

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
Донецький національний університет економіки і торгівлі  
імені Михайла Туган-Барановського

Навчально-науковий інститут ресторанно-готельного бізнесу та туризму  
Кафедра туризму та країнознавства

ДОПУСКАЮ ДО ЗАХИСТУ

Гарант освітньої програми

Д.е.н., професор

\_\_\_\_\_ Г.О. Горіна

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022 року

**КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА**  
на здобуття ступеня вищої освіти «Бакалавр»  
зі спеціальності 242 «Туризм»  
за освітньою програмою «Туризм»

на тему: **«ОСОБЛИВОСТІ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ  
В ЗАКАРПАТСЬКОМУ РЕГІОНІ»**

Виконав здобувач вищої освіти	Студентка 4 курсу групи ЗТУР-18 Губа Ольга Максимівна	_____ (підпис)
Керівник:	к.пед.н., доцент Богатирьова Г.А.	_____ (підпис)

Засвідчую, що у кваліфікаційній роботі  
немає запозичень з праць інших  
авторів без відповідних посилань  
Здобувач вищої освіти \_\_\_\_\_

Кривий Ріг 2022

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ДОНЕЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ  
імені Михайла Туган-Барановського

Навчально-науковий інститут ресторанно-готельного бізнесу та туризму  
Кафедра туризму та країнознавства  
Форма здобуття вищої освіти заочна  
Ступінь «Бакалавр»  
Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»  
Освітня програма «Туризм»

ДОПУСКАЮ ДО ЗАХИСТУ  
Гарант освітньої програми  
Д.е.н., професор  
\_\_\_\_\_ Богатирьова Г.А.  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022 року

ЗАВДАННЯ  
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧУ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Губи Ольги Максимівни

1. Тема роботи «Особливості розвитку гастрономічного туризму в Закарпатському регіоні»

Керівник роботи к.пед.н., доцент Богатирьова Г.А.  
Затверджені наказом ДонНУЕТ імені Михайла Туган-Барановського  
від «    »        2022 року №

2. Строк подання студентом роботи: «23» травня 2022 року

3. Вихідні дані до роботи: законодавчі і нормативно-правові акти України, інформація Державного комітету статистики України, Всесвітньої туристичної організації, Всесвітньої ради з туризму та подорожей, звіти і аналітичні публікації міжнародних організацій, вітчизняні і зарубіжні періодичні видання, наукова література, інформаційні ресурси мережі Інтернет, результати власних спостережень та досліджень.

4. Зміст розрахунково-пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно розробити): обґрунтування теоретичних аспектів розвитку гастрономічної

комунікації; розкриття ролі та особливості впровадження інтерактивних технологій як складової процесу гастрономічної комунікації; аналіз перспективи розвитку гастрономічної комунікації та окреслити шляхи її удосконалення.

5. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов'язкових креслень) графіки, таблиці, схеми, рисунки.

6. Дата видачі завдання «02» лютого 2022 року.

### 7. Календарний план

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1	Вибір напряму дослідження, аналіз бази та літературних джерел, визначення об'єкту, предмету та завдань дослідження. Формулювання, обґрунтування та затвердження теми роботи	27.02.2022	виконано
2	Підготовка основної частини роботи	12.03.2022	виконано
3	Підготовка висновків та рекомендацій роботи	24.04.2022	виконано
4	Підготовка вступу роботи	10.05.2022	виконано
5	Аналіз та інтерпретація отриманих результатів, оформлення роботи	15.05.2022	виконано
6	Представлення роботи на кафедру для рецензування	26.05.2022	виконано
7	Оформлення презентаційних матеріалів, проходження нормоконтролю	01.06.2022	виконано
8	Захист дипломної роботи	10.06.2022	виконано

**Здобувач в.о.**

\_\_\_\_\_

(підпис)

**Губа О. М.**  
(прізвище та ініціали)

**Керівник роботи**

\_\_\_\_\_

(підпис)

**Богатирьова Г.А.**  
(прізвище та ініціали)

## РЕФЕРАТ

Загальна кількість в роботі:

Сторінок: 50, рисунків: 6, таблиць: 6, використаних джерел: 35, додатків 6.

**Мета кваліфікаційної роботи:** поглиблення теоретичних аспектів розвитку гастрономічного туризму в Закарпатському регіоні України, аналіз його регіональних особливостей функціонування, визначення перспективних напрямів розвитку гастрономічного туризму, розробка практичних рекомендацій щодо активізації розвитку гастрономічного туризму в Україні.

**Об'єкт дослідження:** туристична діяльність.

**Предмет дослідження:** особливості розвитку гастрономічного туризму на Закарпатті.

**Завданнями** роботи визначені: дослідження теоретико-методичних аспектів становлення і розвитку гастрономічного туризму; аналіз регіональних особливостей розвитку гастрономічного туризму на Закарпатті; окреслення шляхів поліпшення розвитку гастрономічного туризму та розробка гастротуру територією Закарпаття.

**Методи / методика, використані у кваліфікаційній роботі:** системно-структурний метод – для узагальнення та класифікації основних понять гастрономічного туризму; абстрактно-логічний – при визначенні основних проблем функціонування гастрономічної сфери в Україні; метод моделювання – при розробці концептуальних засад розвитку туристичних ресурсів гастрономічного туризму в Україні.

**Основні результати дослідження:** результати проведеної кваліфікаційної роботи можуть знайти конкретну реалізацію при плануванні розвитку гастрономічного туризму Закарпатського регіону; проаналізовано регіональні особливості розвитку видів гастрономічного туризму, розроблено практичні рекомендації щодо активізації розвитку гастрономічного туризму в Україні.

**Ключові слова:** ТУРИЗМ, ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ, ТУРИСТИЧНІ РЕСУРСИ, ВИДИ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В ЗАКАРПАТСЬКОМУ РЕГІОНІ.

## ЗМІСТ

ВСТУП.....	6
ОСНОВНА ЧАСТИНА	
1. Теоретико-методичні засади дослідження гастрономічного туризму в Закарпатському регіоні.....	9
2. Особливості розвитку гастрономічного туризму на Закарпатті.....	20
3. Шляхи поліпшення розвитку гастрономічного туризму Закарпаття.....	33
ВИСНОВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	42
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	44
ДОДАТКИ.....	47

## ВСТУП

Туризм – це багатогранне суспільне явище, що динамічно розвивається та має вагомий вплив на зайнятість населення, підтримку малого і середнього бізнесу. Туристична галузь виступає важливим чинником стабільності та зростання національної економіки України, реформування інформаційної, транспортної, комунальної, виробничої та сервісної інфраструктури, покращення соціальної та інвестиційної політики.

Серед багатьох видів туризму гастрономічний має привабливі, багатообіцяючі перспективи. В основі даного виду туризму – ознайомлення із виробництвом, технологією приготування та дегустацією національних страв та напоїв, а також кулінарними традиціями народів світу. Місцева кухня дає змогу туристам відчувати себе вдома, у комфорті і безпеці. Гастрономічний туризм в світі набуває великої популярності. Для визначення можливостей та створення конкурентоспроможного національного туристичного продукту на світовому ринку туристичних послуг є доцільними дослідження тенденцій розвитку та сучасного стану ринку послуг гастрономічного туризму.

Опрацюванням теоретичних і практичних аспектів розвитку гастрономічного туризму займалися такі українські вчені: А. Бусигін, Е. Маслов, І. Комарніцький, В. Федорченко, Д. Басюк, Т. Сокол, Т. Божук, Л. Прокопчук, Т. Шпарага, В. Бойко, О. Любіцева, Ф. Шандора, Г. Волкова, М. Баштова. Вони висвітлюють особливості створення регіональних туристичних продуктів на основі національних кулінарних традицій, його історико-культурний контекст розвитку. У своїх працях українські науковці спиралися на досвід зарубіжних колег, які раніше почали досліджувати питання розвитку гастрономічного туризму. Серед них: Х. Ридван, Д. Дасілва, Т. Пірсон, М. Холл, Д. Хендерсон, Д. Гілмор, Б. Кемброн, Д. Гетс та інші.

Закон України «Про туризм» не виділяє гастрономічний туризм як окремий вид, тому деякі фахівці розглядають його як підвид інших, таких як: хобі-туризм, тематичний, спеціалізований чи подієвий туризм [24].

В. Антоненко, Д. Басюк в своїх працях доводять важливість розвитку даного виду діяльності в окремих регіонах України.

Розвиток туризму в Україні спрямований на створення конкурентоспроможного продукту на міжнародному ринку, який максимально задовольнить туристські потреби населення, забезпечить покращення соціально-економічної сфери окремих регіонів та країни в цілому при збереженні та підтримці історико-культурної спадщини.

Зважаючи на великі перспективи розвитку гастрономічного туризму, створення «гастрономічних турів» сприятиме відродженню національних кулінарних традицій.

Є регіони, де на основі самобутніх традицій створюються автентичні туристичні продукти, а саме: фестивалі, ярмарки, народні свята. Закономірно, що саме в цих дестинаціях зростають туристичні потоки.

Передумовою для формування конкурентоспроможного туристичного продукту на внутрішньому та світовому ринках є те, що значна кількість унікальних гастрономічних турів а фестивалів заснована в Україні.

Захід та центр України мають найбільші туристичні ресурси для подієвого туризму. Саме у Закарпатській, Львівській, Полтавській областях та містах Київ, Луцьк, Львів збереглася значна кількість національних свят та автентичних традицій їх святкування, тому вони є найбільш привабливими, як для іноземних, так і внутрішніх туристів в Україні.

Гастрономічний туризм поступово набуває популярності серед споживачів, що пояснюється їх прагненням до нових гастрономічних вражень і смакових відчуттів. Саме цей вид туризму розкриває особливості автентичної технології приготування місцевих страв, традицій їх споживання, вчить навичкам кулінарного мистецтва, а гастрономічні фестивалі та ярмарки з кожним роком відвідують більше гостей, навіть з-за кордону. Закарпаття є однією з основних гастрономічних дестинацій України. Велика кількість національностей, які мешкають на цій території, створюють унікальну кулінарну культуру і традиції. Все це робить Закарпаття не схожим на жоден інший регіон та сприяє розвитку гастротуризму.

Отже, бачимо, що гастрономічний туризм в Закарпатському регіоні розвивається дедалі краще, має значний потенціал для досягнення вищого рівня, ніж є на даний час. Тому обрана тема є актуальною і може бути цікавою з точки зору покращення економічного стану України і поляризувати державу на міжнародному рівні.

**Метою** кваліфікаційної роботи є поглиблення теоретичних аспектів розвитку гастрономічного туризму в Закарпатському регіоні України, аналіз його регіональних особливостей функціонування, визначення перспективних напрямів розвитку гастрономічного туризму, розробка практичних рекомендацій щодо активізації розвитку гастрономічного туризму в Україні.

Для досягнення поставленої мети потрібно вирішити наступні **завдання**:

- дослідити теоретико-методичні аспекти становлення і розвитку гастрономічного туризму;
- проаналізувати регіональні особливості розвитку гастрономічного туризму Закарпатського регіону;
- окреслити шляхи поліпшення розвитку гастрономічного туризму на Закарпатті;
- розробити гастротур територією Закарпаття.

**Об'єктом** дипломної роботи є туристична діяльність.

**Предметом** є особливості розвитку гастрономічного туризму Закарпаття.

**Методи / методика, використані у кваліфікаційній роботі:** системно-структурний метод – для узагальнення та класифікації основних понять гастрономічного туризму; абстрактно-логічний – при визначенні основних проблем функціонування гастрономічної сфери Закарпатського регіону; метод

моделювання – при розробці концептуальних засад розвитку туристичних ресурсів гастрономічного туризму Закарпаття.

**Інформаційною базою** дослідження стали законодавчі і нормативно-правові акти України, інформація Державного комітету статистики України, Всесвітньої туристичної організації, Всесвітньої ради з туризму та подорожей, звіти і аналітичні публікації міжнародних організацій, вітчизняні і зарубіжні періодичні видання, наукова література, інформаційні ресурси мережі Інтернет, результати власних спостережень та досліджень.

**Структура роботи:** робота складається із основної частини, вступу, трьох розділів, висновків, переліку використаних джерел та додатків. Робота містить 50 сторінок, 6 рисунків, 6 таблиць, 6 додатків, 35 наукових джерел.



## 1. Теоретико-методичні засади дослідження гастрономічного туризму в Закарпатському регіоні

На теперішній час не існує єдиного визначення «гастрономічний туризм», адже цей напрямок туристичної галузі розглядають як окремий лише близько 20 років, і він є практично наймолодшим видом туризму.

Гастрономічний туризм як світовий тренд стає все більш важливим явищем соціальної, культурної та соціально-економічної сфери. Поштовхом для туристичних подорожей дедалі частіше стають кулінарні шляхи та маршрути, знайомства з новими методами кулінарії, подорожі за смаком, відкриття місць, пов'язаних із вирощуванням, риболовлею, селекцією та іншими харчовими промислами, відвідування знаменитих місць із кулінарними традиціями.

