

Одеський національний університет імені І.І Мечникова
Геолого-географічний факультет
Кафедра економічної та соціальної географії і туризму

ДИПЛОМНА РОБОТА

на тему: «Гастрономічний туризм в північно-західному регіоні
України

Gastronomic tourism in the north-western region of Ukraine»

Студента IV курсу 2 групи
денної форми навчання
спеціальності 242 туризм

Корінець Дани Сергійович

(прізвище і ініціали)

Керівник к.г.н.доц. Молодецький А. Е.

Рецензент д.е.н. проф. Транченко Л.В.

Рекомендовано до захисту:
Протокол засідання кафедри
№ _____ від _____ р

Завідувач кафедри

_____ Топчієв О.Г.
(бали)
(підпис)

Захищено на засіданні екзаменаційної комісії
№ _____
протокол № _____ від _____ р

Оцінка _____ / _____ / _____

(за національною шкалою, шкалою ECTS,

Голова екзаменаційної комісії Сич В. А.

(підпис)

Одеса-2022

ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ЗДІЙСНЕННЯ	
ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ.....	6
1.1 Поняття гастрономічного туризму.....	6
1.2 Особливості гастрономічного туризму в Україні.....	18
1.3 Особливості гастрономічного туризму в світі.....	25
Висновки до 1 розділу.....	27
РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ОСОБЛИВОСТЕЙ ГАСТРОНОМІЧНОГО	
ТУРИЗМУ ПІВНІЧНО-ЗАХІДНОГО РЕГІОНУ УКРАЇНИ.....	29
2.1 Гастрономічний туризм Волинської області.....	29
2.2 Гастрономічний туризм Рівненської області.....	35
Висновки до 2 розділу	
.....	43
ВИСНОВКИ.....	46
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	52

ВСТУП

Актуальність теми дослідження. Питання проблеми та перспективи розвитку гастрономічного туризму. Це питання в даний час є актуальним, оскільки гастрономічний туризм - явище нове та його розвиток у світі поетапно набирає обертів, але рівень вивчення даної теми поки мізерно низький.

Гастрономічний туризм підходить тим, хто бажає внести в свою поїздку щось незвичайне, відчувати культуру країни та людей через їжу, яку вони їдять. Останнім часом мода на гастрономічні тури активно формуються. Найбільш палкі шанувальники цього виду туризму - німці, англійці, американці та японці.

Гастрономічний туризм є єдністю екології, культури та виробництва, він добре організований у Франції, Італії, Іспанії та Японії, де є розвинена мережа винногастрономічних турів.

Такий вид туризму поки що тільки починає з'являтися в Україні, та подібних турів у чистому вигляді ще немає, тому компоненти гастрономічних турів додають до основних програм. В нашій країні такий туризм поки що явище унікальне: немає продуманих гастрономічних маршрутів, українців, які готові платити гроші за подібну подорож, дуже мало.

Однак і у нас все більше людей починає усвідомлювати перспективність цього напрямку туристичного бізнесу.

Вагомий внесок в теорію дослідження туристичних ринків, методику оцінки інвестиційно-інноваційних та конкуруючих процесів, ролі та значення інституційного середовища регіональних туристичних систем зробили вітчизняні та зарубіжні вчені: Л. Гонтарєвська, А. Завгородній, К. Зайчук, Н. Моїсєєва, В. Кифяк, Н. Кудла, В. Кітянко, О. Павлова, К. Павлов, В. Семенов, О. Новосад, В. Лагодієнко, О. Лєпєхіна, М. Мальська О. Меліх,

М. Огієнко, Т. Павлюк, Ю. Тимчишин-Чемерис, В. Ткач, О. Стрішенець та інші.

Віддаючи належне доробку науковців та практиків по даній темі, слід відмітити їх зорієнтованість на проблеми туристичної сфери загалом не беручи до уваги соціально-економічні особливості кожного регіону.

Об'єкт – гастрономічний туризм як вид туризму.

Предмет – проблеми та перспективи розвитку гастрономічного туризму в північно-західному регіоні України.

Мета – аналіз проблем та перспектив розвитку гастрономічного туризму в північно-західному регіоні України.

Сформульована мета зумовила постановку та вирішення наступних завдань:

- описати поняття гастрономічного туризму;
- проаналізувати особливості гастрономічного туризму в Україні;
- охарактеризувати особливості гастрономічного туризму в світі;
- розкрити гастрономічний туризм Волинської області;
- вивчити гастрономічний туризм Рівненської області.

Методи дослідження. Для виконання окреслених завдань у роботі використано сукупність загальнонаукових та спеціальних методів наукового дослідження: логічного та теоретичного узагальнення, морфологічного аналіз, аналізу та синтезу, статистичного аналізу, економіко-математичного моделювання, діалектики та історизму, порівняльного аналізу та рейтингування, дедуктивний метод, графічний метод.

Практична значущість роботи. Результати та матеріали дослідження можуть бути використані підприємцями у сфері туристичної промисловості.

Структура роботи. Робота складається із вступу, двох розділів, висновків до них, п'яти підрозділів, загальних висновків та списку використаних джерел (29 найменувань). Загальний обсяг роботи - 54 сторінки.

У вступі розглядається актуальність поставленої теми, ставляться цілі та завдання кваліфікаційної роботи. У першому розділі позначено специфіку гастрономічного туризму як виду туризму та його розвиток.

У другому розділі наводиться аналіз ринку гастрономічного туризму у Волинській та Рівненській областях.

У висновку висвітлено результати дослідження.

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ЗДІЙСНЕННЯ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ

1.1 Поняття гастрономічного туризму.

Ставлення до країни в цілому часто складається з першого знайомства туриста з місцевою кухнею, адже кулінарні досягнення нації легкодоступні та відкриті для особистого сприйняття навіть при короткочасному візиті до країни.

До наших днів дійшли свідчення, як харчувалися наші пращури, їхнє харчування залежало насамперед від економічних особливостей країни, родючості землі та від рівня розвитку скотарства. Поява нових продуктів та страв мало пряму залежність від змін у суспільному житті, розширення зв'язків з іншими країнами та зростання зовнішньої торгівлі [1, с. 139].

У III ст. до н. е. у Римі почало розвиватися кулінарне мистецтво. Як і греки, римляни харчувалися тричі на день:

- рано вранці снідали - хлібом, сирами, фруктами, молоком і невеликою кількістю вина;
- близько полудня був другий сніданок - приймався часто стоячи, на ходу;
- же ближче до вечора - рясна трапеза - обід, що складається в основному з густої, круто звареної каші та полби, проса, ячменю, або бобового борошна.

Їжу подавали до їдальні – транкліній. Тут ставили три обідніх лежа навколо столу, так що доступ до однієї сторони столу залишався вільним, щоб слуги могли подавати страви. За одним столом могли поміститися трохи більше дев'яти человек.

Обід складався із трьох змін. Спочатку подавали закуски та насамперед яйця. Звідси римська приказка "від яйця до яблук", адже яблуками та іншими фруктами обідня трапеза завершувалася.

Улюбленим був мус-вино – напій, змішаний із медом. В головну зміну входили різноманітні м'ясні чи рибні страви разом з овочами та всякою зеленню. На багатих бенкетах гостям подавали так само устриць, морських їжаків, молюски.

Нарешті наставала черга десерту, на який подавалися фрукти. Овочевий стіл римлян був рясніша, ніж у греків. Без овочів, приправ, коріння, прянощів римляни просто не могли обходитися.

Найохочіше римляни вживали в їжу м'ясо свиняче та козяче, високо цінувалася дичина, птахи та риба. Багачі розводили мурен, равликів, устриць. Високого рівня розвитку досягло в Римі птахівництво.

У найдавніші часи римляни снідали та обідали, сидячи за столом. Пізніше чоловіки під час трапези напівлежали навколо столу на обідніх ложах, жінки ж продовжували сидіти, поза лежачи вважалася для них непристойною [2].

На столи ставили судини з вином, сільничку та оцтовик. Гості самі накладали собі страви в тарілки, дрібні чи глибокі. Ножі використовувалися тільки для м'яса на порції, зате ложки були у ходу. Особливу увагу римляни приділяли приладам для приготування вин: для змішування, нагрівання або охолодження.

У давнину не було міцних спиртних напоїв (перегонку спирту було відкрито алхіміками лише у X в. е.) тобто алкоголізм був, певне, чужим явищем серед давніх. Найпоширенішими напоями були вода, сире або зварене виноградне сусло та слади, розведене водою сухе вино.

Виділяти гастрономічний туризм в окремий вид почали зовсім недавно. Звичайно він тісно пов'язаний з багатьма видами туризму, адже приїжджаючи щоразу до нової країни турист хоче спробувати кулінарні вишукування цієї країни.

Кухня країни якнайкраще точно відображає характер жителів цієї країни, у ній укладено весь колорит країни. Їжа може розповісти про дух народу куди більше за інших творів архітектури та живопису. Витончені мистецтва індивідуалізовані, а ось національна кухня, як то кажуть французи, «справа дрібок» численних та безіменних авторів.

Найбільшою популярністю на гурме карті світу користуються європейські країни - Італія, Франція, Португалія, Іспанія, Австрія, Бельгія тощо, а також екзотичні, але повсюдно відомі гастрономічні традиції Китаю, Індії, Японії, Мексики, Ізраїлю та країн арабського світу [3, с. 189].

Гастрономічна Європа - це насамперед паста, піца, шинки та вина Італії, фуа-гра, равлики, устриці та інші морепродукти, сири, а також численні вина та шампанське Франції, сиров'ялені делікатеси, страви з риби та знову ж таки вина Іспанії, випічка, солодощі та шоколад Австрії, Швейцарії та Бельгії, сири та оселедець Голландії, сосиски, тефтелі та пиво Німеччини та інші численні продукти з національним колоритом.

До екзотичних країн їдуть в основному за глобальними враженнями від місцевої гастрономії: єврейські хумус, фалафель та фарширована риба - лише мала частина мультикультурної кухні Ізраїлю, як і національні гастрономічні традиції Індії – це суміш десятків локальних страв, спецій та приправ різних штатів.

Кожна країна має свої особливості, що дозволяють у ній розвиватися гастрономічному туризму. Джеймі Олівер визначає такі фактори, що впливають на розвиток гастрономічного туризму:

- реакція на урбанізацію – прагнення локалізації, «до коріння»;
- бажання споживача більше знати про те, що він їсть, до екологічно чистої продукції;
- інтерес до культурних відмінностей у кулінарних традиціях;
- пошук нових відчуттів (візит на ферму, збирання винограду, кулінарний майстер-клас);
- прагнення до індивідуальності, ухиляння від масовості;

– розвиток сектора сільського туризму (агротуризму): орієнтація на використання ресурсів місцевості для створення туристичного продукту [4, с. 52].

