанський музей – єдиний в Україні з унікальним 130-річним обладнанням, за допомогою якого відбувається весь процес виготовлення [16].

В селі Мачехи на Полтавщині знаходиться цікавий музей олії. У цьому музеї учасники туру ознайомляться з історією виробництва олії, традиціями його використання та різноманітними методами його отримання.

В музеї учасники групи побачать різноманітні експонати, пов'язані з олією. Дізнаються секрети виготовлення соняшникової олії та подивляться весь процес її виробництва: починаючи від очищення насіння від сміття, вичавки насіння до отримання готового продукту. Буде можливість взяти участь у процесі виробництва. Ціна - 300 грн. [16].

Відгуки відсутні. Повернення до Полтави.

Перебуваємо в Полтаву в 18:51 і їдемо на таксі в першу галушкову мануфактуру «Комора» за адресою м. Полтава, вул. Пилипа Орлика, 29 [29]. В цьому закладі є борщ по-полтавські за стародавнім рецептом, у додатках галушечки часникові та шпик домашній, подається зі сметаною. Ціна - 93 грн.. Таке є борщ копчений - червоний борщ із мясом, зварений за особливим

автентичним рецептом, заправлений чорносливом та запашним часником. Ціна - 85 грн..

Мануфактура «Комора» славиться не тільки класичними галушками, але й ще авторськими. Наприклад: «наполітанські портельні» - парові галушки з мясом у томатному соусі, присипані пармезаном та базиліком. Ціна за 5 штук - 140 грн., а за 9 штук - 170 грн.. «Гуцулочка полтавская» - парові галушки з картопляним пюре під сметановим соусом, заправлені грибочками та куркою. Ціна за 5 штук - 105 грн., а за 9 штук - 140 грн..

«Готторі данго» - парові галушки з крем-сиром, слабосоленим лососем та огірком. Подається з маринованим імбиром, васабі та таємним, як пишуть в меню, японським соусом.

В меню є страви, котрі всі кошти за страву йдуть на потреби ЗСУ, це:

«галицькі з капустою» - пухка парова галушка з начинкою з тушкованої капусти. Подається зі смаженої цибулею та беконом. Ціна за 5 штук 90 грн., 9 штук - 130 грн.. Друга страв «укроп» - парові галушки із начинкою з солоного сиру та зелені всередині. Ціна за 5 штук - 95 грн., за 9 штук - 135 грн..

Із десертів в закладі є «галушковий штрудель». Це парова галушка з яблуком та родзинками, корицею та горішками, під цукровою пудрою та з фірмовим морозивом. Ціна - 96 грн.. «Чизкейк мачуханський» - парова галушка з солодким сиrom під кремово - ванільним соусом. Ціна за 5 штук -97 грн., за 9 штук - 147 грн..

Також «Комора» має фірмові напої. Наприклад, «коморовий квас» - натуральний квас, виготовлений за традиційно. рецептурою природним процесом бродіння на основі житнього хліба та родзинок. Ціна напою за 300 мл - 37 грн.. Фірмовий лимонад на основі свіжої полуниці, лимону та м'яти - «грускавка». Ціна за 400 мл - 40 грн.. Із гарячих напоїв - чай «Єгерський». Вітамінізований напій з смородиново-імбирною сумішшю та сиропом шипшини. Ціна за 300 мл - 55 грн. [17]. Після вечері йдемо до хостелу.

Ночуємо у хостелі. Гастрономічний тур «ПолтавНям» завершено.

Запропонований гастротур може позитивно впливати на розвиток туризму у регіоні, зокрема:

По-перше, сприяти збільшенню туристичного потоку. Гастротур звертає увагу більше на туристів, які приїжджатимуть в Полтаву спеціально для того, щоб скуштувати місцеві страви і винні атракції та дізнатися більш о місті . Це може призвести до збільшення загального туристичного потоку в регіоні.

Другий наслідок для розвитку туристичного бренду - підтримка місцевого бізнесу. Розвиток гастро туру сприяє розвитку ресторанної галузі, продуктового виробництва, фермерських ринків та інших галузей, пов'язаних з харчуванням. Це може створити нові можливості для місцевих підприємців та підтримати місцеву економіку.

Третє це просування місцевої культури та кухні. Гастротур по Полтавщині допоможе популяризувати місцеві страви, традиції готування та культурні особливості Полтави. Це сприяє збереженню культурної спадщини та зростанню інтересу до місцевої культури.

Також сприяти розвитку іміджу дестинації та позиціонуванню регіону як гастрономічної дестинації.