Основні світові тенденції в розвитку гастрономічного туризму:

- зростання ринку і збільшення гастрономічного туризму в усьому світі;
- продукт є основою для гастрономічного туризму;
- один із найдинамічніших сегментів туристичного ринку;
- зацікавленість культурною спадщиною.

У цьому контексті культура — це набір моделей поведінки, знань і навичок, які формують суспільство, засноване на почутті приналежності. Форма будь-якої гастрономічної туристичної пропозиції не буде життєздатною, якщо вона не враховує культурні особливості території. «Гастрономічний туризм є безумовним складником будь-якого іншого виду туризму, зокрема сільського, ділового, подієвого, освітнього, спортивного та культурно-пізнавального. Так, сільський, або зелений, гастрономічний туризм безпосередньо суміщений з агротуризмом» [33].

Їжа є важливою складовою подорожей. Для вираження цього взаємозв'язку використовувалось багато термінів, таких як «кулінарний туризм», «харчовий туризм» та «гастрономічний туризм». Визначення термінів різними авторами наведено в таблиці 1.1 [22; 25; 31; 32].

Таблиця 1.1

Визначення поняття «гастрономічний» (кулінарний, харчовий) туризм, [22; 25; 31;32]

Автор	Визначення
Лонг	Це досвід їжі або способів харчування, відмінних від власних.
Холл та Мітчелл	Харчовий туризм як відвідування первинних та вторинних виробників продуктів харчування, харчових фестивалів, ресторанів та конкретних місць, де дегустація їжі та / або відчуття властивостей спеціалізованих регіонів виробництва продуктів харчування є основною мотивацією для подорожей.

Грін та Догерті	Кулінарний туризм - це досягнення унікальних та незабутніх вражень від їжі та пиття, що забезпечує спосіб зв'язку місцевих систем харчування з туристичним досвідом.
Е. Вульф	Гастрономічний туризм – це пошук і насолода унікальною, незабутньою їжею і напоями як на іншому кінці Землі, так і на сусідній вулиці, адже, крім подорожей по своїй країні або всьому світі, ми також можемо стати гастрономічними туристами у своєму регіоні, місті чи навіть районі.
Г. Жеоргхе, П. Тудораче, П. Ністорену	Гастрономічний туризм – це повна або часткова поїздка для того, щоб спробувати місцеві продукти або взяти участь у заходах, які пов'язані з гастрономією.
Х. Ридван	Гастрономічний туризм розроблений місцевими громадами для підтримання сільського господарства.
Д. Дасілва	Гастрономічний туризм – це будь-який досвід туризму, в якому високо цінується і споживається їжа і питво, яке відображає місцеву, регіональну або національну кухню, традиції, культуру, традиційні або кулінарні методи.
Д. І. Басюк	Спеціалізований вид туризму, пов'язаний з ознайомленням і дегустацією національних кулінарних традицій країн світу, що є синтезом екології, культури і виробництва.
Т. Трададенко	Гастрономічний туризм – це подорож по країнах і континентах для знайомства з особливостями місцевої кухні, кулінарними традиціями з метою покуштувати унікальні для приїжджого людини блюдо або продукт.
Т.С. Кукліна	Гастрономічний туризм – це подорожі в різні місця планети для ознайомлення з місцевими кулінарними традиціями й особливостями національної або регіональної кухні.
В.С. Ковешніков	Гастрономічний туризм це – спеціальні винні і гастрономічні тури, відвідування об'єктів гастрономічного туризму, ресторанів з регіональною кухнею, кулінарних курсів при готелях, кулінарних центрах і школах, відвідування фермерських господарств, фермерських ринків, продовольчі виставки та ярмарки, гастрономічні, винні, пивні фестивалі тощо.
С. Саламатіна	Гастрономічний туризм – це вид діяльності, метою якої є знайомство з етнічною кухнею країни або регіону, основними продуктами, особливостями технології приготування страв, а також підвищення рівня кулінарних знань.
С.Ю. Гатауліна, В.В. Шикеринець, С.А. Макачук	Поділяють гастрономічний туризм на два види: сільський («зелений») і міський. Їх принципова відмінність полягає в тому, що, вирушаючи в сільську місцевість, турист прагне спробувати екологічно чистий продукт.
Т.Т. Христов та О.Л. Драчева	Гастрономічний туризм – це зв'язок туристів та відвідувачів, які планують частково або повністю спробувати кухню певної місцевості або здійснити заходи з гастрономією та відвідуванням певних дестинацій.
Є.С. Соколов	Гастрономічний туризм – це подорожі в різні місця планети для ознайомлення з місцевими кулінарними традиціями й особливостями національної або регіональної кухні; головною метою туристів, які вибирають гастрономічний туризм, є

	дегустації унікальних продуктів і страв, властивих винятково для цієї місцевості.
А.П. Бусигін, Г.Г. Вишневська	Класифікують гастрономічний туризм за ключовими критеріями, такими як специфіка місцевості – сільський «зелений» та міський, мета поїздки або бажання спробувати певний напій або страви: винний, пивний, сирний, шоколадний.
Всесвітня асоціація гастрономічного туризму	Гастрономічний туризм як подорожі з метою отримання автентичного досвіду, заснованого на культурі споживання їжі або напоїв, відкритті унікальних місць та їхньої культури через національну кухню.

Склавши дану таблицю, можемо зробити висновок: різні дослідники сходяться на думці, що гастрономічний туризм пов'язаний з культурою споживання їжі або напоїв та ознайомленням з кулінарними традиціями різних країн та регіонів. Звісно, у цих визначеннях є відмінності.

Засновник Міжнародної асоціації гастрономічного туризму Е. Вульф акцентує увагу на тому, що гастрономічну подорож можна здійснити навіть у рідному місті чи районі. Для цього не обов'язково вирушати у далекі країни [31].

На думку Х. Ридвана та В.С. Ковешнікова гастрономічний туризм виступає підтримкою для сільського господарства [15, 32].

Д. Дасілва, Д. І. Басюк, Т. Трададенко, Т.С. Кукліна та Є. С. Соколов пов'язують поняття «гастрономічний туризм» з національною кухнею, кулінарними традиціями та культурою. Головною метою туристів, які вибирають гастрономічний туризм, є дегустації унікальних продуктів і страв, властивих винятково для цієї місцевості [2, 15, 22, 31].

С. Саламатіна визначає гастрономічний туризм як вид діяльності, метою якої є знайомство з етнічною кухнею країни або регіону, основними продуктами, особливостями технології приготування страв, а також підвищення рівня знань із кулінарії [22].

С.Ю. Гатауліна, В.В. Шикеринець, С.А. Макачук, А.П. Бусигін та Г.Г. Вишневська поділяють гастрономічний туризм на два види: сільський («зелений») і міський. Їх принципова відмінність полягає в тому, що, вирушаючи в сільську місцевість, турист прагне спробувати екологічно чистий продукт [22].

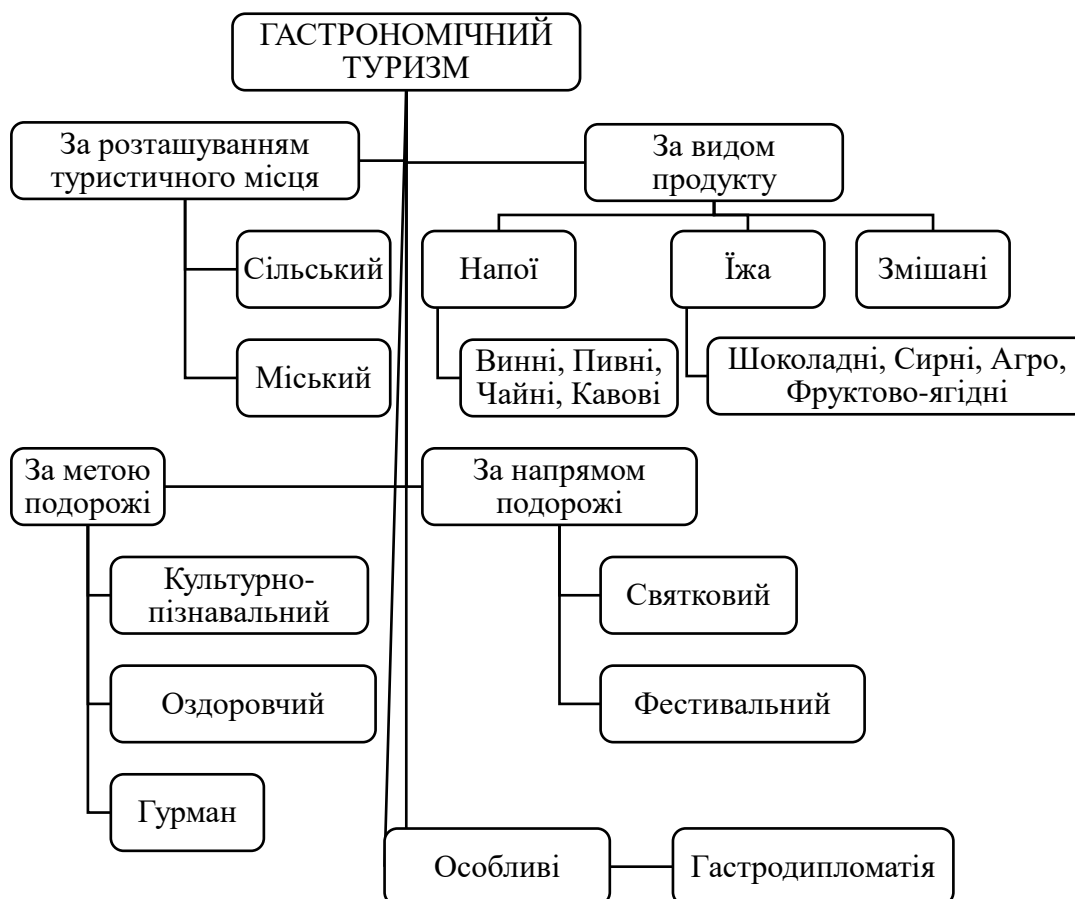
Т.Т. Христов та О.Л. Драчева розглядають гастрономічний туризм як зв'язок туристів та відвідувачів, які планують частково або повністю спробувати кухню певної місцевості або здійснити заходи з гастрономією та відвідуванням певних DESTINATION [22].

Всесвітня асоціація гастрономічного туризму (World Food Travel Association) визначає гастрономічний туризм як подорожі з метою отримання автентичного досвіду, заснованого на культурі споживання їжі або напоїв, відкритті унікальних місць та їхньої культури через національну кухню [18].

Д.О. Стешенко, А.Ю. Парфіненко поділяють гастрономічний туризм на ресторанный, сільський, подієвий, освітній. Кожен з цих підвидів має деякі відмінності, а саме:

- ресторанный – відвідування найбільш відомих і популярних ресторанів, що вирізняються ексклюзивністю кухні, високою якістю, а також національною спрямованістю;
- сільський – дегустація місцевої кухні і продуктів, вироблених у цьому регіоні;
- подієвий – відвідування місцевості в певний час із метою участі у громадських та культурних заходах із гастрономічною тематикою;
- освітній – навчання в спеціальних освітніх установах із кулінарною спеціалізацією, а також курсів і майстер-класів [25].

Як підсумок, гастрономічний туризм доречно класифікувати за декількома ознаками, такими як розташування туристичного місця, за видом конкретного продукту або напою, за метою подорожі. Наведемо класифікацію видів гастрономічного туризму на рис. 1.1 [22].



Джерело: складено автором на основі [22]

Рисунок 1.1 – класифікація гастрономічного туризму

Як окремий вид, гастрономічний туризм вирізняється тим, що умови для його розвитку мають абсолютно всі країни, регіони й території. Через призму гастрономії та кулінарії ми пізнаємо нове місто чи країну. Національна страва може розповісти історію та традиції невідомого нам місця іноді навіть краще за екскурсовода. Гастрономічна складова так чи інакше є частиною будь-якої подорожі, але, на відміну від інших видів туризму, знайомство з автентичною кухнею виступає на перший план і стає основним мотивом гастрономічної подорожі.

Гастрономічний тур не залежить від сезонності, адже такі подорожі можливі у будь-яку пору року. Вони знайомлять туриста із повсякденним життям, історією та культурою країни набагато краще, ніж класичні екскурсійні подорожі.

Просування місцевих господарств і виробників продовольчих товарів є невід'ємною частиною усіх гастрономічних турів. Подорожуючи, туристи знайомляться з родинами, які століттями займаються сироварінням, виробляють шинку або працюють на вирощуванні виноградників [29].