Інші аспекти просування:

- зворотний зв'язок (дослідження) та «сила слова»;
- робота з пресою, лідерами думок та експертами (прес-тури);
- робота зі стратегічними медіа-партнерами;
- просвітницька діяльність: створення нових цінностей;
- робота з офісами з туризму («прив'язка» до великих) кулінарних, культурних та гастрономічних подій регіону, використання інструментів просування);
- робота з виробниками (залучення до процесу спілкування - з майбутнім споживачем, інтерактивний зв'язок);
- робота із продуктом (постійне оновлення) – диференціація;
- пряма реклама [5, с. 10].

Щоб розібратися у тому, що таке гастрономічний туризм необхідно визначитися з поняттям самого слова туризм. Таких визначень безліч, туризм - це тимчасові виїзди (подорожі) громадян, іноземних громадян та осіб без громадянства місць постійного проживання в оздоровчих, пізнавальних, професійно-ділових, спортивних, релігійних та інших цілях без заняття оплачуваною діяльністю в країні (місці) тимчасового перебування.

При даному визначенні слова туризм, туристом буде громадянин, який відвідує країну (місце) тимчасового перебування в оздоровчих, пізнавальних, професійно-ділових, спортивних, релігійних та інших цілях без заняття оплачуваної діяльністю у період від 24 год. до 6 міс. підряд або здійснюючи не менше одного ночівлі.

При цьому екскурсант - це громадянин, що відвідує країну (місце) тимчасового перебування в оздоровчих, пізнавальних, професійно-ділових, спортивних, релігійних та інших цілях без заняття оплачуваної діяльністю в період менше 24 год. і без ночівлі у відвідуваній країні.

Туризм можна класифікувати на:

1. Внутрішній туризм - це подорожі в межах України.
2. Виїзний туризм-це подорожі осіб, які постійно проживають в Україні, в іншу країну.
3. В'їзний туризм-це подорожі в межах України осіб, які постійно проживають в Україні.
4. Самодіяльний туризм – це подорожі з використанням активних способів пересування, організовані туристами самостійно.

Організований туризм здійснюється туристичною організацією, клієнт купує тур у туристичному агентстві. Тур – це комплекс послуг з розміщення, перевезення, харчування туристів, екскурсійні послуги, а також послуги гідів-перекладачів та інші послуги, що надаються залежно від цілей подорожі [6, с. 132].

Тури поділяють на:

- оздоровчі (тури оздоровчого характеру з відпочинком та/або лікуванням на курорті);
- пізнавальні (тури з екскурсійною програмою: відвідування музеїв, огляд пам'яток, участь у культурних заходах);
- професійно-ділові (тури за участю у роботі засідань, конференцій, конгресів, торгових ярмарків та виставок, з виступами із лекціями, концертами; за участю в професійних заходах, переговорах для укладання контрактів, семінарах, професійних спеціальних курсах, а також з метою просування товарів на ринку та збільшення їх збуту; навчання та дослідницької діяльності, за винятком випадків оплачуваної роботи у місці тимчасового перебування);
- спортивні (тури для заняття непрофесійним спортом: пішохідним, кінним, лижним, гірським, велосипедним, підводним плаванням та іншими водними видами спорту, риболовлею, мисливством та ін., а також з метою участі та присутності на спортивних змаганнях);

- релігійні (тури з паломницькими цілями, участь у релігійних заходах, маршрути з приміщенням святих місць);
- тури з іншими цілями.

Гастрономічний туризм - це поїздка по континентах та країнам для ознайомлення з особливостями місцевих кухонь, кулінарними звичаями, а також, з метою скуштувати унікальні для приїжджої людини страви або продукти.

Гастрономічний туризм як послуга – це щось більше, ніж просто звичайна поїздка, тому що гастрономічний туризм - це добре продуманий комплекс заходів для дегустацій традиційних певних місцевостях страв, а також деяких окремих інгредієнтів, що не зустрічаються більше ніде на земній кулі, мають свій особливий смак.

Гастрономічний туризм може поєднувати у собі кілька видів туризму - це пізнавальний, подійний та діловий. У зв'язку з низьким рівнем наукової розробленості теми, єдиної класифікації гастрономічних турів поки що не існує, тому умовно розділимо їх на дві групи [7, с. 73]:

1. За місцем перебування:

- сільські («зелені») гастрономічні тури.

Такі тури націлені на екологічно чисту продукцію та мають на увазі знайомство з тими гастрономічними вишукуваннями, якими славиться ця місцевість. Також сюди належить безпосередня участь туристів у збиранні дикорослих ягід у лісі, винограду на виноградниках, овочів та фруктів на фермах.

- міські гастрономічні тури.

У такі тури може входити відвідування фабрики або цеху з виробництва продуктів харчування, з можливістю дегустації їх продукції, візит до ресторану національної кухні, де гостю запропонують спробувати місцеві делікатеси, як правило, приготовані знаменитими кухарями.

Обов'язковою умовою для таких ресторанів є наявність хоч би однієї зірки Мішлена. В таких закладах акцент ставиться на віртуозному поєднанні численних інгредієнтів.

2. По продукту споживання (у цій класифікації межі немає, тому що з'являються все нові та нові гастрономічні тури):

- винні тури-тури, метою яких є дегустація, споживання, покупка вина безпосередньо на виноробні, можуть включати відвідування виноробень, виноградників, відомих ресторанів, винних фестивалів та інших спеціальних заходів.

Види винного туризму:

1. Поїздки для туристів - подорожі, що організовуються для людей які хотіли б присвятити частину, але не всю подорож до вивчення винних та гастрономічних особливостей регіону. Зазвичай це короткий візит до винороба, з простою дегустацією вина та оглядовою екскурсією по виноробні.

Мета такої поїздки - побувати в тому чи іншому винному регіоні і отримати загальну інформацію. Тобто ще один спосіб урізноманітнити звичайну подорож [8, с. 97].

У такій подорожі є велика ймовірність потрапити до групи незнайомих людей. Таким чином, кожен сам для себе вирішує, що він хоче отримати від такої подорожі та до якої категорії мандрівників він хоче приєднатися.

2. Поїздки для винних аматорів.

Призначені для людей, які не працюють у винному бізнесі та пов'язані з ним опосередковано. Однак ці люди активно цікавляться вином і отримують великі знання та досвід у цьому питанні. Іноді такі люди знають про вино більше, ніж винні майстри і можуть вважатися винними знавцями.

Для них це спосіб життя. Найчастіше такі люди люблять вступати у закриті винні клуби та ділитися своїм досвідом та знаннями. Винні подорожі для цих людей це ще один спосіб отримати цінні знання в області не тільки вина, а й гастрономії та місцевої культури.

Поїздки для цієї групи складаються з достатньо професійних дегустацій, що супроводжуються подачею місцевих страв від найкращих кухарів; проживанні в дорогих готелях; насиченої культурної програми та відпочинку.

3. Поїздки для винних фахівців.

Призначені для тих, хто у своїй професійній діяльності тісно пов'язаний із вином:

- співробітники компаній, що займаються купівлею та продажем вина;
- сомельє у ресторанах та барах;
- співробітники ЗМІ, які висвітлюють тему вина та виноробства.

Основною метою таких поїздок є саме вино. Винні професіонали пробують нові вина і вирішують, чи гідні вони дійти до споживача чи ні. Укладаються угоди на майбутні покупки вина безпосередньо з виробником.

Іноді такі поїздки дають професіоналам можливість знайти нових винних постачальників. Також, що важливо, вони отримують нові відомості та підвищують свою кваліфікацію. Як правило, це досить тісне коло людей, які добре знають одне одного. Винні дегустації у таких поїздки дуже складні і серйозні. В більшості випадків, подібні поїздки позбавлені розважальної складової.

- сирні тури - тури, що проходять у центрах виробництва сиру.

У деяких країнах сироваріння досягло рівня мистецтва, та сир став предметом національної гордості. Це насамперед Швейцарія, Італія, Данія, Голландія та, звичайно, Франція. Кожна провінція, кожна маленька область Франції від Ельзасу до Нормандії та від Пікардії до Корсики славиться своїм видом сиру.

Тут у багатьох сотнях дрібних кустарних підприємств випускають кілька сотень сортів сиру, які відрізняються один від одного зовнішнім виглядом, смаком та запахом. Туристичні бюро Європи вже давно проводять екскурсії у підвали, де визріває сир. Такі візити допомагають відвідувачам

отримати уявлення про те, як вдається виробляти високоякісний сир, не порушуючи давніх традицій.

Туристам рекомендується на час турів одягатися тепліше, оскільки у підвалах холодно, а екскурсії тривають не менше кількох годин [9, с. 42].

- пивні тури - тури, метою яких є дегустація, споживання, купівля пива безпосередньо на місці у виробника.

Експерти пивного туризму визначили найкращі його напрямки:

1. Чехія.

Це одна з країн, яку неможливо обійти увагою у розмові про пиво. 1087 рік ознаменувався для Чехії тим, що в літопису було офіційно зазначено наявність тут культури пивоваріння. У містечку Мнішек, наприклад, функціонує театр з пивним рестораном, в Пісек-у-Яблункова відкрили пивний курорт, аналогічні курорти є також у Ходовій Плані та у місті Гаррахов.

Пивні ванни, розслаблюють м'язи, прогрівають суглоби, мають, оздоровчу дію на шкіру та волосся, а також омолоджуючим ефектом. Місто Жатець збирає наприкінці літа чеських пивоварів на щорічне святкування закінчення збору хмелю, які привозять з собою всі сорти чеського пива.

2. Німеччина.

Октоберфест у Мюнхені – пивне свято з традиційними ковбасками та тушкованою капустою під склепінням величезного намету - одина з найвідоміших осінніх розваг у Європі. Для цього і організовуються спеціально поїздки, які стають частиною так званих пивних турів.

Окрім знайомства з виробництвом, пивними обрядами та традиційним пивним меню, туристи ще й можливість безкоштовно дегустувати різні сорти та пива. Деякі з цих сортів варять у невеликих містечках та у таких невеликих кількостях, спробувати їх можна лише дома [10, с. 612].

А таких пивоварень у Німеччині 1,5 тисячі. Тут же для туристів проводяться пивні тури: ви випиваєте в кожній пивоварні з пива, відповідаєте на запитання та отримуєте диплом пивного бакалавра.

3. Ірландія.

Відвідати цю країну треба з двох причин: по-перше, наживо побачити, як виглядають справжні ірландські паби, а по-друге, відвідати батьківщину знаменитих Guinness та Kilkenney.