Однак важливо також враховувати питання сталого розвитку та збереження місцевих ресурсів, а також контролювати туристичне навантаження, щоб уникнути можливого зруйнування природи та культурної спадщини.

Висновки до розділу 2.

Ресторани в Україні є важливим елементом інфраструктури гастрономічного туризму, що вносить вагомий внесок у розвиток та просування кулінарної культури країни на міжнародному рівні.

Можна визнати, що ресторани в Україні відіграють важливу роль у розвитку гастрономічного туризму та виконують ключові функції у привабливості та

задоволенні відвідувачів. Значення полягає в представленні багатства традиційної української кухні, що сприяє збереженню та популяризації кулінарних традицій країни.

Ресторані, які висвітлюють регіональні страви та кулінарні традиції, не лише задовольняють смакові палітри своїх клієнтів, а й виступають як об'єкти культурного спілкування. Вони створюють атмосферу, в якій місцеві мешканці та відвідувачі можуть насолоджуватися автентичними стравами, що відзначають кулінарне наслідування Полтави.

Такі ресторани також сприяють підтримці місцевих виробників та постачальників, оскільки вони часто використовують місцеві інгредієнти для приготування страв. Це, у свою чергу, сприяє розвитку місцевої економіки та встановлення зв'язків у місцевій громаді.

Все це свідчить про важливість та актуальність збереження та відзначення гастрономічної історії у контексті розвитку місцевої культури та туризму у Полтаві.

Розроблений гастрономічний тур “ПолтавНям” для Полтавщини. В розробці були представлені полтавські ресторани з регіональної кухні. Це свідчать про глибокий інтерес та пам'ять місцевих жителів до своєї гастрономічної спадщини. Це важливий аспект, який вказує на збереження та підтримку традиційного харчування у місті.

ВИСНОВКИ

Гастрономічний туризм ефективно використовується як потужний інструмент просування дестинації на міжнародному туристичному ринку. Цей вид туризму не лише вносить суттєвий внесок у розвиток місцевої гастрономічної індустрії, але й стає ключовим фактором приваблення туристів та формування унікального обличчя дестинації.

Такий туризм дозволяє дестинації показати свою унікальність через місцеву кухню, традиції та страви. Культурний обмін, який відбувається під час гастрономічних подорожей, сприяє розкриттю унікальних аспектів місцевої ідентичності та спадщини.

Підтримка місцевих підприємств і фермерських господарств сприяє розвитку економіки та зміцненню партнерських відносин в громаді. Гастрономічні події та фестивалі стають невід'ємною частиною туристичного календаря, привертаючи увагу як місцевих мешканців, так і туристів.

Унікальні страви та кулінарні враження можуть стати визначальною особливістю дестинації, залучаючи тих, хто цінує вишукані та аутентичні гастрономічні враження. Це допомагає створити враження про місцевість як про захоплююче та неповторне місце для подорожей.

У контексті сучасного туристичного вирію гастрономічний туризм виявляється не лише засобом насолоди кулінарними враженнями, але й потужним інструментом просування та визначення дестинації на міжнародному ринку. Його унікальна здатність розкривати аутентичний характер та культурні багатства конкретного регіону робить його ключовим компонентом стратегії туристичного маркетингу.

Гастротуризм в Україні відображає багатство культурної спадщини країни через її кулінарні традиції та страви. Українська кухня відома своєю різноманітністю та смаком. Гастротуристи відвідують регіони України, щоб

спробувати місцеві страви, які часто базуються на природних інгредієнтах, таких як зернові, овочі, м'ясо та молочні продукти.

Так, зроблений гастрономічний тур по Полтавській області «ПолтавНям» розкриє унікальні смаки регіональної кухні України для місцевих жителів та туристів. Розроблений гастрономічний тур дозволяє глибше пізнати культуру та традиції різних регіонів України через їх унікальну кухню. Цей гастрономічний тур спрямований на людей, які прагнуть насолодитися оригінальними стравами Полтавщини та зануритися у її історію.

Тобто, гастрономічний туризм дозволяє подорожуючим не лише смакувати страви, але і відчувати історію, традиції та гостинність місцевого населення. Цей вид туризму активно сприяє створенню унікального образу дестинації, що приваблює цільову аудиторію.