У гастрономічному турі туристи відвідують пивоварні, виноробні, невеликі виробництва й ферми, дегустують відомі (або не дуже) національні продукти, а також вина та інші традиційні напої. Відвідують місцеві ринки, беруть участь в кулінарних майстер-класах з професійними шеф-кухарями та з привітними господарями власних господарств і угідь. Відвідують гастрономічні фестивалі та кулінарні шоу.

Тривалість гастрономічного туру – від вікенду до повноцінних двох тижнів. Варіація цін на гастрономічні тури дуже велика. Подібні тури не бувають «гарячими», тут відсутнє поняття «найнижча ціна» [9].

Отже, хоч це і доволі молода галузь туристичної сфери, але вже на сьогодні багато науковців висловлюють свою думку з приводу даного виду, тому й існує така велика кількість визначень «гастрономічного туризму» і єдине правильне визначити доволі складно, адже кожне висвітлює якийсь бік гастрономії і не можна сказати, що воно є хибним.

Тому, спираючись на судження всіх науковців можемо визначити гастрономічний туризм як вид туристичної діяльності, за допомогою якого подорожуючі задовольняють свої гастрономічні та культурні потреби шляхом ознайомлення з кухнею певної країни (навіть своєї країни), заглиблюючись в побут та звичаї певної дестинації і ознайомлюючись з її традиціями та звичаями.

Провідні фахівці туристичної індустрії виділяють такі сучасні глобальні тенденції розвитку гастрономічного туризму:

1. Ринок гастрономічного туризму є зростаючим. Це один із найбільш динамічних сегментів туристичного ринку.
2. «Гастрономічні» туристи – це туристи, які беруть участь у нових напрямках культурного споживання. Вони – мандрівники, які пізнають автентичність відвідуваних місць через їжу.

3. Основою гастрономічних пропозицій є територія. Терруар – це елемент, який її відрізняє і є джерелом локальної ідентичності. Він охоплює екологічні та ландшафтні цінності, історію, культуру, традиції, сільську природу, море, власну кухню цього місця. У зв'язку з цим перетворення території на кулінарний ландшафт є однією із проблем туристичних дестинацій.

4. Основою гастрономічного туризму є продукт. Тому важливо визначити, які ресурси ми будемо перетворювати на туристичний продукт, що дасть змогу ідентифікувати цю територію.

5. Стійкість. Гастрономічний туризм здатний вирішувати проблеми культури та навколишнього середовища шляхом, що є сумісним з суто економічними аргументами. Ідея полягає не в тому, щоб створити новий недискримінаційний тиск на кулінарну спадщину, але використовувати її раціонально з огляду на стійкість. Мова йде не про «туристифікацію» гастрономії, а про створення нових пропозицій або збільшення існуючих.

6. Якість. Туристичні дестинації, які хочуть пропагувати гастрономічний туризм, мають працювати на різних рівнях у сфері якості: захист і визнання місцевої продукції, розвиток конкурентної пропозиції, професіоналізм людських ресурсів, захист споживачів та належний їх прийом задля підвищення рівня задоволеності відвідувачів.

7. Зв'язок. Туристичні дестинації повинні сформулювати достовірний та автентичний опис своїх пропозицій на ринку гастрономічного туризму. Нині досвід туристичної подорожі не обмежується лише фактичними днями її здійснення, а починається значно раніше, з її підготовки (турист збирає інформацію, порівнює, купує). Цей досвід закінчується, коли мандрівник оцінює й ділиться своїми враженнями через соціальні мережі. Ключову роль у процесі створення гастрономічного іміджу туристичної дестинації відіграють відомі шеф-кухарі, засоби масової інформації, туристичні путівники, гастрономічні блоги та соціальні мережі.

8. Співпраця. Необхідно, щоб всі особи, які працюють у туристичній дестинації (виробники продуктів харчування, фермери, рибалки, шеф-кухарі, ресторатори, готельєри, представники державної адміністрації тощо), брали участь у створенні туристичного продукту гастрономічного туризму [21].

Стрімкий розвиток індустрії туризму в останні десятиріччя зумовив його значний вклад у світову економіку, оскільки до пандемії COVID-19 частка туризму у світовому ВВП складала близько 10 %. Частка туризму у ВВП країн Європейського Союзу перебуває в межах 9-25 %. В Україні частка туризму в економіці є дискусійною і, за різними оцінками експертів, лежить у межах 1,4-11,6 %. Розвиваються нові види туризму, зокрема гастрономічний туризм, інтерес до якого співвідноситься зі змінами в економіці. В умовах сучасних змін в економіці, економічних пропозицій, переходу від виробництва товарів й послуг до вражень та емоцій, які вони надають покупцям, ми переходимо до нової економіки – економіки вражень [10].

Гастрономічний туризм – це нове явище, котре розвивається як новий туристичний продукт, обумовлений, зокрема, тим фактом, що, за даними спеціалізованої літератури, більше третини туристичних витрат припадає на їжу. Тому кухня туристичної дестинації є одним із надзвичайно важливих аспектів, що визначає якість відпочинку.

Гастрономічному туризму близько 20 років, і він є практично наймолодшим видом туризму. Етапи розвитку гастрономічного туризму представлені в таблиці 1.2 [10].

Таблиця 1.2

## Етапи розвитку гастрономічного туризму [10]

Етап	Зміст
I (1998-2000 рр.)	Зародження гастрономічного туризму (введення терміну «кулінарний туризм»)
II (2001-2002 рр.)	Перша стаття та перша книга про кулінарний туризм
III (2003-2011 рр.)	Заснована Міжнародна асоціація гастрономічного туризму – The International Culinary Tourism Association)
IV (2012-2015 рр.)	Вдосконалення основних дефініцій (термін «кулінарний туризм» змінений на «гастрономічний туризм»)
V (2016 р. - до теперішнього часу)	Впровадження гастрономічного туризму у світових регіонах туризму (відкриття університетів, ресторанів тощо)

Впродовж свого існування гастрономічний туризм удосконалювався, а отже і змінював свої назви.

Варіанти назв:

- culinary tourism – кулінарний туризм;
- gastronomic tourism – гастрономічний туризм;
- food tourism – продовольчий туризм.

У 1998 році, професор Люсі Лонг (Університет Боулінг грін, Огайо, США) вводить поняття «кулінарний туризм». Його ідея в тому, що місцева їжа допомагає проникнути в культуру країни, а приготування дозволяє відчувати себе корінними жителями [11].

У 2001 році засновник Міжнародної асоціації кулінарного туризму (ICTA) Ерік Вульф створює перший офіційний документ по кулінарному туризму, де пояснює суть явища: «Гастрономічний туризм – пошук і насолода

унікальною, незабутньою їжею як на іншому кінці Землі, так і на сусідній вулиці» [11].

У 2003 році ним була заснована Міжнародна асоціація гастрономічного туризму (The International Culinary Tourism Association). Вона надає широкий спектр переваг для своїх членів, таких як: навчання, розвиток і просування. Місія організації така: «Допомагати людям, суспільству і підприємствам розвиватися шляхом налагодження взаємовигідних відносин заснованих на загальному інтересі до їжі і напоїв». Маніфест Міжнародної асоціації кулінарного туризму відображає здатність людини пізнавати культуру країни через її національну кухню: «Їжа – це квінтесенція нації, її характеру та історії» [26].

У 2006 році був створений Міжнародний інститут кулінарного туризму, який керує освітніми та навчальними компонентами програм Міжнародної асоціації гастрономічного туризму [6].

Блискавичний розвиток кулінарного туризму призвів до утворення турфірм, що спеціалізуються на міжнародному гастрономічному туризмі, прикладами можуть служити такі компанії як: «Gourmet on Tour» (США), «Gourmet Getaways» (Італія), «The International kitchen» (Великобританія).

Та в 2012 році термін «кулінарний туризм» змінюють на «гастрономічний туризм». Справа в тому, що більшість туристів вважали кулінарний туризм прерогативою еліти, вважали, що це їм не по кишені, тому ігнорували гастрономічні тури [6].

Але як йдуть справи насправді? Гастротуризм не обмежений вузьким колом заможних клієнтів і гурманів. «Тільки 18% гастротуристів вибирають цей вид подорожі виключно заради високої кухні. Насправді 46% гастротуристів вибирають гастротури через можливість спробувати автентичну кухню (а вона доступна всім верствам населення), ще 35% їдуть, щоб спробувати місцеві продукти. При цьому 22% з опитаних вибирають гастротури, оскільки вважають їх можливістю відпочити з невеликим бюджетом» [6].

У 2015 р. Всесвітня туристська організація виділила гастрономічний туризм в окрему нішу. Так гастрономія офіційно стала визнаним елементом культури і нематеріальної спадщини. У 2015 році поняття «гастрономічний туризм» розширюється і з'являється термін-аналог «food tourism».

У 2015 році туристичне співтовариство вирішило називати «гастрономічним туризмом» будь-які пов'язані з гастрономією види туристичної активності: відвідування виробників продуктів, гастрономічних фестивалів, фермерських ринків і продовольчих ярмарків, в тому числі в межах сусідніх регіонів. Фактично гастрономічний тур сьогодні – це будь-яка поїздка, суть якої – долучитися до гастрономії та її історії. З цієї причини на Заході гастротуризм стали називати просто food tourism, тобто «туризм для їжі» [9].

Гастрономічний туризм є допоміжним інструментом у пізнанні культурної спадщини країн та регіонів світу, адже страви національної кухні є



одним із елементів, що відображають світогляд, спосіб життя, традиції етносів.

Під час гастрономічних турів турист має гарну нагоду:

- ознайомитися з історією та рецептурою національної кухні;
- відвідати автентичні ресторани та інші заклади національної кухні;
- взяти участь у гастрономічних фестивалях;
- спробувати себе у приготуванні національних страв.

Туристів, що вирушають у гастрономічні тури, можна поділити на такі групи:

- туристи, яким набрид звичайний туризм;
- гурмани;
- туристи, які хочуть внести різноманітність у свій раціон;
- представники туристичних компаній, зацікавлені в організації власних гастротурів;

- туристи, чия робота пов'язана з приготуванням та вживанням їжі [15].

Отже, цільова аудиторія гастрономічного туризму включає в себе:

- туристів-гурманів;
- туристів, які використовують кулінарний туризм з метою навчання та отримання професійних навичок (кухарі, сомельє, ресторатори, дегустатори, блогери);
- представників туристичних фірм, які подорожують з метою вивчення даного напрямку туризму;
- туристи, які бажають заглибитися в культуру країни за допомогою вивчення національної кухні.

Для того, аби визначити найпопулярніші країни світу з розвитку гастрономічного туризму, потрібно брати до уваги особливості цих країн, а саме те, що культура та традиції харчування в першу чергу залежать від географічного розташування певної дестинації: країни прибережних районів, наприклад, можуть похвалитися великим розмаїттям морепродуктів в гастрономії, континентальні країни пов'язують свої кулінарні традиції більшою мірою із продуктами тваринного та рослинного походження.

Якщо взяти країни Південно-Східної Азії, то вони передусім характеризуються великим розмаїттям спецій, чим по-перше показують їх давню історію та культуру, а по-друге характеризують регіон та його соціально-культурний розвиток, а також екологічну ситуацію (на прикладі Індії та Таїланду, де є великі проблеми із забрудненням води та загалом санітарними умовами проживання населення), тому багато азійських країн використовують спеції в приготуванні страв для їх певної антибактеріальної дії.

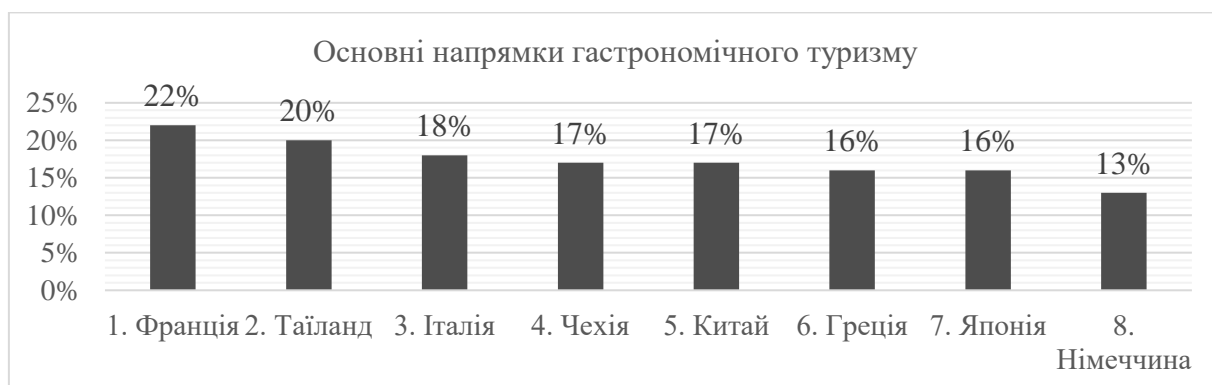
Найбільшими любителями гастрономії зарекомендували себе німці, англійці, американці і японці. Гастрономічний туризм є синтезом культури, екології та виробництва. Гастротури добре організовані у Франції, Італії, Іспанії, в Японії, в Німеччині де існує розвинена мережа винногастрономічних турів [27].