4. Бельгія.

У Брюсселі святкують пивне свято на головній площі, це святкування пов'язане з днем народження Манекен Піса, всім відомого бронзового хлопчика. Історія пивоваріння у Бельгії склалася так, що слава, набута, завдяки віковим технологіям, маленькими пивоварнями, була використана для розвитку двох великих компаній.

Ряд експертів кулінарного та ресторанного бізнесу вважають, що національна кухня багато в чому є частиною культури загалом, звідси гастрономічний туризм не завжди можна відокремити від інших видів туризму.

Насамперед, мета гастрономічних туристів – це бажання скласти своє власне уявлення про країну через занурення в культуру приготування та споживання їжі, а також бажання спробувати екзотичні продукти.

Об'єктами гастрономічного туризму є:

- країни, кухня яких найпопулярніша на світовій арені (на даний момент найпопулярнішими країнами є Франція, Італія, Іспанія, Японія, Китай);

- регіони, відомі продуктами, що виготовляються у цій місцевості.

Наприклад, такі регіони Франції як Бордо, Бургундія, Шампань відомі своїми унікальними винами. Голландські міста Гауда та Едам, в яких виробляються сири;

- так звані, «ресторані міста», головний критерій виділення таких DESTINATION – це наявність закладів, що представляють різноманітні види кухонь, стилів та форматів (Нью-Йорк, Лондон, Париж, Токіо, Гонконг) [11, с. 82].

Для отримання статусу «ресторанного міста», місто має мати унікальну кухню, що визначає харчову культуру; стандартами якості, декором та розкішшю, які настільки високі, наскільки це можливо. В загальному, статус найкращих ресторанів не повинен перебувати під сумнівом.

Зрештою, має існувати певна критична маса людей (місцеві жителі та туристи), готова витратити гроші на ці ресторани.

- окремі ресторани, що виділяються якістю та ексклюзивністю кухні, оригінальним меню або мають статус "кращих";
- підприємства, відомі своєю кулінарною продукцією;
- установи, що надають освітні послуги за напрямками кулінарії та гастрономії;
- кулінарні заходи: фестивалі, ярмарки, свята, дегустації, майстер-класи, виставки, конференції.

Щорічно збільшується інтерес до кулінарних подорожей логічно, що збільшується і кількість країн, де розробляються гастротуристські маршрути. Така зацікавленість пояснюється тим, що людям набридають продукти-напівфабрикати, і вони хочуть спробувати улюблені страви «в оригіналі» [12, с. 41].

Таким чином, потенційними споживачами гастрономічних турів можуть бути:

- туристи, яким набрид звичайний туризм;
- ті, хто хоче внести різноманітність у свій раціон;
- гурмани;
- ті, чия робота пов'язана з приготуванням та вживанням їжі;
- представники туристичних компаній, зацікавлені в організації власних гастрономічних турів.

Гастрономічний туризм є спеціальним видом туризму і має низку особливостей.

По-перше, це екскурсійні тури, які включають дегустацію страв та напоїв. У поїздці туристу розкажуть про місцеві кухні, про особливості вина,

сирів, поєднання продуктів, що дає унікальну можливість продегустувати те вино або продукт, про яке щойно розповідали; продемонструють технологію виробництва.

Таким чином, турист зможе дізнатися всі нюанси їх виробництва у певній країні, тому що у кожної нації і навіть регіону – свої традиції.

Друга особливість – спеціалізовані поїздки, у яких проводиться навчання дегустації або приготування різноманітних страв. Протягом усієї поїздки, професійний кухар, який супроводжує туристів у дорозі, сам вибирає продукти, проектує меню, дає майстер-класи з приготування національних страв.

В силу своєї специфіки гастрономічні тури не продаються в масовому порядку. Не кожен наважиться виїхати до Франції тільки для того, щоб насолодитися жаб'ячими лапками. Однак це не заважає багатьом країнам залучати до себе туристів оригінальними методами всіх тонкощів приготування страв, що сподобалися [13, с. 204].

А враховуючи, що географія кулінарних вишукувань безмежна, популярність таких турів буде рости.

До більш ретельного вивчення побуту, вдач, звичаїв населення інших країн, традицій та культури харчування, в яких найбільш сконцентровані та відображені характерні особливості кожного народу, наших співвітчизників спонукають:

- активні контакти з країнами ближнього та далекого зарубіжжя,
- збільшення ділових зв'язків підприємств;
- ріст потоку туристів за кордон, іноземних делегації та приватних осіб.

Фахівцям, чия професійна діяльність безпосередньо пов'язана з розміщенням, обслуговуванням, організацією харчування та прийому туристів з різних країн необхідне знання законів гостинності, пов'язаних з культурою та традиціями харчування народів світу.

Це дозволить фахівцям ресторанного та готельного сервісу прийняти правильне рішення при розміщенні іноземних гостей та організації їх харчування, уникнути помилок та дати можливість гостю почуватися комфортно в чужій для нього країні.

1.2 Особливості гастрономічного туризму в Україні.

Гастрономічний туризм з кожним роком стає все більш популярним серед туристів, відіграє важливу роль серед загального туризму, веде до його розвитку та різноманітності. Гастротуризм має велике значення для економіки країни, оскільки потенційно може приносити високі надходження до її бюджету, зокрема соціальної та культурної інфраструктури.

Його розвиток покращує життя населення, дає людям можливість спілкуватися і розвиватися в цьому напрямку. Гастрономічний туризм несе історичну пам'ять, а також культурну цінність для свого народу.

Досвід зарубіжних країн показав, що цей вид туризму необхідно розвивати та вдосконалювати. Існує кілька основних напрямків розвитку гастротуризму. Загалом гастрономічний туризм має важливе значення у розвитку не лише регіонального туристичного ринку, а й держави [14, с. 73].

Наша країна багата своїми стравами і має великий потенціал для розвитку гастрономічного туризму. Необхідно вдосконалювати та популяризувати цей вид туризму в Україні в усіх регіонах, адже дослідження показали, що в багатьох містах він знаходиться на низькому рівні, а в деяких його взагалі немає.

Як країна, яка, як відомо, є житницею Європи, Україна має велику кількість якісних продуктів за розумними цінами. Велика частина продуктів харчування, які споживаються в Україні, вирощується дрібними фермерами в природних умовах і є переважно органічними. Завдяки використанню

природних методів вирощування їжа в Україні має багато смаків і свіжий природний смак.

В Україні багато людей воліють купувати продукти на фермерських ринках, де ціни нижчі, а якість їжі краща, ніж у супермаркетах західного зразка. Багато туристів в Україні знову відкривають для себе давно забутий смак свіжозібраної полуниці, помідорів, огірків та інших фруктів і овочів, вирощених у відкритих полях і зібраних у сезон.

Якщо в Україні споживчі товари коштують так само або дорожче порівняно із західними країнами, то продукти харчування в Україні коштують менше. За останні роки в містах України з'явилося безліч ресторанів і кафе. У містах можна знайти багато закладів харчування, де подають чудову їжу.

Їжу також можна купити в багатьох невеликих продуктових магазинах, деякі з яких працюють цілодобово. У сільських містах і селах в Україні ресторани рідкісні, але продуктові магазини є скрізь. Більшість ресторанів великих міст мають меню, перекладене на англійську мову [15, с. 34].

Є кілька страв, які можна постійно побачити в меню, будучи туристом, який подорожує Україною:

1. Пироги, також відомі як вареники, є одним із основних продуктів Західної України.

Пироги для українців – це риба і чіпси для англійців, а для французів – багет. Для начинки для пирогів могли використовуватися найрізноманітніші інгредієнти: картопля, смажена цибуля, сир, гречка зі смаком смаженої цибулі та чорного перцю, варена капуста та квашена капуста.

У літні місяці поширеною начинкою для пироги є вишня та чорниця. Тарілка пирогів подається гарячою зі сметаною. Зазвичай це недільна сімейна страва через трудомісткий процес приготування та брак часу на приготування їжі в будні.

2. Голубці.

Голубці бувають з різними начинками, найчастіше рисовими та м'ясними. Голубці готують, загортаючи в трохи відварений капустяний лист

спеціально підготовлену картоплю. Картопля розтирається і змішується з великою кількістю спецій і смаженою цибулею. Іноді начинка для голубців складається з картоплі та вареної гречаної суміші або рису з фаршем, гречкою та тертою морквою. Все присмачується чорним перцем і смаженою цибулею.

Перші страви Західної України включають різноманітні Супи з овочами та крупами. Дуже популярний борщ з червоним буряком і сметаною. Борщ на Сході України зазвичай містить багато капусти та багато інших овочів.

Швидка, проста їжа на Західній Україні зазвичай означає Пляцький. Це різноманітні деруни з тертої картоплі, яєць, борошна та спецій. Пляцький подається зі сметаною.

Українці також їдять багато страв, приготованих із зерна. Такі страви називають кашею. Найпопулярніша крупа – гречана з молоком або вершковим маслом.

Різноманітні кулінарні традиції України відрізняються від регіону до регіону. Західна Україна славиться виробництвом сирів і вина, а Південна – різноманітними делікатесами з морепродуктів і фруктами. Яку б область ви не вибрали, вас чекає неймовірно смачний досвід.

Оскільки багато туристів починають свою подорож зі столиці, було б злочином пропустити дві київські фірмові страви — «Котлета по-київськи» та «Київський торт». Котлета по-київськи являє собою філе зі шматочком холодного вершкового масла і іноді фарширується зеленню, сиром або грибами. Потім його панірують і смажать у фритюрі.

Як правило, ви можете знайти його в ресторанах, де подають страви традиційної кухні. Купити торт Київ можна в будь-якому супермаркеті, кондитерській чи в магазинах на вокзалах.

До складу входить хрустка меренга з лісовим горіхом, консистенція, схожа на бісквіт, і доповнена барвистим кремом. Багато місцевих жителів дарують його, так як він справді смачний.

Портове місто Одеса – це мекка смачних морепродуктів. У самому місті є безліч ресторанів і кафе, де пропонують свіжу рибу, морепродукти та устриці, а також вишукане вино або крафтове пиво.

Наприклад, у Bernardazzi та Grand Prix подають мідії, гребінці, лосося, восьминога на грилі та багато іншого. Крім того, невелике поселення Лески неподалік від Одеси щороку експортує 300 тонн полуниці. Завітайте до Леського, щоб не тільки купити полуницю, а й зібрати її з грядок [16, с. 108].

Львів та околиці є центром гастро-туризму в Україні. Відвідайте західну столицю з трьох причин: чудова кава, шоколад ручної роботи та домашній сир. Львівська каводобувна мануфактура – це місце, де готують чудову чашку кави, яку можна спробувати після короткої екскурсії.

