



УДК 338.48-6:641/642

**PROSPECTS FOR THE DEVELOPMENT OF GASTRONOMIC TOURISM  
IN TRANSCARPATIA****ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ НА ЗАКАРПАТТІ****Sotnikova O.I. / Сотнікова О.І.***Magistrate / магістрант***Ishchenko T.I. / Іщенко Т.І.***c.t.s., as.prof. / к.т.н., доц.***Shydlovska O.B. / Шидловська О.Б.***c.t.s., as.prof. / к.т.н., доц.**National University of Food Technologies, Kyiv, Volodymyrska 68, 01033**Національний університет харчових технологій, Київ, вул.Володимирська 68, 01033*

**Анотація.** У статті розглянуто сучасний стан гастрономічного туризму у світі та в Україні. Проаналізовано тенденції розвитку міського, фестивального, навчального та сільського вітчизняного гастрономічного туризму. Розкрито передумови для розвитку сирного туризму на Закарпатті. Наведена доцільність організації сирних турів в Закарпатській області.

**Ключові слова:** гастрономічний туризм, гастротуристи, фестиваль, сир, сироварні.

**Вступ.**

Зараз туристична галузь розвивається дуже стрімко. Згідно останніх досліджень кількість туристичних подорожей в світі у період з 2000 по 2017 рік зросла на 5,02 млн. осіб, що складає 72 %. Надалі, до 2020 року, прогнозується її збільшення на 33 %, що свідчить про позитивну динаміку розвитку туристичної індустрії [1]. Одним із видів туризму, що розвивається найбільш динамічно є гастрономічний туризм. Він має значні перспективи розвитку, бо сприяє відродженню національних кулінарних традицій.

**Основний текст.**

Відомо, що у 93 % туристів довготривалі, приємні спогади формуються у підсвідомості та базуються на отриманому досвіді харчування та вживанні напоїв у певному регіоні [2]. Характерні місцеві продукти, кулінарні особливості й гостинність є фундаментом «характеру» регіону, і це приваблює туристів. Мотивацією подорожей, пов'язаних з відвідуванням виробників харчових продуктів, гастрономічних фестивалів, продовольчих ярмарок, фермерських господарств, кулінарних шоу та дегустацій продуктів харчування або будь-якої туристичної діяльності, пов'язаної з харчовими продуктами, є гастрономічний туризм.

Нині обсяг світового ринку гастрономічного туризму оцінюється в 42 млрд. дол. США. В Європі цей напрям туризму найбільш популярний у Франції, Італії, Іспанії. В Азії за звання гастрономічної столиці відчайдушно борються міста Сінгапур і Гонконг. Зростає попит на гастрономічний туризм в Латинській і Південній Америці, насамперед, в Перу і Мексиці. Невипадково саме в місті Ліма в травні 2016 року пройшов Другий глобальний форум Всесвітньої туристської організації ООН з гастрономічного туризму [2].

За даними Всесвітньої туристичної організації (UNWTO), дослідження



Global Report on Food Tourism) 79,0 % туристів перед початком планування власного гастрономічного маршруту детально знайомляться з національним календарем фестивалів чи інших гастрономічних подій, 88,2 % туристів вважають національну кухню стратегічним елементом формування брендового іміджу регіону [3].

Практично будь-яка країна має можливості для розвитку гастрономічного туризму, оскільки кожна має свою неповторну національну кухню, власні традиції гостинності.

Гастрономічні подорожі дуже популярні в усьому світі. Найрозвиненішу систему гастротурів має Франція. Найпопулярніші гастрономічні тури у французьких провінціях Шампань, Бордо, Прованс.

В Італії також популярний гастрономічний туризм: в регіонах Ломбардія й Тоскана є можливість оцінити італійську кухню вищого класу. Карпаччо, піца або полента вгамують будь-який голод, а від спагеті не відмовляється жоден справжній аматор італійських страв.

Дуже популярними стали знамениті болгарські винні тури, які пропонують прогулянки виноградниками, збір винограду, дегустацію вин; сирні тури в Голландію, Швейцарію, Італію, де можна скуштувати сорти кращих сирів, відвідати сирний ярмарок; пивні тури Німеччиною, Австрією, Чехією, Бельгією з відвідуванням пивоварень, знаменитих пивних барів та фестивалів.

Японія також популярна серед гастротуристів. Справжнього гурмана Японія може здивувати стравою з риби фуга, в печінці якої міститься певний обсяг отрути, здатний викликати смерть 30-40 осіб. Фугу готують тільки досвідчені кухарі, які мають спеціальну ліцензію.