Майбутнім гастрономічним туристам потрібно завчасно визначитися з метою поїздки. Можна просто поїхати в країну, що славиться віковими кулінарними традиціями, і ознайомитися з її визначними пам'ятками – як їстівними, так і всіма іншими. А можна відвідати яскраві і апетитні гастрономічні фестивалі, які періодично проводяться в багатьох куточках планети.

Наприклад, на вересень припадає Устричний фестиваль в Ірландії і Октоберфест в Мюнхені, в липні традиційно проходить свято іспанської національної їжі Сан-Фермін і Бонтон – фестиваль тунця в Італії, а в листопаді завзяті гастрономічні туристи вирушають до Франції на Божоле-Нуво – свято молодого вина або на фестиваль білих трюфелів в Сан-Мініато.

Якщо проаналізувати світову статистику найпопулярніших гастрономічних країн за 2019 рік, то виглядатиме вона так:

Основні напрямки розвитку гастрономічного туризму наведено на діаграмі [9]:



*Джерело: складено автором на основі [9]*

Рисунок 1.2 – основні напрямки розвитку гастрономічного туризму

Франція сьогодні є найпопулярнішою країною з точки зору «винного» туризму: на ринку турпослуг пропонуються спеціальні тури з проживанням у замках Бордо, Шампані, Луарської долини та Бургундії [4].

Друге місце посідає Таїланд – саме його візитівкою є смажені в макашницях комахи, які тепер викликають у багатьох не огиду, а апетит. Суп том-ям став легендою для масових туристів. Ті ж, хто пізнав тайську кухню глибше, знаходять в ній крім великої кількості спецій безліч тонких відтінків та смаків. Ну і, звісно, фруктовий стіл в Таїланді чи не найбагатший в світі.

Італія зі своєю пастою та піцою могла б стати синонімом нерозбірливості в їжі – наскільки тамтешні страви прижилися у всесвітньому фаст-фуді. Та тільки от справа в тому, що в самій Італії і паста (якої сотні різновидів, а з приправами так і тисячі), і піца мають зовсім інший і зовсім не фастфудовський смак.

Чехія близька географічно, а чеська кухня, дуже схожа на баварську і австрійську, близька українському сприйняттю «правильної» їжі.

Китайська кухня дотримується концепції здорового харчування, яке забезпечується за рахунок складу страв, що готуються. Вона виходить із декількох основних компонентів, які завжди дрібно порізані і майстерно приготовлені. Варіанти комбінацій тридцяти або сорока компонентів дають можливість приготувати тисячі блюд. Китайська кулінарна традиція об'єднує безліч страв, характерних для різних районів Китаю, що знаходяться часом в абсолютно різних кліматичних зонах [14].

Середземноморську кухню з великою кількістю сирів, з равликами і великою кількістю овочів і зелені уособлює Греція. Місцеве вино часто не найкраще, але воно здається божественним, якщо стоїть на столі серед риби, восьминогів, сирів, а вам несуть мусаку з баклажанів.

Японська кухня різько відрізняється від будь-якої іншої кухні світу. Для жителів азійських країн вона – те ж саме, що французька для європейців. Її секрет криється в ретельному доборі продуктів, вишуканості презентації, а також у ставленні до продукту в цілому. У японській кухні є ще одна унікальна особливість. Окрім краси і гармонії форм і фарб, приготовані страви обов'язково відображають пору року. На їхню думку, кожен сезон дарує свої власні делікатеси. Відповідність же сезону, як і свіжість продукту, цінується в Японії вище, ніж саме приготування.

Національна кухня Німеччини стоїть на трьох китах – ковбаски, квашена капуста і пиво. Ковбаски і сосиски – предмет національної гордості, капуста в німецькій кухні – всьому голова, а пиво настільки смачне, що на щорічне пивне свято «Октоберфест» приїжджають туристи з усього світу. Але, незважаючи на ці закоренілі бренди, місцева кухня не обмежується тільки цими продуктами. Варто зазначити, що в кожному регіоні країни є свої кулінарні особливості і оригінальні страви, які здивують гурманів своєю різноманітністю, поживністю і відмінним смаком [11].

Даний вид туризму популяризує кожну країну як придатну та перспективну для ведення туристичного бізнесу в ній, а також діє як об'єднуючий елемент всіх країн світу задля обміну культурними цінностями та досвідом.

Якісним показникам приділяють в дослідженні гастрономічного туризму більшу увагу, аніж кількісним. Адже основна суть якісних досліджень полягає в їх спрямованості на отримання більшою мірою якісної інформації, ніж кількісної. «Якісна» інформація передбачає більш розгорнуту інформацію про предмет дослідження, спираючись на докладне пояснення та інтерпретацію емпіричних даних. У зв'язку з тим, що тема мало вивчена, а збір інформації ускладнений тим, що цільова аудиторія знаходиться за межами зони відпочинку, якісний метод дослідження є найбільш обґрунтованим методом.

Отже, оскільки гастрономічний туризм має ґрунтовну історичну основу, можна зробити висновки, що це один із найперспективніших видів туризму.

До того ж він має потенціал в усіх країнах світу і популярний в будь-який час та будь-яку пору року. Досвід провідних країн є гарним прикладом для подальшого розвитку та набуття популярності гастрономічної ніші в туризмі Закарпаття та України в цілому.

## 2. Особливості розвитку гастрономічного туризму на Закарпатті

Українська кухня є однією з найрізноманітніших та найбагатших. Традиційне харчування українців пройшло тривалий час становлення і розвитку. Деякі способи добування і зберігання продуктів, приготування з них страв і напоїв, що збереглися дотепер, застосовувалися ще в добу енеоліту, ранніх слов'ян і Київської держави [18].

Харчування українців поліпшувалося і вдосконалювалося століттями, накопичуючи кращий досвід та знання попередніх поколінь, а також сусідніх етносів. Внаслідок цього сформувалася оригінальна народна кухня з великим асортиментом смачних і поживних, корисних для організму людини страв [18].

В останні роки в Україні спостерігається поступове відродження української автентичної кухні. Ресторатори шукають інформацію в старовинних книгах, опитують місцевих жителів в різних областях і відтворюють призабуті, але автентичні традиції кулінарії держави.

Кожна область має свою перевагу, в одному регіоні туризм розвинений сильніше, а в іншому слабкіше, як це показано нижче на діаграмі топ-10 областей з відвідування туристів [14]:



*Джерело: складено автором на основі [14]*

Рисунок 2.1 – топ-10 областей з відвідування туристів

В кожній області є свої фірмові страви. Західноукраїнська кухня сильно відрізняється від східної України, а південноукраїнська від північної України. Однією із найбільш популярних страв національної кухні українського народу є борщ, який славиться не менше французьких соусів, італійських спагеті чи

японських суши. Ця страва має безліч різновидів, буває пісною або на м'ясному бульйоні. Закарпатський борщ не схожий на одеський, полтавський – на чернігівський, волинський – на київський, а львівський – на харківський і т.д. Найближчим часом ЮНВТО може зареєструвати борщ як національне надбання України. На даний час найвідоміший популяризатор української їжі і громадський діяч Євген Клопотенко проходить процедуру, щоб запатентувати на світовому рівні, що борщ – це українська страва. Це буде перший офіційний гастрономічний бренд України, визнаний на міжнародному рівні [14].

Не менш важливою гастроскладовою для туризму є українські напої. Українці традиційно п'ють напої, отримані шляхом природного бродіння певних інгредієнтів (квас, мед, пиво), а також шляхом перегонки продуктів бродіння (горілки та виготовлені з неї настоянки). У багатьох ресторанах з українською кухнею подають самогон і настоянки власного приготування (хріновуха, настоянка на журавлині, обліпиховка). У багатьох рестораних закладах української столиці подають пиво, зварене у власній броварні, така тенденція спостерігається і в інших обласних центрах.

«Закарпаття є полі етнічною територією, адже протягом кількох останніх століть край 19 разів входив до складу різноманітних державних утворень. Усе це відобразилося на національній свідомості закарпатських українців, яким доводилося щоразу опинятися в іншомовному середовищі й пристосовуватися до сприйняття чужої культури» [28]. Тому своєрідність культури закарпатських українців характеризується активним запозиченням елементів культури сусідніх народів, опором щодо асиміляції в чужоземному середовищі у процесі формування і розвитку власної культури. Це відбувалося шляхом міжкультурної комунікації як на духовному, так і побутовому рівні [28].

Через постійне міжнаціональне спілкування, а в багатьох випадках і родинні зв'язки, народні традиції окремих національностей з'єднувалися і ставали спільними для всього населення Закарпатської області. Такі страви, як борщ, розсольник, пельмені, оладки, вінегрет, сирники, яких тут раніше не готували, стали звичними. У свою чергу, мешканці, які приїхали в Закарпаття на постійне проживання, засвоювали особливості багатонаціональної закарпатської кухні. Разом із тим, у закарпатській кухні виявляються етнічні особливості національних меншин. Все зазначене створює величезні можливості для розвитку в Закарпатті гастрономічного туризму.

У Закарпатській області проживають представники понад 100 національностей. Поряд з українцями, кількість яких складає 80,5%, компактними групами в певних районах краю проживають угорці, словаки, румуни, німці. Взаємні контакти представників різних національностей сприяють поширенню особливостей кожної етнічної кухні, кожна з яких має свою специфіку [7].

Так, улюбленими стравами закарпатських угорців є: перкельт, попрікаш, бограч, керезет, лего, рокот-крумплі, торгоня, чірке-попрікаш тощо. Зазвичай

угорська кухня базується на паприці, томатах і гірському перці. Найбільшим попитом серед туристів користується бограч. Бограч – це гастрономічне диво угорського походження, страва мадярських (угорських) скотарів [7].

Для приготування гуцульських страв найчастіше використовують кукурудзяне борошно, кукурудзяну крупу, картоплю, гриби. Душею гуцульської страви є банош. Банош – це страва, для приготування якої використовують кукурудзяне борошно. В давнину ця страва вважалась стравою бідняків, її готували, коли в наявності залишалася невелика кількість сметани (вівці та корови були майже у всіх) та кукурудзяної крупи. Гуцульська кухня відома своїми домашніми копченостями, грибною юшкою, голубцями, шупенею (страва з квасолі), фореллю у сметані, барабуляною кулешою з бринзою та шкварками, терчаниками в сметані з грибами, печенею по-гуцульськи, салом з часником, різними стравами з грибами (в т. ч. і маринованими), зупою з фазана по-гуцульськи, бабкою гуцульською, кулешою, книшем, гуркою, реберцями, салатами, кремзликами, борщем зі свинячим вушком, борщем гуцульським (з квашеного буряка та копченої буженини), а також бринзою – овечим сиром, котрий готують пастухи на літніх високогірних пасовищах, вурдою (різновид овечого сиру) [16].

Характерною особливістю румунської кухні є використання таких інгредієнтів, як цибуля, бобові, які сповільнюють процеси старіння. Серед улюблених страв закарпатських румунів можна знайти приправлений бринзою токан, чорбу (густий суп), інгрошалу, мамалигу та гівеч, основу якого складають помідори, рис та спеції, які доповнюють кабачками, квасолею, баклажанами, морквою, поширеним є і м'ясний гівеч.

У раціоні закарпатців значаться і страви словацької кухні. У місцевих словаків можна скуштувати смачні страпачки, карбонати, Джадді; поливку (суп) часниковий, палачінти. Традиційні страпачки (галушки з сирі тертої картоплі, відварені у підсоленій воді з капустою) на сьогодні мають уже численну рецептуру: з твердим сиром, з посіченою ковбаскою, з бринзою, з кропом та сметаною. Зі Словаччини прийшла традиційна закуска – смажений сир, який добре смакує під вино місцевих виноробів [30].

Однією з фірмових чеських страв Закарпаття є кнедлики, які подаються у вигляді гарніру до соковитого м'яса із соусом. Серед традиційних борошняних виробів найулюбленіші – гомбовці з дріжджового тіста або з сиру, які по-чеськи називають відомою вже назвою – кнедлики.

Виготовляють у Закарпатті й страви єврейської кухні – човлент та страви з гусячого м'яса. Євреї краю мають свої традиційні страви: кугл, човлент, тістечко «Гаман». До найулюбленіших страв циганської кухні належать кров'янка та печінкова гурка, печінка по-циганськи, вим'я тушковане, а також реберця по-циганськи зі свинини. Гурка – ковбаса, яку виготовляють із різноманітною начинкою: з легенів, печінки, шкварок, відварених кукурудзяних круп або рису, крові домашніх тварин, цибулі та приправ. Кулінарним шедевром закарпатської кухні вважається шовдарь (копчений свинячий окіст), який традиційно готують до Великодня. Це є внесок німців.