Також можна дегустувати шоколад ручної роботи Львів, а потім купити подарунки чи сувеніри. Коли ви будете готові до наступного харчового регіону, не забудьте спочатку відвідати Fromages d'Elise, традиційну ферму приблизно в 20 км від Львова, яка виробляє органічний сир та м'ясо за французькими технологіями та європейськими стандартами.

Регіональна кухня в Карпатах смачна, але є й унікальні заклади на кулінарну тематику, які варто відвідати. Медовий дім (Медовий дім) - музей бджільництва з прозорим вуликом з бджолами. Вони також пропонують дегустацію великої колекції меду, привезеного з 27 країн.

У Музеї ковбас і варення (Музей колбаси і верня) ви дізнаєтеся про українсько-угорську страву леквар (густе варення) та його приготування. Вони також продають місцеві ковбаси та м'ясо на місці, і ви можете придбати його всього за 2-3 долари. Продукти повністю натуральні та виготовлені без будь-яких домішок, підсилювачів смаку, консервантів та цукру.

В Україні стрімко розвивається екосистема крафтових виробників. Вони продають свою продукцію у великі роздрібні мережі, а іноді можуть представляти свою продукцію на фестивалях їжі кілька разів на рік. Місцевий гастро-туризм зазвичай асоціюється з міськими закладами. У туристів немає

гастрономічної карти з інформацією про українських виробників крафтової їжі [17, с. 15].

Проект «Маршрути гурманів» ініціювала українська дорожньо-будівельна компанія RDS, яка вже 16 років будує дороги по всій країні. Як соціально відповідальний бізнес, RDS прагне дати кожному українцю можливість подорожувати якісними дорогами та відвідати найсмачніші місця нашої країни.

Напередодні 30-ї річниці Незалежності в Україні створено перший друкований гастрогід. У ньому перераховано 100 ремісничих виробників з усіх областей країни.

На гастрономічній карті показані ремісничі господарства з усієї України. Існує три критерії відбору:

- потрібно мати можливість дістатися до місця на автомобілі;
- виробник пропонує дегустації та екскурсії;
- туди запрошуються гастротуристи.

Місія проекту – розвиток гастро-туризму в Україні та підвищення обізнаності про місцевих крафтових виробників. «Маршрути гурманів» – це проект, який допоможе тим, хто шукає нових смаків, отримати яскравий гастрономічний досвід та дізнатися про виробників української крафтової їжі [18, с. 39].

Перші винно-гастрономічні маршрути в Україні розробили в Одеській області в рамках проекту ЄС «Підтримка розвитку системи географічних зазначень в Україні». Їх об'єднали під загальною назвою «Дорога вина та смаку української Бессарабії».

Процес створення та налагодження всіх процесів тривав 2 роки, результати були вдалимими і зараз подібні маршрути розробляються в інших регіонах.

Далі – Закарпаття, у жовтні 2020 року відбулася презентація для туроператорів.

Вони проведуть гостей маршрутами в туристичному сезоні 2021. Також йде підготовка Дорогами вина та смаку Херсона, Миколаївщини (в майбутньому ці обл. шляхи планують об'єднати в одну - Південноукраїнський винно-гастрономічний маршрут), Підкарпаття та Криворіжжя.

7 лютого 2022 року видатні українські кухарі та урядовці оголосили Маніфест української кухні, метою якого є популяризація українських страв у світовій гастрономічній спільноті, створення нових рецептів старовинних страв та розвиток гастрономічного туризму.

Ідея маніфесту виникла, щоб об'єднати зусилля держави та представників ресторанного господарства, «пропагувати українську етнічну кухню та формувати культуру української гастрономії», – написав у своєму Telegram-каналі міністр культури Олександр Ткаченко.

Він також назвав українську кухню одним із елементів консолідації та назвав підписаний маніфест сприятливим, зокрема, для «посилення української заявки на включення борщу до списку нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО», до якого Україна висунула борщ на тлі сварки з Росією щодо походження страви.

Голова Державного агентства розвитку туризму Мар'яна Олесків зазначила, що українську гастрономію зараз сприймають як домашню, а в ресторанах переважно замовляють іноземні страви. За її словами, українську кухню потрібно «переосмислити».

Серед головних підписантів маніфесту понад 20 українських шеф-кухарів, серед яких Ярослав Артюх, Елеонора Баранова, Віталій Гуралевич, Міралі Дільбазі, Євген Клопотенко.

Починаючи з 2014 року в Україні відбулися різкі політичні, соціально-економічні та культурні зміни. Безсумнівно, що зростання української національної ідентичності та патріотичних настроїв, породжених російською агресією на Донбасі та московською окупацією Криму, змінили українське мислення не лише в політичній та культурній сфері, а й у кулінарній та харчовій спільноті.

Кухарі відзначили, що радянська епоха сильно позначилася на українській кухні, і заявили про бажання відокремити українську їжу як таку від страв Радянського Союзу, щоб «отримати повноцінну та оригінальну, самостійну гастрономічну культуру в майбутнє» та «створити новий, унікальний український гастрономічний шлях». У цьому прагненні відокремити радянський вплив з його стандартизованими продуктами та постійним дефіцитом кухарі стверджують, що вони будуть спиратися на рецепти, опубліковані в старих книгах рецептів і літературних творах.

Зокрема, кухарі наголосили, що в кожному регіоні України є своя самобутня культура харчування, заснована на місцевих продуктах, таких як ягоди, дичина, гриби північного Полісся; сири, кукурудза та гриби в Карпатах; риба, морепродукти, вино, фрукти, овочі Причорномор'я, зерно Степів; квасний квас Центрального регіону та ін. Також відзначили, що невід'ємною частиною української кухні є кухні різних національностей та національностей, які проживають в Україні.

Для досягнення цілей були запропоновані наступні кроки:

- Відродження та збереження рецептів, технік, технологій української кухні для майбутніх поколінь.
- Підготовка нового покоління кухарів та передача їм знань української кухні.
- Просування української кухні серед рестораторів та інвесторів.
- Підтримка місцевих фермерів та допомога в їх розвитку.
- Дотримання принципів стійкості та підходу без відходів.
- Сприяння створенню ефективної стратегії розвитку внутрішнього та в'їзного гастротуризму.
- Участь у міжнародних колабораціях зі світовими кухарями для популяризації України у світі.

Євромайдан і війна з Росією викликали сплеск патріотизму серед багатьох українців. Цей патріотизм призвів до повторного відкриття національних традицій і популяризації народної культури. Традиційні страви

– ключовий елемент народної культури – стали дуже популярними серед українських споживачів і виробників, але з новим поворотом, з появою талановитих та креативних молодих кухарів.

Можна навіть сказати, що ця трансформація призвела до появи в Україні народного продовольчого руху. Насправді нова продовольча революція вплинула на всі сфери українського суспільства, включаючи ресторанний бізнес, кейтеринг, ринки, продовольчі ярмарки і навіть школи.

1.3 Особливості гастрономічного туризму в світі.

Їжа є життєвою потребою і водночас причиною існування різновиду туризму, гастрономічного туризму. Потреба в їжі однакова для всіх нас, але вона також відрізняє нас. Гастрономічний туризм виник саме через цю різницю: різниця між туристами, які під час подорожі просто їдять, і тими, для кого гастрономія має вирішальний вплив у виборі місця призначення.

Культ якісних інгредієнтів та унікальні рецепти кожного місця спонукали багатьох людей подорожувати по всьому світу, щоб скуштувати італійську, мексиканську, японську, перуанську кухню та багато інших.

Поїздка з гастрономічного туризму також може включати участь у кулінарних курсах або відвідування підрозділів з виробництва традиційних продуктів і переробних підприємств (молочних, оливкових, консервних, виноробних тощо) [19, с. 21].

Але крім харчового аспекту, гастрономічний туризм включає напої, що складаються з тисяч сортів вин, шампанського, пива та унікальних місцевих напоїв. Туризм з метою дегустації вин або відвідування виноробень також називається винним туризмом.

Організація Об'єднаних Націй з питань освіти, науки та культури (ЮНЕСКО) визначила конкретні продукти харчування, автентичні страви та

деякі харчові системи як об'єкт Всесвітньої спадщини, створивши проект Creative Cities Network – UCCN (Creative Cities Network). Загалом 36 об'єктів у різних країнах включені до цього списку творчих міст ЮНЕСКО.

Країна номер один з гастрономічного туризму – Франція. Багато страв походять із французької кухні та були занурені у світові зали, такі як круасани, млинці, багети, рататуй тощо. Франція також відповідає за управління закладами харчування, оскільки вона займає перше місце в пунктах і способі подачі, поведінці офіціантів і подачі страв.

В Японії, а саме в Токіо, ви знайдете найсвіжіші суші в світі, круті ізакаї, гьозу, окономіякі, рамен, такоякі та інші справжні японські рецепти, які стали відомими всім із зростанням гастрономічного туризму.

У Туреччині також є багато місцевих і популярних страв, таких як донер, кебаб, імам Баїлді та пахлава. Неможливо хоча б раз не побувати в Туреччині, щоб спробувати їх.

Зростаюча популярність таких національних кухонь, як Таїланд, Індія, Мексика та Китай, значною мірою пояснюється туризмом, де відвідувачі пробують місцеву їжу.

Африканська кухня - це екскурсія про смаки та спеції. Від Алжиру до Замбії, від Кот-д'Івуару до Уганди, африканський континент пропонує непереборні рецепти місцевих страв. По всій Африці гастрономічний туризм можна використовувати для стимулювання економічного зростання та створення робочих місць, у тому числі в сільських громадах, а також для захисту та популяризації культурної спадщини [20, с. 71].

Латиноамериканська та карибська кухня поєднують освіжаючі закуски з традиційними стравами, що готуються повільно, пропонуючи кухню, повну нот, які не перестають дивувати наші смакові рецептори. Основна складова історії, традицій та самобутності, гастрономія також стала основною мотивацією для відвідування цього регіону.

Азіатська кухня - це найбільший континент світу, який пропонує делікатеси на будь-який смак. Солодкий, кислий або пряний, широкий вибір

апетитних смаків. Гастрономічний туризм має унікальну здатність сприяти розвитку сталого туризму в Азіатсько-Тихоокеанському регіоні.

Від найвідоміших середземноморських страв до кухні Східної Європи, гастрономія цього регіону поєднує минуле і сьогодення, традиції та творчість. Різноманітність і культурне багатство європейської кухні стало провідним елементом у залученні відвідувачів, а гастрономічний туризм допомагає напрямкам диверсифікувати свої сектори та сприяти розвитку сільських районів [21, с. 7].