Завдяки гастрономічному туризму можна ефективно вирізнятися серед конкурентів та створювати імідж приголомшливої туристичної локації. Він відкриває нові можливості для розвитку регіонального бізнесу, сприяючи зростанню популярності та економічному піднесенню обраної дестинації. Таким чином, гастрономічний туризм стає не лише гастрономічним подорожжю, але й ключем до успішного позиціонування та визначення на світовій туристичній карті.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Автобус Полтава — Мачухи: квитки, ціни, маршрут. URL: <http://surl.li/ork> (дата звернення: 27.10.2023).
2. Алко-тур Хмільне Закарпа(у)ття. URL: <http://surl.li/oseqm> (дата звернення: 20.10.2023).
3. Бограч: закарпатський король із перчинкою. URL: <http://surl.li/osein> (дата звернення: 15.10.2023).
4. Відгуки ресторан «Традиція». URL: <https://tradytsiia.choiceqr.com/> (дата звернення: 27.10.2023).
5. Вурда. URL: <https://sum.in.ua/s/vurda> (дата звернення: 15.10.2023).
6. Галицька Дефіляда. URL: https://www.facebook.com/galychdefilyada/?locale=uk_UA (дата звернення: 15.10.2023).
7. Гастрономічні тури. URL: <https://flicess.com/uk/tury/?emotion=0&location=0&month=0&type=36> (дата звернення: 15.10.2023).
8. Гастрономічний туризм як засіб активізації туристичної дестинації. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/rubish.htm (дата звернення: 1.10.2023).
9. Гурме-тур галицької кухні. URL: <http://surl.li/osepz> (дата звернення: 20.10.2023).
10. ЕтноФестиваль «Борщик у глиняному горщику» facebook. URL: <https://www.facebook.com/groups/645038406258778/> (дата звернення: 10.10.2023).
11. Закарпатська кухня. URL: <http://surl.li/ovsju> (дата звернення: 15.10.2023).
12. «Заклади зараз – єдине місце, куди українці можуть витратити гроші»: як розвивається ресторанний бізнес під час повномасштабної війни. URL: <http://surl.li/orkdp> (дата звернення: 21.10.2023).
13. Кава по-львівські. URL: <https://flicess.com/uk/detali-turu/kava-po-lvivsky/> (дата звернення: 20.10.2023).

14. Конференція ООН з торгівлі та розвитку (ЮНКТАД). URL: <https://geneva.mfa.gov.ua/posolstvo/2608-unctd> (дата звернення: 5.09.2023).
15. Креативна економіка — нова економічна епоха XXI. URL: <https://www.epravda.com.ua/publications/2022/06/10/682634/> (дата звернення: 5.09.2023).
16. Мачушанський музей-маслянка запрошує бажаючих стати олійниками. URL: <https://topnews.pl.ua/economy/2015/11/17/46155.html> (дата звернення: 30.10.2023).
17. Меню «Комора». URL: <https://www.komora.kitchen/projects-8-1> (дата звернення: 30.10.2023).
18. Меню ресторан «Традиція». URL: <https://tradytisia.in.ua/#services> (дата звернення: 27.10.2023).
19. Музей-садиба Котляревського. URL: <http://surl.li/orkjz> (дата звернення: 27.10.2023).
20. На Подолі відкрили ще одне «Міністерство Шаурми» : тут готують на вугіллі. URL: <http://surl.li/orkfg> (дата звернення: 21.10.2023).
21. Національний Сорочинський ярмарок. URL: <https://yarmarok.in.ua/> (дата звернення: 15.10.2023).
22. Не дереуном єдиним: 9 гастро-фестивалів України, які варто відвідати. URL: <https://projects.weekend.today/9-fests> (дата звернення: 15.10.2023)
23. Нові заклади 2023. Частина I. URL: <https://lviv.travel/ua/news/novi-zaklady-2023> (дата звернення: 27.10.2023).
24. Нові ресторани та інші заклади food-ритейлу, відкриті у 2023 році. URL: <http://surl.li/osetn> (дата звернення: 27.10.2023).
25. Новий заклад. Київ: «Міністерство Шаурми» на Бессарабці. URL: <http://surl.li/orkhc> (дата звернення: 21.10.2023).
26. Ольга Насонова. URL: <https://olganasonova.com/about.html> (дата звернення: 20.10.2023).