За останніми статистичними даними до країн, де розвинений гастрономічний туризм також входять Канада, південь Австралії та Перу [4].

Україна теж може бути конкурентоспроможною на світовому гастрономічному ринку. Саме з Україною асоціюються борщ український з пампушками, сало, капуста запорізький, домашні ковбаси, холодець, варя гуцульська, крученики м'ясні, полядниця, деруни житомирські, білі гриби по-гуцульськи, полтавські галушки, вареники, голубці, котлети по-київськи, мазурики, пляцки львівські та безліч інших національних страв.

Гастрономічний туризм в Україні можна умовно поділити на основні групи:

*міський* – туристи знайомляться з автентичними підприємствами харчування конкретного міста. Наприклад, Львів славиться кавою і стравами традиційної української кухні. Родзинками міста є: музей пивоваріння, де проходять екскурсії, дегустації та вечори для тих, хто любить пиво; ресторація-музей «Гасова лампа»; ресторація «Криївка». Туристи з України, Польщі, Німеччини, Італії, а також корейці та японці приїжджають у Львів на вихідні та влаштовують «гастрономічні тури» автентичними львівськими ресторанами і кав'ярнями. У Чернівцях туристи у закладах ресторанного господарства можуть спробувати автентичні страви: мамалигу, десерт «Папанаші» – пончики з сиру у вигляді бубликів, обсмажені в олії та политі чорничним джемом і чорничним лікером. В Одесі гурмани можуть продегустувати вина і коньяки на заводах



«Французький бульвар» і «Шабо». Міський гастрономічний туризм популярний в Україні, бо міста, що приваблюють гасотуристів мають розвинену готельну інфраструктуру. Туристи можуть самостійно обрати засіб розміщення та маршрут подорожі.

*фестивальний* – дає можливість туристам відвідати кулінарні фестивали, свята, що призначені одному продукту (сиру, вину, ковбасі тощо). В Україні проводяться такі цікаві фестивали:

1. Фестиваль хліба на арт-хуторі Острів Обирок в Чернігівській області, де в серпні можна власноруч серпами зібрати врожай зерна, вибити його ціпами, змолотити жорнами, і спекти хліб.

2. Фестиваль кавуна. Місто Гола Пристань у Херсонській області щорічно третьої суботи серпня запрошує поласувати баштанними. Обов'язковим на святі є зважування вирощених кавунів-гігантів. На фестивалі проводяться веселі конкурси, виставки та майстер-класи з кавун-карвінга.

3. Фестиваль «Берлибашський бануш». В закарпатському селі Костилівка Рахівського району проходить фестиваль традиційних гуцульських страв. Учасників і гостей свята пригощають гуцульськими стравами, головна з яких — бануш. За традицією ця страва готується виключно чоловіками на відкритому вогні.

4. Фестиваль полуниці. Відзначають у місті Ізюм на Харківщині в другу суботу червня. Місцеві називають Ізюм «полуничною столицею» України. Одна із традицій свята – приготування полуничного варення, яким пригощають гостей фестивалю.

5. Свято шоколаду. Щорічно у лютому Львів запрошує на фестиваль шоколаду. На ласунів чекають ярмарки-презентації шоколадних виробів найкращих представників цієї індустрії, майстер-класи від професійних шоколатьє, шоколадні вироби ручної роботи, створення близько півсотні унікальних скульптур з величезних брил шоколаду.

6. Фестиваль голубців. У селі Четфалва Берегівського району, де живуть переважно угорці, фестиваль голубців заснували три роки тому. Угорці загортають в листя квашеної капусти копчену свинячу грудинку з паприкою і торгоні. В якості покривного листя вони також використовують листя кольрабі, хрону і дикого винограду.

*навчальний* – включає спеціалізовані курси, де можна навчитися кулінарного мистецтва. Спеціалізовані кулінарні подорожі супроводжують кухарі, які не лише розповідають туристам про особливості приготування страв, але і вчать гурманів готувати.

*сільський* – туристи можуть побачити, як готуються деякі страви в домашніх (фермерських) умовах, проїнятися національним духом, дізнатися більше про кулінарні традиції та взяти участь у приготуванні будь-якої страви. Сільський туризм не передбачає розвиненої готельної інфраструктури, що ускладнює відвідування об'єктів туристичної привабливості. Тому організуються групові автобусні тури до сільської місцевості з організацією розміщення і відпочинку у найближчих готельних підприємствах.