Від Єгипту до Саудівської Аравії близькосхідна кухня представляє смаки та текстури мозаїчної спадщини ідентичностей. Союз між гастрономією та туризмом забезпечує платформу для збереження матеріальної та нематеріальної спадщини, розширення можливостей громад та покращення міжкультурного взаєморозуміння.

Висновки до розділу 1.

1. Гастрономічний туризм - це поїздка по континентах та країнам для ознайомлення з особливостями місцевих кухонь, кулінарними звичаями, а також, з метою скуштувати унікальні для приїжджої людини страви або продукти.

Гастрономічний туризм як послуга – це щось більше, ніж просто звичайна поїздка, тому що гастрономічний туризм - це добре продуманий комплекс заходів для дегустацій традиційних певних місцевостях страв, а також деяких окремих інгредієнтів, що не зустрічаються більше ніде на земній кулі, мають свій особливий смак.

Гастрономічний туризм може поєднувати у собі кілька видів туризму - це пізнавальний, подійний та діловий. У зв'язку з низьким рівнем наукової

розробленості теми, єдиної класифікації гастрономічних турів поки що не існує.

2. Євромайдан і війна з Росією викликали сплеск патріотизму серед багатьох українців. Цей патріотизм призвів до повторного відкриття національних традицій і популяризації народної культури. Традиційні страви – ключовий елемент народної культури – стали дуже популярними серед українських споживачів і виробників, але з новим поворотом, з появою талановитих та креативних молодих кухарів.

Можна навіть сказати, що ця трансформація призвела до появи в Україні народного продовольчого руху. Насправді нова продовольча революція вплинула на всі сфери українського суспільства, включаючи ресторанний бізнес, кейтеринг, ринки, продовольчі ярмарки і навіть школи.

3. Культ якісних інгредієнтів та унікальні рецепти кожного місця спонукали багатьох людей подорожувати по всьому світу, щоб скуштувати італійську, мексиканську, японську, перуанську кухню та багато інших.

Поїздка з гастрономічного туризму також може включати участь у кулінарних курсах або відвідування підрозділів з виробництва традиційних продуктів і переробних підприємств (молочних, оливкових, консервних, виноробних тощо).

Але крім харчового аспекту, гастрономічний туризм включає напої, що складаються з тисяч сортів вин, шампанського, пива та унікальних місцевих напоїв. Туризм з метою дегустації вин або відвідування виноробень також називається винним туризмом.

РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ОСОБЛИВОСТЕЙ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ ПІВНІЧНО-ЗАХІДНОГО РЕГІОНУ УКРАЇНИ

2.1 Гастрономічний туризм Волинської області.

Волинь знаходиться в північно-західному кутку України. Урядовий округ з такою назвою існував понад століття, і цей регіон досі відомий як Волинь, хоча старий урядовий округ тепер поділений на п'ять сучасних областей.

Найбільшими містами Волині є Житомир, Коростень, Новоград-Волинськ, Ровно, Луцьк та Ковель.

Північна частина Волині відома своїми лісами та болотами. Найпоширенішим деревом є сосна, але на більш багатих ґрунтах зустрічається дуб, а також береза, вільха та липа. Колись майже весь пояс був вкритий лісом, але поширення сільського господарства за останні 150 років означає, що залишилося менше 33% лісів [22, с. 93].

До складу Волині входить частина Полісся, одного з найбільших європейських болотистих районів. До складу Полісся входять також частини Білорусі, Росії та Польщі. Болота Полісся, що перекладається як «ліс», відома як Прип'ятське болото, назване на честь головної річки, що протікає через нього. Через південну частину болота проходить головна магістраль між Коростенем і Рокитним, з дороги добре видно розмочений водою ґрунт.

Волинь сильно постраждала від радіоактивних опадів внаслідок аварії на Чорнобильській АЕС у 1986 році. Величезні території північно-східного регіону були настільки сильно забруднені, що сільське господарство було заборонено. Цей край також вважається непридатним для проживання, тому кілька сіл покинули.

Сьогодні на Волині проживає близько чотирьох мільйонів людей. Її економіка в основному базується на лісовому та лісообробному господарстві, сільському господарстві та харчовій промисловості, видобутку граніту, металообробці, виробництві машин і музичних інструментів.

Площа області становить 20,2 тис. квадратних кілометрів (3,3% загальної території України) і простягається на 187 кілометрів з півночі на південь і на 163 кілометри зі сходу на захід.

Населення області становить 1 054 700 осіб (2,2% населення України). Більше половини – 50,3% – міські жителі та 49,7% – проживають у сільській місцевості. Середня щільність населення становить 52,5 особи на квадратний кілометр.

Провідною галуззю економіки області є агропромисловий сектор, який забезпечує майже половину валового продукту області. Місцеве сільське господарство спеціалізується на м'ясо-молочному скотарстві; сільськогосподарських культур, цукрових буряків, овочівництва та картоплярства.

У сільському господарстві запроваджуються нові економічні відносини, засновані на приватній власності на землю та майно. Майже 100 відсотків сільськогосподарської продукції забезпечує приватний сектор.

У промисловій сфері працюють 167 підприємств. Провідними є харчова, машинобудівна, паливна, хімічна та промисловість будівельних матеріалів. Найбільшу частку в загальному обсязі промислової продукції області займає харчова промисловість – 58,9% [23, с. 152].

Місцеві підприємства виробляють контрольні прилади, підшипники, техніку для тваринництва та виробництва кормів, пластмаси, тканини, лінолеум, м'які покривельні матеріали, будівельну цеглу, меблі, кондитерські вироби, макарони, консерви, ковбаси, спирт тощо.

В області налічується 3700 малих приватних підприємств і 28300 підприємців, де зайнято майже 10 відсотків працездатних громадян області.

Малі підприємства забезпечують 9,2% валового продукту області та 20% усіх надходжень до бюджету.

Волинська область популярна серед туристів не лише з України, а й з-за кордону. Мандрівники з різних країн Європи та світу приїжджають сюди, щоб побачити місцеві пам'ятки та насолодитися величчю природи. І це не випадково, адже мальовнича Волинь приваблює не лише природними ландшафтами, а й історичними пам'ятками. Ця місцевість вважається однією з найдавніших областей України, і перші згадки про неї зустрічаються в літописах IX-XI ст., зокрема в «Повісті минулих літ» та в «Іпатіївському літописі» [24, с. 61].

Волинь та її цікаві місця справді можна вважати перлиною української землі. Є на що подивитися і чим зачарувати. Наприклад, головне місто – Луцьк, з якого я зазвичай починаю знайомство з регіоном.

Тут є не лише історичні пам'ятки на кшталт Луцького замку, де відбуваються фестивалі та реконструкції лицарських турнірів, а й більш сучасні та незвичайні споруди: наприклад, волинський «будинок з химерами» чи місцева «родзинка» – «Велика стіна с. Китай» - спадщина радянських часів, будинок, який вважається найдовшим у світі (його довжина 1750 метрів, а з урахуванням гілки - 2775 метрів).

А Волинь – це старовинні церкви в Любомлі, Володимирі-Волинському та інших місцях, місто козацької слави Берестечко, Шацький національний природний парк, Оконські джерела, багато музеїв, і старовинні садиби та багато іншого. Тут кожен знайде заняття для себе – чи то активні та пізнавальні подорожі, чи то спокійний відпочинок на природі.

Особливості традицій споживання їжі на Поліссі зумовлено географічним положенням. Для цього району характерне землеробство, тваринництво, рибальство і збиральництво. Особливо поширені продукти рослинного походження.

Відзначаються родючістю посіви зернових: жито, гречка, ячмінь, овес, просо. Тому не дивно, що житній хліб набув тут шани та популярності [25, с. 81].

Хліб став не лише важливим продуктом повсякденного харчування поліщуків, але й активно використовується в ритуалах і обрядах.

Щорічно в с. Городське проходить етнофестиваль «Житичі», у рамках якого відбувається свято «Зажинки». Фестиваль діє на базі культурно-мистецького центру «Поліська хата». У програмі: знайомство з хліборобськими традиціями наших пращурів, виступи фольклорних колективів, майстер-класи, екскурсії та ярмарок майстрів.

Для Полісся є традиційним постійне споживання каш, зокрема гречаної та пшоняною. Варять їх крутими до молока, шкварок, засмажок і рідкими – куліш.

У 2018 році поблизу с. Ставки Радомишльського р-ну відкрився культурно-історичний простір «Повстанський хутір». Щорічно відбувається збір вшанування борців за волю України, де відтворюються бої воїнів УПА з «енкаведистами» та німецькими військами. На завершення гості та учасники мають можливість скуштувати смачний, духмяний повстанський куліш, що є прикладом поєднання історико-культурного та гастрономічного туризму.

Гастрономічний туризм – молодий перспективний туристичний напрямок у Волинській області, що має величезний економічний потенціал та початок його розвитку ми спостерігаємо в справжні дні. Тому список турфірм, що реалізують гастрономічні тури Волиню, поки невеликий [26, с. 8].

В даний час існує кілька гастрономічних маршрутів, які турфірми пропонують гурманам та любителям цікавих подорожей.

При аналізі ринку турфірм, ми звернули увагу, що гастрономічні тури по Волині - явище абсолютно нове і незвідане, незважаючи на те, що з 2021 року в активно обговорювався питання розвитку гастрономічного туризму.

Проаналізувавши дані ринку гастрономічного туризму у Волинській області, можна зробити такі висновки:

1. Гастрономічні тури, запропоновані даними турфірмами – це переважно тури вихідного дня.
2. Здебільшого, гастрономічні тури – це індивідуальні тури, це масовий вид відпочинку.
3. Гастрономічні тури відрізняються високою вартістю.
4. Гастрономічних маршрутів мало.
5. Гастрономічні тури швидше можна охарактеризувати як пізнавальні екскурсії з елементами дегустації, ніж назвати повноцінними гастрономічними турами;
6. Практично немає конкурентів.
7. Гастрономічні тури в основному не залежать від сезону.

Цікавим гастрономічним об'єктом є Сироварня ЛораШель, яка знаходиться у с. Світязь. Дегустація крафтового сиру – гідне доповнення до відпочинку на знаменитих Шацьких озерах. Назва бренду походить від імені сироварка Лариси Шелухи. Вона створює сири за рецептами з усього світу, а також за своїми фірмовими рецептами. Сири можна скуштувати на місці або замовити доставку поштою.

Спеціалізація сироварні - ремісничі сири – це сири, які вироблені в невеликих кількостях, на маленьких сироварнях або домашніх господарствах. Де, насамперед, за мету ставлять якість. Якість сиру – це його вигляд, його аромат, його смак і післясмак. Ручна робота сировара передбачає невеликі об'єми, не можна зробити сир крафтовим, ремісничим способом у великих кількостях.