Закарпатські німці зберегли стародавні рецепти приготування телятини і баранини по-швабськи. У місцевих поляків перейнято вміння готувати фляки, лазанкі, бігос, крупник [13].

Спираючись на старовинні традиції, кулінарна творчість краю постійно оновлюється і вдосконалюється, її таємниці передаються з роду в рід, із покоління в покоління.

Для переважної більшості закарпатських страв характерне вміле поєднання різних продуктів як тваринного, так і рослинного походження, приготування їх за перевіреними домашніми рецептами і способами кулінарної обробки.

Характерною рисою закарпатської кухні є простота в наборі продуктів і доступність технології приготування. У ній відсутні делікатесні продукти та пишні трапези. Приготування їжі спрямовано, насамперед, на забезпечення працездатності та здоров'я людини. Воно базується в основному на продуктах і сировині, які вирощуються або виробляються на місці й тому в окремих зонах має свої особливості. Наприклад, у гірських районах переважаючу кількість страв готують з картоплі, квасолі («пасулі»), кукурудзяного борошна, капусти, грибів, молочних продуктів, тому що саме їх тут багато. У низовині переважають страви з пшеничного борошна і різних овочів. Але, разом з тим, всі ці страви готують скрізь. Більшість страв готується з продуктів рослинного походження – картоплі, квасолі (боби і лопатки), борошна, грибів, різних овочів, в першу чергу таких, як помідори, солодкий перець, капуста, морква, кольрабі, цибуля, зелений горошок, огірки, редиска, редька, зелений салат та інші [8; 20].

З м'ясних продуктів переважає свинина, птиця, яловичина і баранина. Велика увага приділяється смаковим якостям страв. Закарпатці люблять гоструваті й ароматні страви, тому, готуючи їжу, використовують багато спецій – чорний і червоний перець (горошок, стручковий), кмин, часник, кріп тощо.

Незважаючи на те, що гастрономічний туризм – достатньо новий для Закарпаття вид туризму, він має великі перспективи розвитку, а організація гастрономічних турів сприятиме відродженню національних кулінарних традицій українського села. Останніми роками зусиллями науковців-туризмологів і місцевих кухарів-новаторів відкриваються нові напрями розвитку цього виду туризму.

Знайомство з національними продуктами і смаколиками – мета подорожі будь-якого гурмана. Гастрономічні фестивалі створені саме для такої подорожі. Турист отримує можливість взяти участь в кулінарних майстер-класах, поспостерігати як творять професіонали, і відкрити для себе секрети приготування найсмачніших страв. Найбільш цікаві й різноманітні гастрономічні фестивалі року відбуваються саме в Закарпатті. Основні гастрономічні тури та фестивалі в Закарпатській області, дати та місця їх проведення наведені у таблиці 2.1 [23].



Таблиця 2.1

## Основні гастрономічні фестивалі Закарпатської області [23]

Назва заходу	Дата проведення	Місце проведення
«Червоне вино»	11-15 січня	м. Мукачеве
Конкурс різників свиней-гентешів	Останні вихідні січня	м. Геча
«Ужгородська палачінта»	Кінець лютого	м. Ужгород
Всеукраїнський фестиваль вареників	17 березня	м. Яремче
«Біле вино»	3-5 березня	м. Берегове
Фестиваль вина і меду «Сонячний напій»	Перші субота-неділя травня	м. Ужгород
«Берлибашський бануш»	Травень	с. Костилівка
Фестиваль виноградарів і виноробів «Угочанська лоза»	Травень	м. Виноградів
Фестиваль тушкованого півня	30 червня	с. Косонь
«Червона черешня»	Червень	с. Пацканьово
Фестиваль ріплянки	Червень	с. Колочава
Фестиваль сиру «Молочна ріка»	Липень	с. Стужиця
Фестиваль чорниці «Верховинська яфина»	5 серпня	с. Гукливе
Фестиваль голубців	Початок серпня	с. Великий Бичків
Сливовий фестиваль «Свято Леквара»	25 серпня	с. Геча
Солодке свято меду в Мукачеві	Серпень	м. Мукачеве
Фестиваль «Гуцульська бринза»	5-6 вересня	м. Рахів
«Варишське пиво»	15-18 вересня	м. Мукачеве
Фестиваль «Смажений баранчик»	Вересень	с. Лазецина
«Золотий гуляш»	Середина жовтня	с. Мужієво
Фестиваль молодого вина і меду «Закарпатське божоле»	Друга неділя листопада	м. Ужгород

Велика кількість гастрономічних турів та фестивалів створює передумови для формування конкурентоспроможного туристичного продукту на внутрішньому та міжнародному ринках гастрономічного туризму. На теперішній час існує значний потенціал розвитку закарпатського гастрономічного туризму, тури якого, у більшості, пов'язані із іншими видами туристичної діяльності та розважального бізнесу.

На Закарпатті кулінарних смакот чимало. Серед делікатесів – давно відомі тур'яреметівські жаб'ячі стегенця й берегівські равлики. Готують у краї салати і супи з папороті, а кухар із Виноградівщини Василь Івашко варить з неї навіть бограч. На Хустщині традиційну закарпатську пудбивану пасулю (квасолу) готують на буйволячому молоці, яке місцеві кулінари вважають

цінним і перспективним продуктом для виготовлення різноманітних наїдків. Екзотичними вважаються й смажені, варені й копчені страви зі страусинового м'яса.

Втім, кулінари не обмежуються використанням у стравах екзотичних продуктів, вони вигадують незвичні кулінарні поєднання здавалось би несумісних інгредієнтів. Так, фермер із села Ботар на Виноградівщині Павло Тізеш «випустив» ковбасу з лекваром (сливовим повидлом). Робить її кухар із м'яса свині місцевої породи – мангалиці – і додає сливовий леквар. На його думку, лише з ним смакує салямі. Новинку вподобали туристи, які навіть спеціально приїжджають до фермера, аби й собі прикупити чи взяти комусь у подарунок [17].

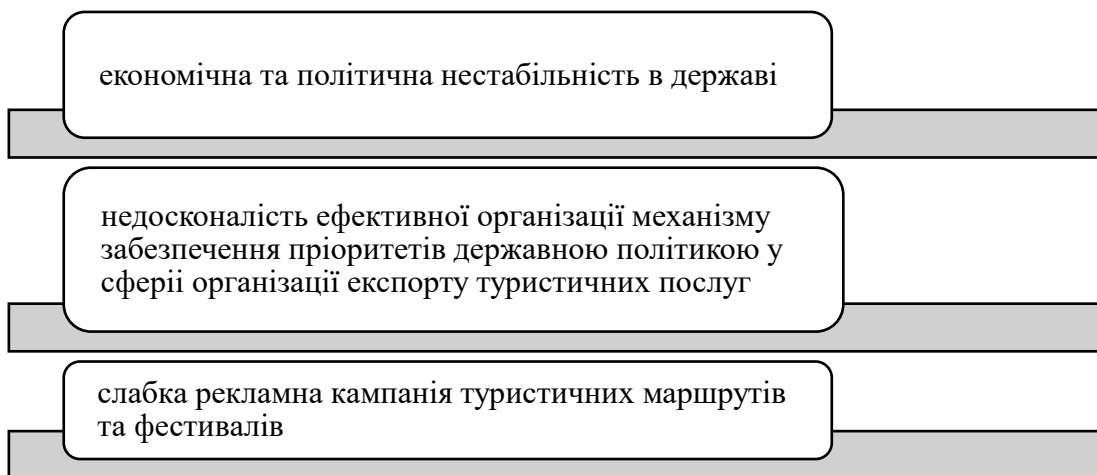
Павло Тізеш відзначився авторством ще одного делікатесу – разом із відомим ужгородським кулінаром Валентином Штефаньом створив альтернативні українському «Салу в шоколаді» закарпатські цукерки «Шкварки в шоколаді».

«Такі нетрадиційні пошуки в кулінарії, на думку Ф. Шандора, пов'язані з тенденцією до здешевлення їжі. Тобто експерименти на кухні починаються зі звичних продуктів, які є доступними, натуральними і корисними» [17].

Найбільш цікаві й різноманітні гастрономічні фестивалі року відбуваються саме в Закарпатті: фестиваль лєчо в с. Бакта (Берегівський р-н), фестиваль кукурудзи в с. Тисобикень (Виноградівський р-н), фестиваль сливового леквару в с. Геча (Берегівський р-н), фестиваль «Гуцульська бринза» в Рахові, фестиваль «Гуцульська ріпа» в с. Лазещина (Рахівський р-н), фестиваль меду в Мукачевому, фестиваль-ярмарок «Золотий гуляш» у с. Мужієво (Берегівський р-н), фестиваль «Біле вино» в Берегові, фестиваль-конкурс «Червоне вино» в Мукачевому, свято молодого вина «Божоле» в Ужгороді.

Гастрономічний туризм – це вид туризму, який, в першу чергу, пропонує не послугу, а конкретний продукт. Структурна перебудова сучасної економіки дає змогу говорити про необхідність кардинальних змін у вітчизняному туризмі, передусім завдяки сучасним пріоритетам, зокрема: переходу від виключної орієнтації на елітарний туризм до розвитку недорогих масових видів туризму.

Незважаючи на те, що Закарпатська область є однією з лідерів серед інших регіонів України, в яких розвинений гастрономічний туризм, існує ряд спільних проблем, які гальмують потенційний розквіт цієї галузі в усіх регіонах.



*Джерело: складено автором на основі [27]*

## Рисунок 2.2 – основні проблеми розвитку гастрономічного туризму України

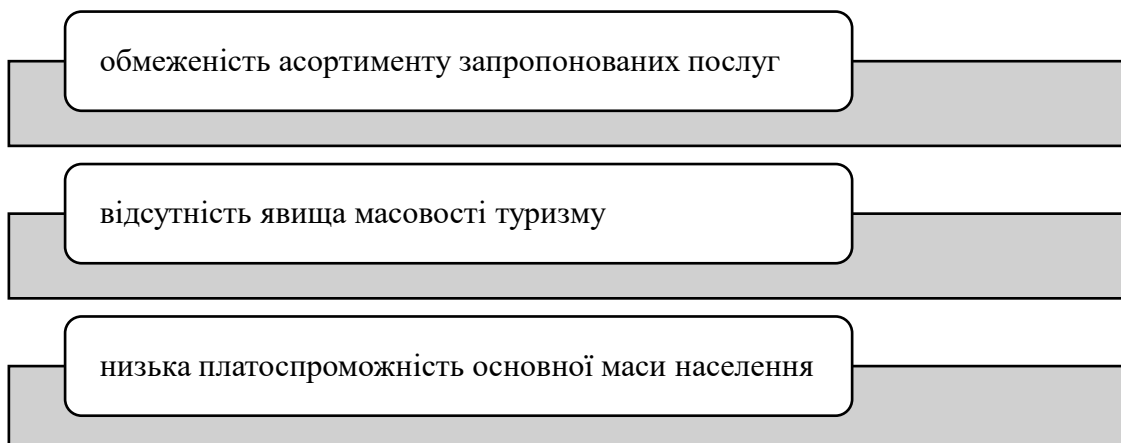
Важливою складовою, що впливає на розвиток туризму, є імідж країни на міжнародному ринку. Обираючи регіон для подорожі, туристи звертають увагу на питання культурного рівня, екологічної ситуації, криміногенної обстановки, національної та релігійної толерантності, політичної й економічної стабільності. Оскільки в Україні існують такі проблеми, як економічна криза, військові дії, то це створює політично нестабільний імідж. Саме тому необхідні дії на державному рівні з метою формування привабливості України [22].

Очевидно, що гастрономічний туризм в Україні не є пріоритетним, тому на державному рівні він недостатньо фінансується. Цей вид туризму виник та існує завдяки власникам ресторанного бізнесу, які не мають достатньої підтримки з боку держави.

Однією із найважливіших умов для просування на ринку послуг є реклама. У наш час існують можливості зробити ефективну рекламу, не витрачаючи на це багато коштів. Але ще досі не всі підприємці приділяють увагу цьому інструменту і через це втрачають значний відсоток потенційних туристів. Також завдяки цільовій та клікабельній рекламі у соцмережах можливо збільшити прибуток не тільки за рахунок кількості відвідувачів, але і за рахунок збільшення середнього чеку.

В першу чергу, практично всі гальмуючі чинники туристичної галузі залежать від одного найголовнішого аспекту – недостатнього фінансування. Через низку економічних та політичних факторів державний бюджет України не може належним чином підтримати туристичну сферу. Потрібно залучати інвестиції в цю індустрію, адже інвестиційна політика є важливою складовою механізму державного регулювання туристичної галузі та охоплює комплекс заходів, спрямованих на залучення капіталу у розвиток туристичної

інфраструктури. На рис. 2.3 представлено основні гальмуючі чинники розвитку гастрономічного туризму.