27. Організація з маркетингу дестинацій як інструмент розвитку територій. Page 20-22. URL: http://www.market-infr.od.ua/journals/2020/49_2020_ukr/6.pdf (дата звернення: 6.10.2023).
28. Перспективи ресторанного бізнесу в житті сучасного суспільства. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/bojko16.htm (дата звернення: 20.10.2023).
29. Перша галушкова мануфактура «Комора». URL: <https://www.komora.kitchen/> (дата звернення: 30.10.2023).
30. Полтавський літературно-меморіальний музей І.П.Котляревського. URL: <https://kultura-poltava.gov.ua/zakladi/muzej-i-p-kotlyarevskogo/> (дата звернення: 27.10.2023).
31. Про учасника — Жорж Піонов. URL: <https://nraua.org/news/about-george-pionov> (дата звернення: 20.10.2023).
32. Ресторан «Галушка». URL: <https://poltava.mixfood.ua/ua/galushka> (дата звернення: 27.10.2023).
33. Ресторан «Галушка» меню. URL: <https://tomato.ua/poltava/restaurants/halushka/menu> (дата звернення: 27.10.2023).
34. Ресторан «Традиція». URL: <https://tradytsia.in.ua/> (дата звернення: 27.10.2023).
35. Річард Флорида. URL: <https://readeat.com/author/ricard-florida> (дата звернення: 27.10.2023).
36. Свірж тур - замок і дегустація вин. URL: <http://surl.li/oseqx> (дата звернення: 20.10.2023).
37. Стритфуд «Котлета по-київськи» на ВДНГ. URL: <http://surl.li/oseut> (дата звернення: 27.10.2023).
38. Символи незламності: нові заклади Харкова, які відкрилися під час повномасштабної війни. URL: <http://surl.li/orksv> (дата звернення: 27.10.2023).
39. Сиро-винний тур Закарпаття. URL: <http://surl.li/osenq> (дата звернення: 20.10.2023).

40. Топ -10 найкращих весняно-літніх фестивалів поза Полтавою. URL: <http://surl.li/osefa> (дата звернення: 15.10.2023).
41. Українські фестивалі. URL: http://proukraine.net.ua/?page_id=586 (дата звернення: 15.10.2023).
42. Українська К. Р. «Гастрономічний туризм як інструмент просування дестинації на міжнародному ринку» - «Стратегічні перспективи туристичної та готельно-ресторанної індустрії в Україні: теорія, практика та інновації розвитку», м. Умань, 2023 р. с.110
43. Українська К. Р. «Теорія, практика та інновація розвитку туристичної і готельно - ресторанної індустрії» - «Етнічний ресторан та його вплив на розвиток туризму в Україні», м. Умань, 2023, с. 112
44. У селі Геча на Берегівщині відбудеться фестиваль леквару. URL: <https://life.ko.net.ua/?p=116645> (дата звернення: 15.10.2023).
45. Чим відрізняється український ресторанний бізнес від світового. Пояснює експерт. URL: <http://surl.li/orkfa> (дата звернення: 20.10.2023).
46. Шаурмешня, пекарня та кав'ярня. Яким буде ресторанний бізнес у 2023 році. URL: <http://surl.li/orkgt> (дата звернення: 21.10.2023).
47. Шовдарь. URL: <https://authenticukraine.com.ua/food/sovdar> (дата звернення: 15.10.2023).
48. Що таке леквар? З чого готують карпатський леквар? URL: <https://uzhgorod.net.ua/news/163671> (дата звернення: 15.10.2023).
49. Фестиваль-конкурс різників свиней. URL: <http://surl.li/osehh> (дата звернення: 15.10.2023).
50. Фестиваль «Червоне вино». URL: <http://surl.li/owohe> (дата звернення: 15.10.2023).
51. ChefsTemp. URL: <https://www.chefstemp.com/what-happened-to-foodspotting/> (дата звернення: 1.10.2023).
52. Direct Local Eats Driver. URL: <http://surl.li/osgbk> (дата звернення: 30.09.2023).

53. Dream Hostel Poltava. URL: <http://surl.li/orkhx> (дата звернення: 27.10.2023).
54. Eatwith. URL: <https://www.eatwith.com/> (дата звернення: 21.09.2023).
55. Eat With Ben Food Trips and Fr. URL: <http://surl.li/osgdm> (дата звернення: 30.09.2023).
56. Eat With facebook. URL: <https://www.facebook.com/Eatwith/> (дата звернення: 30.09.2023).
57. EatWith Instagram. URL: <https://www.instagram.com/eatwith/> (дата звернення: 30.09.2023).
58. Erika Wolf. URL: <http://surl.li/owoix> (дата звернення: 30.09.2023).
59. Foodspotting. URL: <https://foodspotting.en.uptodown.com/android/download> (дата звернення: 30.09.2023).
60. Foodspotting facebook. URL: <https://www.facebook.com/Foodspotting/> (дата звернення: 30.09.2023).
61. Foodspotting Instagram. URL: <https://www.instagram.com/foodspotting/> (дата звернення: 30.09.2023).
62. Gastronomic tourism and the creative economy. p. 33-36. URL: <http://surl.li/owojo> (дата звернення: 7.09.2023).
63. Instagram: dopaminekava. URL: https://www.instagram.com/dopamine_kava/ (дата звернення: 27.10.2023).
64. Instagram: ministry.ua. URL: <https://www.instagram.com/ministry.ua/> (дата звернення: 21.10.2023).
65. Instagram: nesshum. URL: <https://www.instagram.com/nesshum/> (дата звернення: 27.10.2023).
66. Instagram: paparasparta. URL: <https://www.instagram.com/paparasparta/> (дата звернення: 21.10.2023).
67. Instagram: talertv. URL: <https://www.instagram.com/talertv/?hl> (дата звернення: 21.10.2023).