Існують також і суто традиційні Волинські страви. Наприклад, картопляні пизи — спадок польсько-литовської історії краю, аналог цепелін. Їх крутять з тертої картоплі й борошна, варять кілька хвилин у окропі й щедро заправляють шкварками з цибулею. Пам'ятають іще й панські деруни — суміш, подібну до традиційної основи цих картопляних млинців, заливали

на все деко й ставили в піч, потім нарізали великими шматками й подавали з підливою — грибною або часниковою.

У сезон березового соку можна приготувати рідкісну і корисну холодну страву з народною назвою «ботвинне». Ріпчасту або зелену цибулю дрібненько січуть, а потім товчуть у макітрі, щоб пустила сік, додають березовий сік, кріп та сіль і подають до пирогів, лінивців чи просто картоплі. Таке собі смачне «мОчання».

Давня і цікава страва — квасок, яку теж легко приготувати, поєднує в собі три улюблені інгредієнти волинсько-поліських земель — картоплю, гриби та квасну капусту. Сухі масляки, бабки чи білі варто замочити на кілька годин у воді, промити та порізати соломкою. Опісля, зварити до готовності. Потім, нарізати соломкою картоплю і так само відварити. Готові складники змішати, залити кваском (соком квасної капусти) і дати прокипіти. Засмажити все підсмаженою олією, часником і дрібно посіченою цибулею.

При розробці гастрономічного туру Волинською областю спочатку необхідно виявити його цільову аудиторію.

Для любителів активного відпочинку та міської метушні підійдуть гастрономічні тури. Таким клієнтам можна запропонувати відвідування фестивалів, ресторанів, міських екскурсій гастрономічного спрямування. В рамках міського гастрономічного туру, клієнту припадуть до смаку кулінарні вишукування від знаменитих кухарів у поєднанні з першокласним обслуговуванням.

Для любителів природи та тиші, навпаки, варто запропонувати сільського вигляду гастрономічного туризму. Як правило, вибираючи сільський тур, людина хоче опинитися ближче до природи, є просто, але екологічно чисту їжу, в процесі приготування якої він неодмінно братиме участь.

Любителям різноманітності можна порекомендувати тур, у якому можна ознайомитися відразу з усією палітрою смаків національна кухня.

Також клієнтам можна запропонувати гастрономічний монотур. поїздки різними містами з метою спробувати всі види одного конкретного продукту та дізнатися різні рецепти його приготування. Це може бути будь-що - шоколад, сир, шинка, але найчастіше це вивчення того чи іншого алкогольного напою.

2.2 Гастрономічний туризм Рівненської області.

Рівненська область розташована в північно-західній частині України і займає площу 20,1 тис. квадратних кілометрів, що становить 3,3% загальної території України. Область межує з Житомирською, Хмельницькою, Тернопільською, Львівською та Волинською областями України, а також з Гомельською та Брестською областями Білорусі.

За політичним поділом область має 16 районів, 4 міста обласного та 6 міст районного підпорядкування.

Населення Рівненської області становить 1,2 млн осіб, що становить 2,3% населення України.

Сприятливе географічне положення регіону сприяло розвитку автомобільної та залізничної мережі, розвитку його природних ресурсів.

Область перетинають автомобільні дороги Київ-Варшава, Київ-Брест, Київ-Львів та Київ-Чернівці.

Аеропорт Рівне доступний для прийому всіх видів авіатранспорту.

На території області розташовано понад 615 родовищ ґрунтових скарбів, лише 80 з них експлуатуються. Рівненська область дає близько третини всього польового шпату, 20% крейди, понад 10% каоліну, від 5 до 8% видобутого в Україні облицювального і бутового каменю, а також базальту, сировини для виробництва цементу, мінеральних вод, та ін. [26, с. 8].

Останнім часом була розроблена перспектива розробки родовищ фосфатів і самородної міді; є позитивні покази діамантів і дорогоцінного каміння.

Пріоритетними напрямками є: ефективна розробка більш ніж 100 родовищ облицювального і бутового каменю, базальту, бурштину та фосфатів. Розробляються 19 із 35 розташованих родовищ бутового каменю.

У східній частині області є 8 родовищ облицювального каменю (рожеві та синьо-сірі граніти), розташовані на глибині, що уможлиблює їх відкрити роботу. Можливе збільшення екстракту декоративних каменів (діоритів, діабазів і галаброїдів) [27, с. 158].

Лісове господарство області налічує площу 853 тис. га, 794 тис. га вкриті лісами; загальний запас деревини 672,1 га.

Провідними галузями економіки області є промисловість і сільське господарство. Область відома в Україні виробництвом ДВП, фанери, хімічних добрив, цементу, бурштину, сільськогосподарської, м'ясо-молочної продукції.

Основними напрямками розвитку сільського господарства є вирощування зернових культур, картоплі, переробка цукрових буряків, довговолокнутого льону та тваринництво. Загальна площа сільськогосподарських угідь становить 916,2 тис. га.

Розвиток зовнішньоекономічної діяльності є одним із ефективних механізмів вирішення завдань економічного і соціального розвитку та внеску у структурну перебудову економіки регіону, його районів і міст, насичення його ринку товарами та послугами, підвищення рівня платоспроможності населення, впровадження нових технологій та зайнятості населення.

Слід зазначити, що спостерігається тенденція до збільшення частки продукції з високим ступенем переробки, з використанням новітніх технологій, а також зменшення обсягів виробництва комісійних товарів.

Структура експорту товарів пододала період існування сировинного придатка зовнішньої торгівлі і певною мірою досягла рівня високоліквідних товарів і глибокої переробки.

Ефективність зовнішньоекономічних зв'язків значною мірою визначається структурою експорту та імпорту, що свідчить про високий рівень економічного розвитку, технічний прогрес та експортно-ресурсний потенціал регіону [28, с. 157].

Значно скоротилася маса валютних операцій, що свідчить про покращення економічного розвитку, українського законодавства, транспортно-складської, фінансової та банківської складових інфраструктури зовнішньоекономічних зв'язків.

Іноземні інвестиції в економіку регіону досягли 52 мільйонів доларів, найбільші іноземні інвестиції надійшли з Великобританії, Російської Федерації та Німеччини.

З метою підвищення інвестиційної привабливості області у п'яти північних районах області планується запровадити особливий режим інвестиційної діяльності в дорожньому та цивільному будівництві з гнучкою системою митних послуг, податковими пільгами тощо.

Регіон зацікавлений у розвитку співробітництва та партнерства з потенційними інвестиціями у будівництво доріг, цивільне будівництво та створення мережі спільних підприємств для розвитку сучасних засобів комунікації, командної роботи з вирощування та переробки сільськогосподарської продукції за європейськими технологіями, виробництва компактних сільськогосподарських машин, товарів легкої промисловості та розвитку інфраструктури міст.

Рівненська область має вигідне географічне розташування зі значним транзитним потенціалом. На півночі області проходить державний кордон України з Білоруссю протяжністю 234 кілометри. Є п'ять міжнародних пунктів пропуску. Рівненська область простягається на 210 км із півночі на південь і 130 км із заходу на схід [29, с. 396].

На території Рівненської області найпоширенішим природним ресурсом є торф (найбільші родовища в Україні). Є також значні запаси будівельних

матеріалів: гранітів (світло-рожевого і сірого), гранодіоритів, каолінів, дерева, глини, крейди, пісковиків, а також запаси базальту і бурштину.

Клімат помірно-континентальний з вологим теплим літом і м'якою зимою. Середня температура липня близько плюс 18,6 градусів Цельсія, липня - мінус 4,8 градусів Цельсія.

Основні визначні пам'ятки Рівненської області:

1. Тунель кохання у Клевані.

За кілька кілометрів на схід від села Клевань, приблизно за 23 км на північний захід від Рівного, можна знайти стару 4-кілометрову залізничну колію, яка веде до деревообробного комбінату.

У минулому в довколишніх селах розташовувалися військові бази, а залізниця була замаскована деревами, висадженими вздовж неї. Дерева постійно зрізали з двох сторін, тому вони густо росли вгору.

Через деякий час дерева утворили своєрідний зелений грот або тунель. Це єдине таке місце в Україні. Молодята часто влаштовують тут фотосесії в день весілля – звідси і назва. Найкращий час для відвідування – літо та осінь.

2. Дубенський замок у місті Дубно, приблизно за 47 км на південний захід від Рівного.

Родовий замок роду Острозьких був побудований в 15 столітті, тоді належав кільком іншим аристократичним родинам. У цьому комплексі будівель, що є пам'яткою історії та архітектури, розташовано кілька виставкових залів: зал з українськими вишитими сорочками, зал нумізматики, картинна галерея, мисливський зал, зал з кривими дзеркалами, катівня, зала суду, виставка мініатюр.

Тут також є сувенірний магазин і кафетерій. Від залізничного вокзалу Дубно до замку йде близько години. У місті є ряд інших цікавих пам'яток архітектури, переважно старовинних церков. Ще одна визначна пам'ятка Дубна – Парк дерев'яних скульптур з постатями відомих українців та жителів міста, казкових героїв, історичних діячів.

3. Джерело Святої Анни в Онішківцях, приблизно за 100 км на південний захід від Рівного.

Це святе джерело, розташоване на території Свято-Миколаївського жіночого монастиря, є одним із паломницьких центрів православних віруючих на Волині. Над джерелом знаходиться каплиця Святої Анни. Температура води протягом року 4-5 градусів Цельсія.

Бажаючі вилікуватися від хвороб можуть зануритися у воду в спеціальному відкритому басейні.

4. Острозький замок в Острозі - колишня резиденція роду Острозьких, які володіли величезними землями на Волині в XIV-XVII століттях. Це найвідоміша пам'ятка міста Острога, розташованого приблизно за 47 км на південний схід від Рівного.

Сьогодні в замку знаходиться краєзнавчий музей – найстаріший музей Рівненської області. Ця будівля являє собою унікальний житловий замок лише з однією вежею.

5. Національний університет «Острозька академія» в Острозі.

Заснована як монастир у 1576 році, Острозька слов'яно-греко-латинська академія стала одним із перших навчальних закладів у Східній Європі. Будівля, в якій розміщується університет, була побудована у 18 столітті. Є музей академії (7 залів). Доступні екскурсії в підземелля монастиря.

6. Поле Берестецької битви в Пляшеві, приблизно за 90 км на захід від Рівного.

Заснований у 1912 році, це національний історико-меморіальний заповідник на місці, де в 1651 році відбулася найбільша битва козацько-польської війни.