В гастрономічному сільському туризмі України найпопулярнішими



напрямами є винний та сирний туризм. Нині в Україні стрімко розвивається саме сирний туризм, бо цьому сприяє проведення фестивалів, свят та впровадження новітніх технологій екологічного виробництва продукту. Багато гастрономічних туристів прагнуть відвідати як великі відомі підприємства, так і крафтові сироварні України, бо вітчизняний продукт відомий у всьому світі.

Згідно офіційних даних в 2017 року Україна експортувала якісну та конкурентоспроможну сирну продукцію в країни СНД (Казахстан, Молдова, Туркменістан, Вірменія, Азербайджан) та Азії (Пакистан, В'єтнам, Бангладеш та Китай) [5].

Лідерами у закупівлі українського сиру в 2017 році стали Казахстан (3,734 тис. т на суму 15,7 млн. дол. США), Молдова (2,590 тис. т на суму 7, 640 млн. дол. США) та Єгипет (0,989 тис. т на суму 3,643 млн. дол. США) [5].

Сир, безперечно, дуже популярний і улюблений продукт і серед українців. Сирним гурманам все важче догодити, тому в Україні з'являється дедалі більше фермерів, які виробляють дійсно смачний і натуральний сир за традиційними та унікальними рецептурами на власних сироварнях.

Локальні сироварні активно працюють на Львівщині, Тернопільщині, Київщині та решті областей, але флагманом стрімкого розвитку сирного туризму є Закарпаття.

Згідно відомостям журналу «Закарпаття», 83 % населених пунктів краю – це сільські поселення, в яких проживає 63 % населення області (по Україні – 32 %) [6]. Власники сільських садіб почали об'єднуватись у асоціації, створювати комунальні підприємства та центри розвитку сільського туризму, що дало можливість більш активно, зі знанням справи, розвивати цей вид туризму. Найрозповсюдженішими центрами сільського гастрономічного туризму є сироварні. На Закарпатті роблять сир з усіх можливих видів молока, це коров'яче, овече, козяче та молоко буйволів. Традиції сироваріння в регіоні мають багатотисячолітню історію. Історія кожного сировара та сироварні специфічна та унікальна.

До найвідоміших сироварень Закарпаття належать:

1. Сироварня при монастирі у с. Ракошино Мукачівського району. Ідея створити сироварню при Свято-Покровському чоловічому монастирі неподалік Мукачево належить його настоятелю архімандриту Митрофану, на честь якого названий сорт оригінального твердого солодкуватого сиру «Шимон». Ракошинські монахи виготовляють 14 видів сирів з коров'ячого, овечого, козиного молока, що отримується з власної ферми. В основі асортименту - натуральні закарпатські бринза, будз, вурда, виготовлені за традиційною технологією, а також справжні італійські сири - моцарелла, скаморца, муккіна і рікотта. Також в монастирській сироварні пишуться аналогом відомої фети - «Грецьким сиром» з овечого молока і ексклюзивним «Біблійним» сиром з додаванням привезеного з Єрусалима ісопу. Неабияким попитом користується і козячий сир «Монастирський», який виготовляється тільки восени. Щодня на виробництво сирів використовується 500 літрів молока, а ціни на продукцію коливаються від 80 до 250 грн. Прогустувати і придбати виготовлений з благословенням сир можна в спеціалізованому магазинчику Монастирської



сироварні.

2. «Кельтський двір» у м. Мукачево – це заклад, в якому можна продегустувати елітні сири типу камамбер, дорблю, овечої фети, козячого пуату.

3. Ферма «Карпатський буйвіл» у м. Виноградов. В даному закладі місцеві активісти намагаються врятувати найпівнічнішу популяцію буйволів у світі. Зараз на фермі є понад 30 карпатських буйволів. Безпосередньо на фермі працює невеликий переробний цех, де з дуже рідкісного і корисного молока виготовляють різні еко-продукти. Гордістю ж є справжня *Mozzarella di Bufala*.

4. «Селиська сироварня» в с. Нижнє Селище Хустського району. В сироварні під керівництвом власника Петра Пригари за підтримки Асоціації Європейських кооперативів з 2002 року налагоджено виробництво сиру за швейцарською технологією без додавання консервантів і ароматизаторів. Для виробництва унікальних напівтвердих сирів «Селиська» і «Нарциса Карпат» та м'якого «Хуст» використовується коров'яче молоко від місцевих фермерів.

5. Буйволова ферма «На току» в с. Горинчово Хустського району. Під час відвідування еко-ферми туристи мають змогу побачити процес виробництва сирів, продегустувати 2 види сиру і придбати домашні смаколики (бринзу, сметану, молоко).