*Джерело: складено автором на основі [27]*

Рисунок 2.3 – гальмуючі чинники розвитку гастрономічного туризму

Бачимо, що ці чинники взаємопов'язані та один може бути причиною або наслідком іншого. Так, через низьку платоспроможність основної маси населення в Україні відсутнє явище масовості туризму. Або відсутність явища масовості туризму може бути наслідком обмеженості асортименту запропонованих послуг.

Акцент на унікальність своєї пропозиції є рідкісним у просуванні національного продукту. Багато регіонів України просувають схожі продукти – сири, вина, настоянки, мед, соління, копченості, трав'яні чаї та ін. Хоча кожна область України унікальна, та має безліч різноманітних продуктів, які б могли стати її гастрономічною візитівкою.

Учасники ринку змушені конкурувати з аналогічними продуктами сусідніх областей через відсутність централізованого підходу в напрацюваннях різних регіонів, при відсутності загальної інформаційної бази, що в свою чергу створює проблеми розвитку гастрономічного туризму як на рівні регіонів, так і на загальнодержавному рівні. Стратегія розвитку гастротуризму, орієнтована на конкретний туристичний продукт є помилковою, оскільки конкурентні переваги формує саме різноманітність страв.

Сьогодні гастрономічний туризм в Закарпатському регіоні знаходиться на перших сходинках становлення. З проведеного дослідження бачимо, що розвитку даного виду туризму перешкоджають низка факторів, зображених на рис. 2.3 [4].



*Джерело: складено автором на основі [4]*

Рисунок 2.3 – фактори стримування розвитку гастрономічного туризму на Закарпатті

В першу чергу на формування існуючого становища вплинула складна соціально-економічна ситуація, в якій перебуває Україна та безпосередньо Закарпатська область. А саме через неврегульований механізм, що стимулює розвиток туристичного бізнесу, відсутність чіткої стратегії на державному та регіональному рівнях. Крім того, наявна нормативно-правова база туристичної галузі є недосконалою та неефективною, і навіть суперечливою у деяких випадках. В цій сфері на сьогоднішній день не існує окремого законодавства, тому це впливає й на гастрономічний туризм. В Закарпатській області розвиток туризму гальмується через відсутність єдиної системи державного управління в регіоні.

До вагомих факторів, що негативно впливають на розвиток гастротуризму належить складна політична ситуація в Україні. Адже воєнні дії на Сході країни та анексія Автономної Республіки Крим вплинули на погіршення туристичного іміджу України загалом, а отже і Закарпаття.

Пандемія COVID-19 стала викликом в сфері світового туризму та на території України. Дії щодо стримування розповсюдження інфекції спричинили закриття кордонів, тим самим зупинивши міжнародні потоки, а також припинивши роботи об'єктів харчування і тимчасового розміщення

туристів, а також більшість супутніх туристичних підприємств. Зараз туристична індустрія починає поступово відновлюватись.

Ще однією проблемою є сучасний стан туристичної інфраструктури, що не може задовольнити навіть потреби внутрішнього туриста. Це проявляється в низькому рівні надання послуг. Таким чином, в Закарпатській області об'єкти гастрономічного туризму знаходяться в сільській та гірській місцевості, через незадовільний стан доріг, туристам важко дістатися до заданого пункту призначення. Зауважимо, що відсутність закладів розміщення на віддаленій місцевості може стримувати гастрономічних туристів від відвідування фестивалів або ярмарок, які там проводяться, а також це стосується підприємств з виготовлення сирів, вина тощо [19].

Іншим фактором, що стримує розвиток гастрономічного туризму є дефіцит кваліфікованого персоналу. Даний вид туризму має потребу в спеціалістах у сфері туризму, готельно-ресторанної справи, сільського господарства та харчової промисловості.

Розвиток гастротуризму також залежить й від існуючої рекламної політики. В регіонах України просування унікального продукту проводиться безсистемно та без урахування потреб потенційних туристів. Закарпаття має всі можливості для розвитку гастрономічного туризму, але відсутня маркетингова політика, яка була б спрямована саме на іноземних туристів і інформувала б їх про українську самобутню унікальну кухню.

Люди з усього світу прагнуть до нових вражень, локацій та способів задовольнити свої туристичні потреби, а це впливає на розвиток туристичної галузі. Завдяки гастрономічному туризму мандрівники задовольняють власні потреби і знайомляться з традиціями й культурою регіону, мають змогу відчутти своєрідний колорит відвідуваної місцевості. Багатьом регіонам України притаманні властивості для розвитку цього виду туризму. Закарпатська область наділена великими туристичними можливостями та ресурсами для організації гастрономічних турів, в основі яких є культура вирощування винограду, виробництво вина та його вживання, а також смакування національною кухнею [1].

Своєрідність культури закарпатських українців характеризується активним запозиченням елементів культури сусідніх народів, опором щодо асиміляції в чужоземному середовищі у процесі формування і розвитку власної культури. Це відбувалося шляхом міжкультурної комунікації як на духовному, так і побутовому рівні [3].

До головних чинників, що впливають на збільшення зацікавленості туристів до гастрономічного туризму Закарпатської області належать:

- різноманітна багатонаціональна закарпатська кухня, яка охоплює особливості української, угорської, словацької, румунської, чеської, єврейської, циганської, німецької кухонь;

- найбільша кількість в Україні гастрономічних фестивалів за рік (фестиваль лечо, фестиваль-ярмарок «Золотий гуляш», фестиваль сливового леквару (Берегівський район); фестиваль кукурудзи (Виноградівський район);

фестиваль «Гуцульська ріпа» (Рахівський район); фестиваль «Гуцульська бринза» (Рахів), фестиваль меду, фестиваль-конкурс «Червоне вино» (Мукачево); фестиваль «Біле вино» (Берегове); свято молодого вина «Божоле» (Ужгород) та інші [12];

- наявність великої кількості дегустаційних залів, зокрема, сирні, винні (Ужгород, Берегове), медові, хлібні, лекварні – сливовий джем без цукру, де можна спробувати палинку – місцева фруктова горілка, шовдарь – закарпатський хамон);

- розмаїття ресторанів національної кухні Закарпаття;

- найрізноманітніші смакові поєднання здавалось би несумісних інгредієнтів, а саме: ковбаса з лекваром (свинина зі сливовим повидлом), творіння фермера Павла Тізеша із села Ботар на Виноградівщині – закарпатські цукерки «Шкварки в шоколаді», авторами є Павло Тізеш та відомий ужгородський кулінар Валентин Штефань [22];

- велика кількість делікатесів: берегівські равлики та тур'яреметівські жаб'ячі стегенця; салати та супи з папороті, кухар з Виноградівського району варить з неї і бограч; буйволяче молоко, з якого на Хустщині варять закарпатські традиційну пудбивану пасулю (квасолу); страусине м'ясо, яке смажать, варять й коптять; буйволинні сири [12];

- дегустації м'ясних виробів, які зроблені за допомогою методу сиров'ялення: салямі, пікниця, шовдарь, гурка»;

- дегустації – вина, сирів, меду, наливок, палинок, настоянок, виготовлених за традиційними рецептами народів Закарпаття;

- відвідання еко ферм з вирощування органічних продуктів («Зелений гай» – органічні соки, сири, м'ясо; «Карпатський буйвіл» – буйволинні сири, згущене молоко та інше) [12].

Гастрономічний туризм є особливим підвидом туризму. За допомогою SWOT-аналізу визначили сильні та слабкі сторони гастрономічного туристичного ринку Закарпатської області у таблиці 3.1 [34].

Таблиця 3.1

**SWOT-аналіз розвитку гастрономічного туристичного ринку  
Закарпатської області [34]**

<b>Strength – сильні сторони</b>	<b>Weakness – слабкі сторони</b>
1. Вигідне географічне та геополітичне розташування області	1. Низький рівень транспортної інфраструктури в сільській місцевості
2. Різноманітні природно-кліматичні умови	2. Обмеження у просторовому розвитку та ефективному господарюванні
3. Культурний, історичний та рекреаційний потенціал регіону	3. Міграція трудового населення
4. Перевага сільського населення над міським	4. Малоземелля
5. Значна кількість місць відпочинку, закладів розміщення, процеси диверсифікації туристичних послуг	5. Залежність від зовнішніх інвесторів

6. Висока ділова активність населення	6. Порушення екологічної рівноваги
7. Розвинена та розгалужена транспортна мережа	7. Низька якість сервісу туристичної інфраструктури
8. Великий гастрономічний потенціал, мультикультурність та унікальні кулінарні традиції регіону	8. Невисокі заробітні плати у внутрішніх туристів
9. Порівняно низький рівень забруднення	9. Недостатнє просування регіону як гастрономічного бренду
10. Успішний досвід в залученні інвестиційних та грантових проектів	10. Неефективний маркетинг з просування локальних гастрономічних подій в інших регіонах та за кордоном
11. Високий рівень спеціалізації в аграрній сфері	11. Відсутність кластерного підходу в розвитку
12. Багатонаціональний склад населення країни з відповідними кулінарними традиціями	12. Недосконалість рекламної та маркетингової стратегії на зовнішніх та внутрішньому ринках
13. Багата історико-культурна спадщина для відродження стародавніх рецептів та способів приготування вишуканих страв	13. Недостатній рівень стимулювання залучених регіональних виробників продуктів харчування до сфери гостротуризму
14. Унікальні кулінарні традиції та звичаї в регіональному аспекті	14. Недостатня фінансова підтримка для розвитку гостротуризму зі сторони держави
15. Наявність туристичних атракцій та рекреаційних ресурсів	15. Невідповідність якості пропонованих послуг міжнародним стандартам та високому рівню цін
<b>Opportunity – можливості</b>	<b>Threats – загрози</b>
1. Якісні продукти харчування і багатство традиційної кухні	1. Недостатній рівень кваліфікаційного персоналу в сфері туризму
2. Унікальні події та гастрономічні фестивалі	2. Незадовільний стан багатьох автомобільних доріг та об'єктів дорожньої інфраструктури
3. Велика кількість виноробних підприємств та сироварень	3. Низький рівень охоплення сільських населених пунктів водопостачанням та водовідведенням
4. Перший музей історії та культури виноградарства та виноробства на Західній Україні	4. Послаблення конкурентних переваг вигідного геополітичного розташування Закарпаття внаслідок триваючої військової агресії на Сході України
5. Розуміння місцевою владою важливості розвитку туристичної індустрії	5. Вимивання трудового потенціалу внаслідок лібералізації політики європейських країн щодо трудових мігрантів і еміграції з України
6. Виділення туристичної індустрії району пріоритетом економічного розвитку	6. Конкуренція з боку інших гастрономічних дестинацій (Одеська, Київська, Львівська обл..



7. Популяризація гастрономічної дестинації серед українських та іноземних туристів	7. Нестабільна політична та економічна ситуація в Україні
8. Можливість навчання, стажування, набуття досвіду за кордоном	8. Відсутність системного підходу та корупція
9. Збільшення кількості гастрономічних фестивалів та ярмарок	9. Відтік іноземних інвесторів
10. Участь у грантових програмах	10. Зниження зовнішнього попиту на туристичний гастрономічний продукт
11. Проведення рекламної роботи із заохочення інвестування гастротуризму	11. Міжнародна конкуренція сусідніх держав
12. Державне регулювання гастрономічного туризму	12. Зниження платоспроможності та якості життя населення в кризові періоди
13. Стимуляційна державна політика підтримки виробництва локальних продуктів харчування	13. Високий рівень зношення об'єктів туристичної інфраструктури
14. Брендування регіональної кухні та позиціонування на міжнародному ринку гастротуризму як унікального виду рекреації	14. Цінові ризики для суб'єктів туристичної діяльності на розвиток нового виду туризму
15. Формування єдиної інформаційної бази та реєстру гастрономічних маршрутів	15. Нерентабельність туристичного потоку через низький рівень доходів
16. Розвиток продуктової номенклатури для гастротуризму	16. Низький рівень інвестиційної привабливості туристичної сфери
17. Соціально-економічний розвиток сільської місцевості	17. Вплив пандемії та карантинних обмежень на активізацію розвитку внутрішнього гастротуризму
18. Створення музеїв їжі, дегустаційних залів, відновлення фабрик та заводів, які виготовляють продукти харчування і як результат створення нових робочих місць	

Отже, проведений аналіз надав змогу зробити висновки, що підтримка можливостей та сильних сторін є пріоритетними та визначають орієнтири розвитку гастрономічного туризму Закарпатської області. Робота над зменшенням впливу загроз і слабких сторін повинна відбуватися не тільки на регіональному, а й на державному рівнях.