Поразка козаків була важким ударом для української прадержави, понад 10 тис. козаків а селян вбивали. У музеї комплексу представлені знахідки, зроблені археологами на полі бою.

7. Тараканівський форт поблизу Тараканова, приблизно за 51 км на південний захід від Рівного - одне з найцікавіших місць Рівненської області.

Це потужне укріплення, побудоване на російсько-австрійському кордоні для захисту Львівської залізниці в 1890 році. Форт, збудований у формі ромба, являє собою бетонно-земляне укріплення з чотирикутною двоповерховою казармою в центрі.

Його оточують два ряди потужних земляних валів, між якими виритий 14-метровий рів з кам'яними стінами та казематами. Форт ніколи не використовувався за призначенням. Сьогодні цей покинутий і зарослий форт є дуже мальовничим місцем.

8. Свято-Троїцький укріплений монастир (XVI-XVII ст.) у Межиріччі.

Це пам'ятка волинської архітектурної школи, яка поєднує традиції давньоруської конструктивної техніки з елементами готико-ренесансної архітектури.

Його планування, поєднання світських, культових та оборонних рис, ренесансний декор роблять його видатною пам'яткою архітектури України. Монастир розташований приблизно за 53 км на південний схід від Рівного, приблизно за 3 км на південний захід від Острога.

9. Заповідник «Базальтові колони» у Базалтовому.

Приблизно за 58 км на північ від Рівного – унікальна пам'ятка природи для України. На цьому місці родовище базальту складається з геометрично правильних стовпів. Товщина стовпів досягає 1,2 метра, висота – до 30 метрів. У минулому тут було чимало базальтових кар'єрів. Деякі з них ще діють, інші затоплені.

10. Природний заповідник «Соколині гори».

Це частина Надслучанського регіонального ландшафтного парку, розташованого між селами Губків та Маринин, приблизно за 76 км на північний схід від Рівного. Річка Случ тут протікає між крутими лісистими скелястими берегами висотою до 25 метрів. Це чудове місце для гніздування соколів – звідси назва буквально означає «соколині гори».

Ця територія - популярне місце для кемпінгу, за дивовижні краєвиди часто називають «Надслучанською Швейцарією» і вважається одним із найкрасивіших куточків Рівненської області.

Харчова промисловість переважно базується на сировинній базі, що знаходиться в області. Найрозвиненішими галузями є молочна, м'ясопереробна, борошномельно-круп'яна, хлібопекарська, кондитерська та плодоовочепереробна.

Підприємства харчової промисловості за підсумками перших трьох кварталів 2020 року збільшили обсяги виробництва на 7,3% порівняно з 2019 роком. Значне зростання відмічено у виробництві м'яса великої рогатої худоби свіжого або замороженого, молока, овочевих консервів, кисломолочних продуктів, вершкового масла та сир високої жирності. У 2020 році обсяг продажів харчової промисловості склав 174,4 млн. доларів, що становить 15,9% від загального обсягу реалізації у виробничому секторі області.

Виробництво зерна в Рівненській області перевищує потреби на 88%, яєць – на 36%, овочів – на 31%, молока – на 23%, картоплі – на 6%. Тому питання переробки агропродукції та пов'язаного з цим розвитку продовольства. галузь є надзвичайно актуальною для регіону.

На даний момент у Рівненській області найбільшою популярністю користуються тури, які характеризуються тим, що на них витрачається невелика кількість часу на організацію заходів щодо відвідування місць, де можна вжити різні страви та напої, а також різноманітні гастрономічні продукти.

Такі тури, як і будь-які інші гастрономічні, включають відвідування таких об'єктів гастрономічного туризму як ресторани, музеї, присвячені тому чи іншому харчовому продукту промисловості або сільського господарства, а також підприємства, ферми та інші місця національно-культурної значущості.

Але не лише особливі музеї можуть залучити туристів, але також ресторани, орієнтовані на приготування національної кухні що підтримує

весь сервіс у дусі національного колориту. В останні роки у Рівному помітно розширилася мережа ресторанів кухні корінних народів.

Ще один внесок у розвиток гастрономічного туризму у Рівненській області можуть внести підприємства з виробництва різноманітних продуктів харчування. Зокрема, особливим інтересом у людей користуються такі товари народного вжитку, як: кондитерські вироби, алкогольні та тонізуючі напої.

У Рівному також є цікаві гастрономічні об'єкти. Наприклад, Равликова ферма Укрравлика у с. Привільне - це одна з найбільших равликових ферм в Україні, побудована за європейськими технологіями.

Під час екскурсії господарі покажуть вам усі етапи росту равликів та поділяться своїми секретними рецептами. Тут готують равликів по-бургінськи з часником, кропом і спеціями, а також равликів з болгарським перцем і лимонним соком, равликів з прованськими травами.

Сімейна молочна ферма Унікасол розташована у с. Буща. На фермі пропонують класичну бринзу, м'яку недозрілу моцарелу (з легкою кислинкою для піци та свіжих салатів) або солоний і розсипчастий сир «Коронний» (копчений і гострий).

Гурмани по достоїнству оцінять "Особливий" (твердий сир з горіхами) і "Свіжист" - ніжний м'який сир. До слова, «Унікасол» стала першою модельною молочною фермою в Рівненській області в рамках проекту розвитку молочного бізнесу за підтримки ПРООН та Уряду Швеції.

Велика любов фермерів до тварин, стала основною причиною створення ферми. Крок за кроком вони йшли до своєї заповітної мрії. Власники ферми - сім'я Нечипорук, складається з дружини Віти Миколаївни, чоловіка Юрія Миколайовича, та доньки Соломійки.

Сім'я дружна та активна, готові постійно навчатись для збільшення кваліфікації по догляду на коровами. Також вони приймають участь у різних виставках та фестивалях зі своєю молочною продукцією: фестиваль «Буща Папороть» 2019р., ярмарок на День сімейних молочних ферм у м. Здолбуніві.

В останні роки у Рівненській області почали розвиватися етнографічні заповідники – місця, де повною мірою зберігаються поселення малих корінних народів нашої Батьківщини з усіма відповідними їм звичаями та традиціями.

У таких заповідниках туристи можуть познайомитися не лише з культурою, мовою, історіями народу, але також із його побутом, зокрема, національною кухнею. В межах заповідника влаштовуються культурні заходи, де відвідувачі можуть зануритися в атмосферу побутового та святкового життя корінного народу.

Висновки до розділу 2.

1. Проаналізувавши дані ринку гастрономічного туризму у Волинській області, можна зробити такі висновки:

- гастрономічні тури, запропоновані даними турфірмами – це переважно тури вихідного дня;
- здебільшого, гастрономічні тури – це індивідуальні тури, це масовий вид відпочинку;
- гастрономічні тури відрізняються високою вартістю;
- гастрономічних маршрутів мало;
- гастрономічні тури швидше можна охарактеризувати як пізнавальні екскурсії з елементами дегустації, ніж назвати повноцінними гастрономічними турами;
- практично немає конкурентів;
- гастрономічні тури в основному не залежать від сезону.

Цікавим гастрономічним об'єктом є Сироварня ЛораШель, яка знаходиться у с. Світязь. Дегустація крафтового сиру – гідне доповнення до відпочинку на знаменитих Шацьких озерах. Назва бренду походить від імені

сироварка Лариси Шелухи. Вона створює сири за рецептами з усього світу, а також за своїми фірмовими рецептами. Сири можна скуштувати на місці або замовити доставку поштою.

Спеціалізація сироварні - ремісничі сири – це сири, які вироблені в невеликих кількостях, на маленьких сироварнях або домашніх господарствах. Де, насамперед, за мету ставлять якість. Якість сиру – це його вигляд, його аромат, його смак і післясмак. Ручна робота сировара передбачає невеликі об'єми, не можна зробити сир крафтовим, ремісничим способом у великих кількостях.

2. На даний момент у Рівненській області найбільшою популярністю користуються тури, які характеризуються тим, що на них витрачається невелика кількість часу на організацію заходів щодо відвідування місць, де можна вжити різні страви та напої, а також різноманітні гастрономічні продукти.

Такі тури, як і будь-які інші гастрономічні, включають відвідування таких об'єктів гастрономічного туризму як ресторани, музеї, присвячені тому чи іншому харчовому продукту промисловості або сільського господарства, а також підприємства, ферми та інші місця національно-культурної значущості.

Але не лише особливі музеї можуть залучити туристів, але також ресторани, орієнтовані на приготування національної кухні що підтримує весь сервіс у дусі національного колориту. В останні роки у Рівному помітно розширилася мережа ресторанів кухні корінних народів.

Ще один внесок у розвиток гастрономічного туризму у Рівненській області можуть внести підприємства з виробництва різноманітних продуктів харчування. Зокрема, особливим інтересом у людей користуються такі товари народного вжитку, як: кондитерські вироби, алкогольні та тонізуючі напої.

В останні роки у Рівненській області почали розвиватися етнографічні заповідники – місця, де повною мірою зберігаються поселення малих корінних народів нашої Батьківщини з усіма відповідними їм звичаями та традиціями.

У таких заповідниках туристи можуть познайомитися не лише з культурою, мовою, історіями народу, але також із його побутом, зокрема, національною кухнею. В межах заповідника влаштовуються культурні заходи, де відвідувачі можуть зануритися в атмосферу побутового та святкового життя корінного народу.

ВИСНОВКИ

За результатами проведеного дослідження було зроблено наступні висновки:

1. Гастрономічний туризм - це поїздка по континентах та країнам для ознайомлення з особливостями місцевих кухонь, кулінарними звичаями, а також, з метою скуштувати унікальні для приїжджої людини страви або продукти.

Гастрономічний туризм як послуга – це щось більше, ніж просто звичайна поїздка, тому що гастрономічний туризм - це добре продуманий комплекс заходів для дегустацій традиційних певних місцевостях страв, а також деяких окремих інгредієнтів, що не зустрічаються більше ніде на земній кулі, мають свій особливий смак.

Гастрономічний туризм може поєднувати у собі кілька видів туризму - це пізнавальний, подійний та діловий. У зв'язку з низьким рівнем наукової розробленості теми, єдиної класифікації гастрономічних турів поки що не існує.

Потенційними споживачами гастрономічних турів можуть бути:

- туристи, яким набрид звичайний туризм;
- ті, хто хоче внести різноманітність у свій раціон;
- гурмани;
- ті, чия робота пов'язана з приготуванням та вживанням їжі;
- представники туристичних компаній, зацікавлені в організації

власних гастрономічних турів.

2. Євромайдан і війна з Росією викликали сплеск патріотизму серед багатьох українців. Цей патріотизм призвів до повторного відкриття національних традицій і популяризації народної культури. Традиційні страви – ключовий елемент народної культури – стали дуже популярними серед

українських споживачів і виробників, але з новим поворотом, з появою талановитих та креативних молодих кухарів.