6. «Перечинська мануфактура» в м. Перечин, де виготовляють якісний і натуральний сир. Робота сироварні орієнтована на те, щоб виготовити максимальну кількість видів сиру. Туристам пропонується дегустаційна тарілка, що складається з 7 типів сиру: рікота, камембер, молодий свіжий сир – полонинський з перцем, полонинський без перцю, перечинський (витриманий 2 місяці), перечинський молодий з пажитником, сир типу качота.

Отже, велика кількість унікальних сироварень Закарпаття є гарним підґрунтям для організації сирних турів, під час яких можна відвідати місця виробництва сиру, ознайомитись з особливостями його приготування, історією, культурою та традиціями правильного споживання продукту, а також особисто прийняти участь в приготуванні сиру.

Втім недостатня готельна інфраструктура поблизу активно працюючих сироварень свідчить про відсутність повного циклу процесу гостинності в межах надання туристичних послуг.

Таким чином, Закарпаття має всі передумови для стрімкого розвитку сирного туризму, а проблему забезпечення гостротуристів житлом необхідно вирішувати шляхом будівництва туристично-екскурсійних готелів.

### **Висновок.**

Проведені дослідження свідчать, що саме територія Закарпатської області має всі необхідні сприятливі умови для популяризації сільського гастрономічного туризму. Динамічний розвиток сирного туризму матиме істотний вплив на економічний розвиток Закарпаття: забезпечуватиме надходження прибутку до місцевого бюджету; надаватиме можливість уникати сезонних коливань прибутків від туристичної діяльності; допомагатиме у просуванні національного виробника; сприятиме збереженню старовинних кулінарних традицій та створенню продуктів, конкурентоспроможних на



світовому ринку.

#### Література:

1. Офіційний сайт Державної служби статистики України – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua/> 6.
2. Офіційний сайт Всесвітньої асоціації гастрономічного туризму. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.worldfoodtravel.org>.
3. Офіційний сайт Всесвітньої туристичної організації. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www2.unwto.org/ru>.
4. Тищенко, О. М. Туризм як національний пріоритет : Колективна монографія за редакцією І. М. Писаревського / Тищенко О. М. Соколов В. М. – Харків: ХНАМГ, 2010.
5. Офіційний сайт AgroPortal. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://agroportal.ua/ua/news/zhivotnovodstvo/nazvany-top5-eksporterov-syra-iz-ukrainy-v-2017-godu/>.
6. Журнал Туристичне Закарпаття // Каталог-довідник. – Мукачєво: 2018 – Вип 1.

#### References:

1. Official site of the State Statistics Service of Ukraine - [Electronic resource]. - Access mode: <http://www.ukrstat.gov.ua/> 6.
2. The official site of the All-Union Association of Gastronomic Tourism. - [Electronic resource]. - Access mode: <http://www.worldfoodtravel.org>.
3. The official site of the All-Union Tourist and Travel Agencies. - [Electronic resource]. - Access Mode: <http://www2.unwto.org/ru>.
4. Tishchenko, O. M. Tourism yak national priority: Collective monograph for the editor I. M. Pisarevsky / Tishchenko O. M. Sobolov V.M. - Kharkiv: KNAMG, 2010.
5. The official site of AgroPortal. - [Electronic resource]. - Mode of access: <http://agroportal.ua/ua/news/zhivotnovodstvo/nazvany-top5-eksporterov-syra-iz-ukrainy-v-2017-godu/>.
6. Magazine Tourist Transcarpathia // Catalog-Dovdnik. - Mukachevo: 2018 - VIP 1.

**Abstract.** Now the tourism industry is developing very rapidly. According to the recent studies, the number of tourist trips in the world from 2000 to 2017 increased by 5.02 million, which is 72 %. In the future, by 2020, it is predicted to increase by 33 %, which indicates a positive dynamics of the tourism industry. One of the types of the most dynamically developing tourism is the gastronomic tourism. It has significant prospects for development, as it promotes the revival of national culinary traditions.

Almost any country has opportunities for the development of the gastronomic tourism, as each has its own unique national cuisine, its own traditions of hospitality.

The article deals with the current state of gastronomic tourism in the world and in Ukraine. The tendencies of urban, festival, educational and rural domestic gastronomic tourism development are analyzed. The prerequisites for the development of cheese tourism in Transcarpathia are outlined. The expediency of organization of cheese tours in the Transcarpathian region is presented.

**Key words:** gastronomic tourism, gastronomists, festival, cheese, cheese-making.

Стаття відправлена: 04.12.2018 р.

© Сотнікова О.І., Іщенко Т.І., Шидловська О.Б.