Цей вид туризму має достатні можливості, щоб користуватися попитом серед вітчизняних і зарубіжних туристів. Важливо пропонувати та реалізовувати нові ідеї та залучати інвесторів, які дадуть старт для створення нових сучасних платформ та кластерів гастротуризму.

### 3. Шляхи поліпшення розвитку гастрономічного туризму Закарпаття

Вивчаючи проблеми та перспективи гастрономічного туризму на Закарпатті, необхідно розробити низку порад щодо популяризації цього виду туризму. Сприятливі умови для розвитку інвестування туристичної сфери та діяльності курортів є дуже важливим аспектом регіону, адже фінансових коштів, що надходять від держави, недостатньо.

Важливо запроваджувати механізми стимулювання реконструкцій об'єктів туристичної інфраструктури та будівництва нових. Туристичні компанії, які пропонують гастрономічні продукти, повинні робити акцент на їхню якість. Адже спеціалізовані, немасові види туризму акцентують увагу не на ціні, а саме на якості, бо тут турист є вибагливішим на відміну від масового сегменту.

Отже, головними стратегічними напрямками для подальшого розвитку та популяризації гастрономічного туризму на Закарпатті є:

- залучення державної та регіональної підтримки Закарпатської області;
- забезпечення розвиненою туристичною інфраструктурою з метою поширення якісного туристичного продукту та надання різноманітних послуг туристам;
- гарантування пріоритетності внутрішнього та в'їзного-зарубіжного туризму з використанням гастрономічних туристичних ресурсів Закарпаття;
- забезпечення функціонування якісної маркетингової політики та інформаційно-рекламної діяльності;
- залучення іноземних інвестицій;
- збільшення середнього чеку;
- покращення рівня кваліфікації кадрів в сфері туризму;
- збільшення кількості гастро-подієвих заходів (винних та сирних ярмарок і фестивалів);
- покращення якості та урізноманітнення гастрономічних турів.

Визначення гастрономічного бренду є необхідним напрямком розвитку гостротуризму на регіональному рівні та в країні в цілому. Його сенс полягає у просуванні території як виробника або експортера унікальної високоякісної харчової продукції. Брендинг є важливим елементом розвитку, який визначають як конкурентну ідентичність певної місцевості (регіону чи країни в цілому).

Основні компоненти гастрономічного бренду:

- добре розвинена сфера гастрономії;
- наявність фахівців у сфері організації закладів харчування з використанням традиційних продуктів;
- наявність автентичних страв (автентичних продуктів);
- гастрономічні події (фестивалі, конкурси).

До якісно вибудованого гастрономічного бренду відноситься не тільки їжа, яку турист споживає під час подорожі, а й смачні сувеніри, які він привезе

додому, спогади про поїздку і бажання готувати страви за тими рецептами, які він здобув у подорожі, а також сформована схильність вибирати ресторани цієї кухні в своєму місті.

З вище викладеного можемо зробити висновки, що гастрономічний туризм в Україні має великі перспективи для розвитку, оскільки основою даного виду туризму є продукт та послуга, які дають змогу проявити великий культурний потенціал країни, її традиції та далеку історію. Ще одним позитивним фактором є те, що в Україні досить невисокі ціни як на туристичні послуги, так і загалом на окремі одиниці, які необхідні подорожуючим (особливо, що стосується міжнародного туриста та іноземців).

Перспектива даного виду туризму також пов'язана із супутніми видами туризму, наприклад, таких як інсентив-туризм. Адже, загалом, люди в першу чергу їдуть з діловою метою, і водночас хочуть ознайомитися з культурою та традиціями даної країни і звичайно першим на черзі стає кулінарний туризм.

Гастрономічний туризм не має перешкод для розвитку у будь-якій країні, будь-якому регіоні, тому що кожен з них відрізняється неповторною національною та місцевою кухнею, традиціями та гостинністю. Закарпатську область можна виділити як перспективний центр гастрономічного туризму, де населення відрізняється своєю дружелюбністю і гостинністю. Закарпаття займає особливе місце в історико-культурній спадщині України.

Українська народна кухня є такою ж культурною спадщиною українського народу, як мова, література та мистецтво. Це – неоціненний здобуток, яким можна і варто пишатися, про який не слід забувати. Українська кухня створювалася упродовж багатьох віків, тому вона у певній мірі відбиває не лише історичний розвиток українського народу, але й його звичаї, традиції та культуру.

В 2011 р. Інститут світової політики представив дослідження асоціацій з Україною у країнах-сусідах: Білорусі, Грузії, Молдові, Польщі та Румунії. У опитуванні брали участь 30-50 експертів від кожної з вищезазначених країн. Науковці повідомили, що у цих країнах наша держава асоціюється з «гостинним народом», «національною кухнею та культурою», «літом, відпочинком, канікулами, фруктами» [2].

Основним завданням у розробці гастрономічного туру є поєднання кулінарії та культурно-пізнавальної програми в одному турі. Перевагою гастрономічного туризму в порівнянні з іншими підвидами пізнавального туризму є те, що тільки гастрономічний туризм задіює крім зору і слуху також інші органи відчуття людини, зокрема смаку та запаху.

Вважаємо за доцільне розробити гастрономічний тур територією Закарпаття, котрий ознайомить з особливостями національної кухні. Подорож включатиме елементи гастротуру, сільський туризм, знайомство з культурою, дегустації. Туристи зможуть відвідати виноробні та виноградні плантації, Буйволину ферму, Медовий дім, спробувати відомі закарпатські страви, поринути у неймовірну атмосферу гостинності.

Таблиця 3.2

## Гастротур до Закарпаття

Програма туру	Тривалість етапу	Відстань км
<b>1-й день</b>		
Переїзд Кривий Ріг – Мукачево	19:08-12:13	995
<b>2-й день</b>		
Трансфер до готелю «Паланок»	12:30-13:00	5
Заселення в готель, обід. Гуцульський борщ с квашеного буряка та копченої буженини, голубці та кнедлики	13:00-14:00	
Вільний час	14:00-15:30	
Екскурсія до «Кельтського двору» Спуск у підвал на дегустацію не лише справжнього класичного елю, а і традиційного кельтського, імбирного і кукурудзяного. Частування сидру з місцевих яблук, вина, вермутів, настоянок на корені хрону, кедрових горішків і хрону, незвичайні сорти, як Тернівка, Кизилівка, Черешнівка.	16:00-18:00	3,3
Солодка дегустація в «Медовому домі» Бджолиний мед — це природний продукт, незамінний за своїми якостями. Він займає перше місце серед усіх ліків, що нам дарує природа за допомогою квітів і лікарських трав. Під час дегустації меду ви дізнаєтесь, які види меду бувають та як правильно обирати мед.	18:00-20:00	7,6
Вечеря у Мукачівському ресторані-винарні «Винний сад». Форель у сметані, смажений сир та вино місцевих виноробів. Прогулянка по нічному місту	20:00-01:00	5,5
<b>3-й день</b>		
Сніданок, час для прогулянки	09:00-11:00	
Дегустація в Селиській сироварні Смачна дегустація справжніх закарпатських сирів	11:00-13:00	84
Підйом до Хустського замку Місце, оповите багатьма легендами та має багату історію	13:15-16:00	16
Прогулянка по буйволиній фермі «Салдобош» Буйволина ферма "Салдобош" — це затишне місце, розташоване у мальовничій місцині Закарпаття. На фермі розводять не лише буйволів, а і гуцульських коней, рідкісні породи кіз і навіть кроликів. Дегустація буйволиного молока, сиру та м'ясних виробів.	16:00-19:00	18
Ситна вечеря у колоритному місці – автентичній Колибі Опришків. Зупа с фазана по-гуцульськи, мамалига	19:30-21:00	13,5

Повернення до готелю	21:00-22:00	80
<b>4-й день</b>		
Сніданок, check-out	08:30-10:00	
Екскурсія до винних підвалів сім'ї Урста Виноробня славетного Івана Урсти, своєрідність якої визначається запашними винами та особистістю господаря, угорця за національністю, що добре знається на виноробстві і захоплюється селекцією.	10:00-13:00	40
Обід у місцевому закладі. Грибна юшка та банош. Вільний час	13:00-15:00	
Трансфер до вокзалу	15:00-16:00	41
Посадка на поїзд, відправлення до Кривого Рогу	17:30	995
<b>5-й день</b>		
Прибуття на станцію Кривий Ріг-Головний	10:30	
Разом	11 год.30хв	2303,3

Яке Закарпаття на смак? Закарпаття на смак і гостре, і солодке, і пікантне, грибне і бузинове. З відчутним смаком паприки. Тим, хто говорить про українську кухню, що вона зі спецій використовує тільки чорний перець і кріп, варто побувати на Закарпатті. А ще воно з ароматом копченостей у перших і других стравах. З ароматом відкритого багаття, приправлене ароматом гір і зі смаком джерельної води. Кожного туриста, який хоч раз скуштував тутешні страви – дивує їх різноманіття та назви. Закарпаття – край перетину кордонів, народів та культур, що не могло не відзначитися на регіональній кухні. Гостина по-закарпатські – це симбіоз угорських, словацьких, чеських, ромських, єврейських, польських, румунських, німецьких та українських кулінарних традицій. Величезна кількість фестивалів, місця компактного проживання нацменшин, які зберегли свої традиції, унікальні рецепти та столітній досвід приготування страв та напоїв з місцевих продуктів зроблять відпочинок різнобарвним, багатим на емоції та приємні спогади. Спробуйте Закарпаття на смак!

#### *Готель «Паланок»*

Розташований у місті Мукачево, у 2,5 км. від центру, у 300 м від однойменного замку «Паланок» (XV століття). Готель ідеально підходить для тихого родинного відпочинку.

Номерний фонд: 12 одно-, двокімнатних номерів з видом на замок або на карпатську природу. Усі номери обладнані сучасними меблями, телевізором, холодильником і кондиціонером.

Водопостачання: гаряча і холодна вода цілодобово.

Харчування: ресторан із смачними, домашніми, закарпатськими і українськими блюдами.

Інфраструктура: конференц-зал, дитячий майданчик, літня тераса, мангал, парковка, що охороняється.

Послуги готелю: доставка їжі в номер, інтернет, обслуговування в номерах, цілодобова охорона, прання одягу, прасування одягу, прокат гірськокожного спорядження, сушка для білизни, екскурсійні програми.

#### *Агросадиба «Кельтський двір під Ловачкою»*

Понад дві тисячі років тому на схилах гір Галіш та Ловачка на околиці Мукачева вже існувало поселення з оборонними кам'яними стінами – кельтський оппідум. Протомісто було військовим, ремісничим і політичним центром племені анартів. Після загибелі поселення від воїнів дакійського вождя Бурібести воно занепало, а в середньовічні часи старі мури розібрали для будівництва терас під виноградники та спорудження замку й перших кам'яниць. Втім, під горою Ловачкою сьогодні ще можна побачити залишки старих мурів, жител і господарських ям.

Саме з огляду на цю непересічну історію в агросадибі «Кельтський двір під Ловачкою» взялися відтворити деякі епізоди життя і побуту кельтів. Зокрема, на сьогодні тут діє дегустаційний підвал, якому не менше чотирьохсот років, а висікали його у вулканічній породі полонені турки. Основною родзинкою пивниці є унікальні та ексклюзивні напої, які так чи інакше пов'язані з кельтами чи культурами посткельтських народів. Наприклад, тільки тут можна скуштувати справжнього натурального сидру, втамувати спрагу кількома видами домашнього елю, насолодитися трьома видами вермутів, відчутти неповторний смак вишуканої граппи, шнапсу, орухо чи джину. Господарі агросадиби у майбутньому планують звести кузню, гончарну майстерню, а також виготовляти домашні леквари.

#### *Солодка дегустація в «Медовому домі»*

Під час дегустації можна побачити фотографії та почути захоплюючу розповідь про життя та роботу бджіл: як працюють бджоли на квітках, куди складають нектар, скільки живуть, де вони беруть матку, чим займаються трутні та багато іншого. Дізнатись про продукти бджільництва, отримати консультацію про їх застосування.

Після дегустації кожен бажаючий може отримати пам'ятку-опис про походження та застосування продуктів бджільництва. А також є можливість придбати такі продукти бджільництва як: мед, пилок, маточне молочко, трутневий гомогенат, прополіс, підмор, личинки воскової молі, пергу, медові смаколики, сувенірну продукцію, натуральні воскові свічки та медову косметику, яка порадує вас та ваших близьких.

Для дорослих пропонується три сорти меду, бджолиний та чотири види медових напоїв. Дегустація триває від 1 до 1,5 години. До дитячого дегустаційного набору входить: три сорти меду, крем мед, бджолиний пилок. Екскурсія буде цікава як для дорослих, так і для дітей.