68. Instagram: zashkvarka.lviv. URL: <https://www.instagram.com/zashkvarka.lviv/> (дата звернення: 27.10.2023).
69. Introducing Creative Tourism: what is this and why is it valuable for community empowerment. URL: <http://surl.li/orksi> (дата звернення: 10.09.2023).
70. John Howkins. URL: <https://johnhowkins.com/> (дата звернення: 4.09.2023)
71. Kofein. URL: <http://gastra.com.ua/ua/kofein/> (дата звернення: 27.10.2023).
72. Local.eats Instagram. URL: <https://www.instagram.com/local.eats/> (дата звернення: 30.09.2023).
73. Lucy Long. URL: <http://surl.li/osgrn> (дата звернення: 1.09.2023).
74. Media center. URL: <https://tripadvisor.mediaroom.com/US-about-us> (дата звернення: 25.09.2023).
75. Olenashcherban Instagram. URL: <http://surl.li/owokk> (дата звернення: 15.10.2023).
76. OpenTable. URL: <https://www.opentable.com/> (дата звернення: 29.09.2023).
77. Open Table download. URL: <http://surl.li/osggt> (дата звернення: 29.09.2023).
78. OpenTable Google Map. URL: <https://support.google.com/maps/answer/6039495?hl=uk> (дата звернення: 29.09.2023).
79. OpenTable Instagram. URL: <http://surl.li/osgft> (дата звернення: 29.09.2023).
80. OpenTable: We love what can happen around the restaurant table. URL: <https://www.opentable.com/about/> (дата звернення: 27.09.2023).
81. Pixpa. URL: <http://surl.li/osgeb> (дата звернення: 30.09.2023).
82. Savoring the World: The Growing Popularity of Culinary Tourism. URL: <http://surl.li/ovmmu> (дата звернення: 3.09.2023). 82
83. The UNESCO Creative Cities of Gastronomy. URL: <https://foodandroad.com/unesco-creative-cities-gastronomy/> (дата звернення: 6.09.2023).

84. The world's leading authority on food & beverage tourism. URL: <https://www.worldfoodtravel.org/> (дата звернення: 3.09.2023).
85. Tools and Development Drivers for the Gastronomic Tourism. Page 580 - 587. URL: <http://eprints.zu.edu.ua/34684/1/EAv67n4x.pdf> (дата звернення: 10.10.2023).
86. Tourism's importance for growth highlighted in world economic outlook report. URL: <http://surl.li/ovxjn> (дата звернення: 10.10.2023).
87. Tripadvisor. URL: <https://www.tripadvisor.com/> (дата звернення: 20.09.2023).
88. Tripadvisor: everything for traveling. URL: <http://surl.li/osghl> (дата звернення: 25.09.2023)
89. Tripadvisor: media center. URL: <https://tripadvisor.mediaroom.com/US-about-us> (дата звернення: 25.09.2023).
90. Tripadvisor: what is this program, how to use? URL: <https://www.skidku.org.ua/tripadvisor-cto-za-programma.html> (дата звернення: 03.07.2023).
91. Tsatava D. The study about gastronomic tourism and gastronomic tourists issues. Proceedings of the XXIX International Scientific and Practical Conference. 2021. URL: https://doi.org/10.31435/rsglobal_conf/25052021/7564 (дата звернення: 03.07.2023).
92. UNWTO. URL: <https://www.unwto.org/> (дата звернення: 6.10.2023).
93. UNWTO Tourism Highlights, 2015 Edition. URL: <https://www.e-unwto.org/doi/book/10.18111/9789284416899> (дата звернення: 6.10.2023).
94. Yelp. URL: <https://www.yelp.com/> (дата звернення: 13.09.2023).
95. Yelp: Food, Delivery & Reviews. URL: <http://surl.li/osgmn> (дата звернення: 21.09.2023).
96. Yelp Instagram. URL: <https://www.instagram.com/yelp/> (дата звернення: 25.09.2023).
97. Yelp Metrics as of September 30, 2023. URL: <https://www.yelp-press.com/company/fast-facts/default.aspx> (дата звернення: 23.09.2023).