Можна навіть сказати, що ця трансформація призвела до появи в Україні народного продовольчого руху. Насправді нова продовольча революція вплинула на всі сфери українського суспільства, включаючи ресторанний бізнес, кейтеринг, ринки, продовольчі ярмарки і навіть школи.

Розвиток гастрономічного туризму в Україні передбачає вжиття наступних заходів:

- відродження та збереження рецептів, технік, технологій української кухні для майбутніх поколінь.
- підготовка нового покоління кухарів та передача їм знань української кухні.
- просування української кухні серед рестораторів та інвесторів.
- підтримка місцевих фермерів та допомога в їх розвитку.
- дотримання принципів стійкості та підходу без відходів.
- сприяння створенню ефективної стратегії розвитку внутрішнього та в'їзного гастротуризму.
- участь у міжнародних колабораціях зі світовими кухарями для популяризації України у світі.

3. Культ якісних інгредієнтів та унікальні рецепти кожного місця спонукали багатьох людей подорожувати по всьому світу, щоб скуштувати італійську, мексиканську, японську, перуанську кухню та багато інших.

Поїздка з гастрономічного туризму також може включати участь у кулінарних курсах або відвідування підрозділів з виробництва традиційних продуктів і переробних підприємств (молочних, оливкових, консервних, виноробних тощо).

Але крім харчового аспекту, гастрономічний туризм включає напої, що складаються з тисяч сортів вин, шампанського, пива та унікальних місцевих напоїв. Туризм з метою дегустації вин або відвідування виноробень також називається винним туризмом.

Організація Об'єднаних Націй з питань освіти, науки та культури (ЮНЕСКО) визначила конкретні продукти харчування, автентичні страви та деякі харчові системи як об'єкт Всесвітньої спадщини, створивши проект Creative Cities Network – UCCN (Creative Cities Network).

Загалом 36 об'єктів у різних країнах включені до цього списку творчих міст ЮНЕСКО.

4. Проаналізувавши дані ринку гастрономічного туризму у Волинській області, можна зробити такі висновки:

- гастрономічні тури, запропоновані даними турфірмами – це переважно тури вихідного дня;
- здебільшого, гастрономічні тури – це індивідуальні тури, це масовий вид відпочинку;
- гастрономічні тури відрізняються високою вартістю;
- гастрономічних маршрутів мало;
- гастрономічні тури швидше можна охарактеризувати як пізнавальні екскурсії з елементами дегустації, ніж назвати повноцінними гастрономічними турами;
- практично немає конкурентів;
- гастрономічні тури в основному не залежать від сезону.

Цікавим гастрономічним об'єктом є Сироварня ЛораШель, яка знаходиться у с. Світязь. Дегустація крафтового сиру – гідне доповнення до відпочинку на знаменитих Шацьких озерах.

Назва бренду походить від імені сироварка Лариси Шелухи. Вона створює сири за рецептами з усього світу, а також за своїми фірмовими рецептами. Сири можна скуштувати на місці або замовити доставку поштою.

Спеціалізація сироварні - ремісничі сири – це сири, які вироблені в невеликих кількостях, на маленьких сироварнях або домашніх господарствах. Де, насамперед, за мету ставлять якість.

Якість сиру – це його вигляд, його аромат, його смак і післясмак. Ручна робота сировара передбачає невеликі об'єми, не можна зробити сир крафтовим, ремісничим способом у великих кількостях.

5. На даний момент у Рівненській області найбільшою популярністю користуються тури, які характеризуються тим, що на них витрачається невелика кількість часу на організацію заходів щодо відвідування місць, де можна вжити різні страви та напої, а також різноманітні гастрономічні продукти.

Такі тури, як і будь-які інші гастрономічні, включають відвідування таких об'єктів гастрономічного туризму як ресторани, музеї, присвячені тому чи іншому харчовому продукту промисловості або сільського господарства, а також підприємства, ферми та інші місця національно-культурної значущості.

Але не лише особливі музеї можуть залучити туристів, але також ресторани, орієнтовані на приготування національної кухні що підтримує весь сервіс у дусі національного колориту. В останні роки у Рівному помітно розширилася мережа ресторанів кухні корінних народів.

Ще один внесок у розвиток гастрономічного туризму у Рівненській області можуть внести підприємства з виробництва різноманітних продуктів харчування. Зокрема, особливим інтересом у людей користуються такі товари народного вжитку, як: кондитерські вироби, алкогольні та тонізуючі напої.

В останні роки у Рівненській області почали розвиватися етнографічні заповідники – місця, де повною мірою зберігаються поселення малих корінних народів нашої Батьківщини з усіма відповідними їм звичаями та традиціями.

У таких заповідниках туристи можуть познайомитися не лише з культурою, мовою, історіями народу, але також із його побутом, зокрема, національною кухнею. В межах заповідника влаштовуються культурні заходи, де відвідувачі можуть зануритися в атмосферу побутового та святкового життя корінного народу.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Швайка Л. А. Державне регулювання економіки : навч. посіб. Київ : Знання, 2006. 435 с.
2. Шпак Л. О. Економічні передумови державного регулювання розвитку регіонального туристичного рекреаційного комплексу. *Ефективна економіка* : офіційний вебсайт. URL: <http://www.economy.nayka.com.ua> (дата звернення: 16.06.2022).
3. Хорів П. С. Інноваційна діяльність підприємства та економічна оцінка інноваційних процесів. Тернопіль : Екон. думка, 2003. 326 с.
4. Тимчишин-Чемерик Ю. В. Туристичний кластер – форма розвитку та успіху туристичної діяльності регіону. *Вісник Аграрної науки Причорномор'я*. 2015. Вип. 4. С. 44-57.
5. Стрішенець О. М., Ляшенко О. М. Теоретичні аспекти туристичних кластерів як детермінант соціально-економічного розвитку регіону. *Економічний часопис СНУ ім. Лесі Українки*. 2017. № 4. С. 7–13.
6. Стрішенець О. М., Зайчук К. А. Пріоритетні напрями функціонування туристичних кластерів у Волинській області. Актуальні проблеми прикладної економіки : колект. монографія / за заг. ред. д-ра екон. наук, проф. О. М. Стрішенець. Луцьк, 2017. С. 129-138.
7. Степасюк Л. М., Суліма Н. М., Величко О. В. Економіка і фінанси підприємства. Київ : ЦП «Компринт», 2014. 189 с.
8. Саркісян Г.О. Загальна характеристика регіональних туристичних ринків України. *Актуальні проблеми інноваційної економіки*. 2020. № 2. С. 95-100.
9. Сажнева Н. М., Арсененко І. М. Актуальні напрями розвитку конкурентоспроможного ринку туризму в Україні. *Український географічний журнал*. 2012. № 1. С. 40-43.

10. Поважний С. В. Менеджмент в сфері послуг. Донецьк : ВНК, 2004. 824 с.
11. Панюк Т. Н. Аналіз туристичної галузі України в контексті розвитку зеленого туризму. *Вісник Приазовського державного технічного університету*. 2016. № 2. С. 78–85.
12. Кулішов В., Мустафін В., Сонько С. Сучасні особливості формування регіональних ринків. *Економіка України*. 2001. № 7. С. 40-43.
13. Кудла Н. Є. Маркетинг туристичних послуг : навч. посіб. Київ : Знання, 2011. 350 с.
14. Жукович І. А. Інновації в туризмі: основні теоретичні та практичні аспекти. *Science and Science of Science*. 2017. № 2. С. 69–81.
15. Драпушко Р. Г. Індустрія туризму: міжнародний та вітчизняний досвід. *Вісн. Ін-ту розвитку дитини. Серія: Філософія, педагогіка, психологія*. 2014. Вип. 35. С. 31–36.
16. Должикова-Поліщук Л. В. Особливості та тенденції управління туристичною діяльністю. *Актуальні проблеми економіки*. 2014. № 9. С. 103–112.
17. Дегтяр А. О., Соболев Р. Г. Науково-теоретичні засади інноваційного розвитку та інтелектуальної власності, як його головної складової : метод. рек. Київ : НАДУ 2013. 48 с.
18. Горішевський П. А., Васильєв В. П., Зінько Ю. В. Сільський зелений туризм: організація надання послуг гостинності. Івано-Франківськ: Місто НВ, 2003. 148 с.
19. Голод А. П. Теоретико-методологічні засади модернізації регіональних туристичних систем : автореф. дис. ... д-ра екон. наук : 08.00.05. Чернігів, 2017. 38 с.
20. Гонтаржевська Л. І. Ринок туристичних послуг в Україні : навч. посіб. Донецьк : Східний видавничий дім, 2008. 180 с.

21. Валентюк І. В. Організаційно-економічні механізми державного регулювання туристичної сфери України : автореф. дис. канд. наук держ. упр. : 25.00.02. Київ, 2005. 19 с.
22. Антохов А. А. Регіональна економіка та інтелектуалізація суспільства: інноваційні аспекти взаєморозвитку : монографія. Львів : вид-во «Бона», 2016. 420 с.
23. Мельнійчук М. М., Зейко В. О. Пропозиції з оптимізації розвитку молодіжного та дитячого туризму різним державним структурам Волинської області. *Науковий вісник Східноєвропейського національного університету ім. Лесі Українки. Серія: Географічні науки*. 2020. № 1 (405). С. 149–155.
24. Міщенко О. В., Черчик Л. М. Розвиток екологічного туризму в національних природних парках Волинської області: монографія. Луцьк: Вежа-Друк, 2016. 164 с.
25. Олійник Я. Б., Єрко І. В. Суспільно-географічне дослідження туристичної інфраструктури Волинської області: монографія. Луцьк: ПрАТ «Волинська обласна друкарня», 2014. 164 с.
26. Павловська Т. С., Рудик О. В., Ничипорук О. А. Природно-заповідні території лісового фонду Волинської області. *Науковий огляд*. 2017. № 3 (35). С. 5–12.
27. Ткачук В.В. Проблеми інформаційно-аналітичного забезпечення розвитку сільського зеленого туризму. *Науково-виробничий журнал «Інноваційна економіка»*. Тернопіль: СМП «ТАЙП», 2017. № 11-12. С. 156-160.
28. Чепурда Л.М. Концептуальні основи використання туристичних ресурсів на засадах сталого розвитку. *Економічний форум*/ 2015. №2. С.155-160.
29. Шаптала О. Рекреація і туризм: взаємозв'язки, відносини і проблеми. *Вісник Української Академії державного управління при Президентові України*. 2009. №3. С.395-399.