#### *Вечера у ресторані-винарні «Винний сад»*

Мукачівський ресторан-винарня працює в режимі закритого клубу – для відвідання потрібно мати клубну карту. Інтер'єр – у прованському стилі. На подвір'ї можна побачити фонтан із Мукачівським замком у мініатюрі. В меню

представлені вишукані страви європейської та азіатської кухні. У винних погребах проводять дегустації. Середній чек – від 300 гривень.

#### *Дегустація в Селиській сироварні*

Перша українська реміснича сироварня. Започаткована як соціально-економічний проект, що зберігає дрібне сільське господарство у гірській місцевості. Сьогодні тут підтримують малих виробників якісного молока, готують смачний сир, пропагують сімейне локальне виробництво продуктів харчування. Магазин «Селиський ракаш» об'єднує ідеї, людей і локальних виробників продуктів харчування із регіону Карпат. Тут ви зможете придбати продукти наших друзів та виробників, які поділяють нашу філософію роботи.

Селиська сироварня – яскравий приклад того, як в невеликому і маловідомому селі на Закарпатті можна реалізуватися і зробити успішний проект з розвитку і просування якісної місцевої продукції. Сьогодні сири із Селиської сироварні відомі далеко за межами Закарпатської області. Саме підприємство вже встигло стати повноцінною місцевою визначною пам'яткою. Воно відкрите для туристів і всіх бажаючих дізнатися, як створюється екологічно чистий закарпатський сир, приготований за швейцарським рецептом, і спробувати всі його різновиди.

Тут з радістю проведуть дегустаційну екскурсію для гостей, де покажуть і розкажуть про всі етапи виробництва сиру, а також забезпечать повноцінну дегустацію всіх трьох сортів сиру – «Хуста», «Нарциса Карпат» і «Селиського». Багато туристів після відвідування сироварні говорять про те, що вона – справжнє втілення Швейцарії в Закарпатті. Це чудовий приклад для багатьох українських бізнесменів, що в Україні можливо створити і чесно розвивати приватний бізнес.

Цікаво, що сир тут виробляється не тільки з найсвіжішого (з ранкового надою) молока, але і на основі найчистішої мінералізованої води з місцевого джерела, від якого, спеціально до села і сироварні, провели трубопровід.

Крім захоплюючої екскурсії по самій сироварні, приємно здивує і навколишня природа, гарна і заспокійлива. А що стосується дегустації сиру, то до неї запропонують ще й справжнього домашнього закарпатського духмяного вина, що додасть в дегустацію своїх фарб і гастрономічних вражень.

#### *Хустський замок*

Пішохідна екскурсія до Хустського замку – фортифікаційної споруди XI-XVIII ст. Руїни замку розташовані на вершині високої гори, яка нависає над містом. Кам'яні укріплення були закладені ще в 1090 р. У 1191 р. вже існував замок. У 1242 р. його захопили і спустошили татари. У XIV ст. замок відбудували. З тих пір він був відомий як зміцнення, яке захищало Марамороське королівство і соляні рудники. На вершині гори відкривається дивовижна панорама Хустського району.

Вечірня оглядова екскурсія по місту Хуст – це місце, де річка Ріка вливається в Тису, біля підніжжя конусоподібної гори, на вершині якої руїни старого замку. Шарм провінції доповнює факт: саме в Хусті в 1939 році було

проголошено незалежну державу – Карпатську Україну, зі столицею в місті Хуст. Прогулянка містом познайомить вас з діючою синагогою XIX ст., зсередини спорудження вражає прекрасними настінними розписами. Далі пройде шлях в Лютеранський храм св. Єлизавети, його гострий шпиль чудово видно з Замкової гори, а також до уваги відвідувачів інші пам'ятки міста.

*Буйволина ферма «Салдобош»*

На фермерському господарстві Салдобош в селі Стеблівка зберігають популяції карпатських буйволів і виробляють з молока цих тварин ніжну моцарелу. Крім кількох десятків буйволів, на фермі живуть гуцульські коні породи гутан і кучеряві карпатські свині мангалиця. Екскурсія на буйволину ферму познайомить відвідувачів з рідкісними тваринами і надасть можливість продегустувати справжній буйволиний сир.

*Вечеря у Колибі Опришків*

Справжня автентична театралізована вистава, закарпатські вечорниці – чекає туристів на Хустщині. Саме це місце було центром закарпатських «робін гудів» – опришків – народних повстанців, які відстоювали рівноправність і справедливість.

Коли місцевий довгожитель Дід-Всевід три рази затрубить в баранячий ріг, це означатиме, що вечорниці почалися. Заграє скрипка, дрімба, сопілка, баян, бубон – і дорослі, і діти в колоритних національних костюмах закружляють в радісному і запальному танку під народні пісні. На смішному гуцульському діалекті жартують про сватання дві куми, столи рясніють закарпатськими стравами, вино ллється рікою. Вечорниці в Колибі опришків дарують тільки щирі радість, яскраві емоції, позитив і неймовірні відчуття!

*Закарпатські вечорниці. Програма:*

Екскурсія від газдині колиби: захоплюючі розповіді про закарпатських опришків. Настрій зростає миттєво: вже біля самих воріт вас гостинно зустрінуть господарі і запропонують хліба зі шкварками і місцевої горілки. Здивують захоплюючі легенди і факти про опришків, розповіді про Хустську фортецю і мукачівський замок Паланок, про гармату, яку змайстрував відомий опришок Пинтя і про саму колибу, побудовану виключно з природних матеріалів: дерева, заліза і каменю, як це було сотні років тому.

Вечеря в колибі опришків. Господарі запрошують до столів, які розмістилися навколо величезної живої ватри прямо в центрі самої хатини. Гостям запропонують смачні гуцульські, опришківські делікатеси. Обов'язково варто спробувати неймовірну Страву Опришків, яку народні повстанці вживали замість хліба.

Справжні закарпатські вечорниці в колибі опришків. Вечорниці – інтерактивна кульмінація вечора: колоритний театралізований міні-спектакль, участь у якому беруть усі! На додаток запальні танці та пісні, веселі жарти під акомпанемент закарпатських музикантів. Підспівувати буде навіть балакучий ворон Яша, який вважається символом колиби. Цей унікальний птах розповість вам, що відбувалося в епоху народних повстань на Закарпатті.



Все, що потрібно – відпочивати, як справжні опришки: смакувати місцевими делікатесами, співати, танцювати і досхоучу веселитися!

*Екскурсія до винних підвалів сім'ї Урста*

Південно-західні схили над підвалами, у недалекому минулому, були засаджені місцевими сортами винограду. На сьогодні всі вони знищені, ведуться роботи по відновленню насаджень.

Площа власних виноградників господарства Урста становить 4 гектари. В насадженнях сорти: Цвайгелт, Кадарка, Каберне Совіньйон, Біанка, Мускат Оттонель, Рислінг Рейнський.

Виноградники розташовані і ростуть в екологічно чистій зоні району, в урочищі «Мала гора», на висоті 200-250 метрів над рівнем моря. Гора оточена змішаним дубово-буковим лісом. У підніжжя гори, із північно-східному боку розташований єдиний на Закарпатті, більш ніж 300 річний дубовий праліс «Атак». Унікальні ґрунтово-кліматичні та екологічні умови, південно-західні сприяють вирощуванню солодкого винограду.

Вирощування винограду максимально спрямоване на біотехнологію. Заради якості, урожайність кожного куща обмежується до оптимальної. Мікро виноробство, переробка винограду водиться кахетинською технологією, спрямована на виготовлення високоякісних, марочних, високоекстрактивних вин. Видержка вин проходить в дубових бочках, не менше ніж 18 місяців.

Таблиця 3.3

Кошторис гастрономічного туру до Закарпаття

№ з/п	Стаття витрат	Вартість за одну одиницю	Кількість одиниць	Вартість на одного туриста
1.	Вартість проїзду (ж/д)	1262	2	2524
2.	Проживання в готелі + сніданки	670	3	2010
3.	Вартість страхування	510	1	340
4.	Вартість екскурсій	260 (середня вартість)	8	2110
5.	Транспортне обслуговування	1000	1	1000
6.	Собівартість			7984
7.	Прибуток			610
8.	ПДВ			220
9.	Загальна вартість			8814

У вартість туру включається:

- Квитки на поїзд;
- Транспортне обслуговування;
- Проживання у готелі «Паланок»;
- Сніданки;
- Екскурсії та дегустації;
- Страхування.

У вартість туру не включається:

- Розважальні програми;
- Сувеніри;
- Майстер-класи.

## ВИСНОВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ

Отже, в даній роботі ми висвітлили основні тенденції, перспективи та проблеми розвитку гастрономічного туризму на Закарпатті.

Розглянули поняття та класифікацію даного виду та виявили, що на сьогодні не існує єдиного поняття «гастрономічного туризму», адже це доволі новий вид туристичної сфери і думки багатьох науковців різняться між собою, тому на основі праць сучасних українських вчених ми запропонували свій варіант формулювання гастрономічного туризму.

Щодо України, то на сьогодні гастрономічний туризм не є пріоритетним видом туристичної сфери і має доволі слабо розвинену мережу.

Основними проблемами розвитку гастрономічного туризму нині є: недостатній розвиток туристичної інфраструктури, економічна та політична нестабільність у країні, недостатня ефективність реалізації механізму забезпечення пріоритетів державної політики у сфері організації експорту туристичних послуг, відсутність загалом комплексного бачення країни як перспективної туристичної дестинації, недосконалість реклами українських туристичних центрів за кордоном.

З огляду даних негативних проявів гастрономічний туризм Закарпаття і загалом туристична сфера України гальмується у розвитку. І це стосується не лише міжнародного туризму, а й внутрішнього, який гальмується багатьма негативними факторами. Серед них: недосконалість нормативно-правової бази, обмеженість асортименту запропонованих послуг, відсутність явища масовості туризму в Україні і низька платоспроможність основної маси населення.

Розвиток гастротуризму сприяє вирішенню цілого ряду соціально-економічних проблем, зокрема: поповнює місцеві бюджети на основі сплати податків підприємницькими структурами; розвиває не лише регіони, а й сільську місцевість, адже найкращим місцем для існування кулінарного туризму є колоритні села та їх самобутність; створює нові робочі місця, які будуть актуальні для населення різних вікових груп; підвищує обізнаність суспільства про місцеву кулінарну культуру; створює позитивний імідж України на світовому ринку туристичних послуг; розширює інфраструктуру ресторанного господарства.

Для вирішення основних проблем розвитку гастрономічного туризму є необхідність створення єдиної інформаційної бази, а також правильна реалізація рекламних кампаній, орієнтованих на пошук продукту і виявлення гастрономічної унікальності Закарпатського регіону. В даній час, крім держави, активний інтерес до гастрономічного туризму виявляють і представники бізнесу. Проте дефіцит знань у даній сфері стримує багатьох до опанування нового бізнесу. Набути необхідні теоретичні та практичні знання допоможуть тематичні семінари, майстер-класи та програмне навчання. Для динамічного розвитку гастротуризму необхідна якісна підготовка висококваліфікованих кадрів у сфері обслуговування, які не лише матимуть

освіту в кулінарії, а й знатимуться у культурно-історичній спадщині регіону та будуть зацікавлені у відродженні національних традицій. Цьому сприятиме введення спеціальних курсів при підготовці фахівців за спеціальностями «Готельно-ресторанна справа», «Туризм» у закладах вищої освіти. А з метою популяризації регіональної кухні та місцевих традицій серед корінного населення і туристів необхідно закладам культури проводити просвітницьку діяльність.

Гастрономічні тури до Закарпаття можуть задовольнити та здивувати навіть вибагливих гурманів. Своєрідність культури закарпатського населення характеризується значним запозиченням елементів культури сусідніх народів, це пояснюється тим, що область входила 19 разів до складу різних державних утворень. Отож закономірно, що вона носить інтернаціональний характер. Кожна з національних меншин, що проживають у Закарпатті, внесла в закарпатську кухню власні, відмінні від інших страви і специфіку приготування. Однак при цьому закарпатська кухня багата також самобутніми стравами, які дійшли до нас із давнини, і не зустрічаються в жодному меню інших народів. Для збагачення змісту гастрономічних турів можна доповнювати їх розважальними заходами: різноманітними змаганнями, конкурсами, вікторинами. Це значно поживавить тури, залучить нових бажаючих. Для проведення цих заходів, а також майстер-класів з виготовлення певних страв доцільно організувати в регіонах спеціально обладнані пункти з кваліфікованими кулінарами й аніматорами.

У роботі представлено приклад гастрономічного туру з Кривого Рогу до Закарпаття, який доповнюється елементами культурного, історичного та сільського туризму.

Отже, дана кваліфікаційна робота була присвячена аналізу такого перспективного виду туризму як гастрономічний. На нашу думку, саме цей вид туризму може популяризувати Закарпатський регіон як привабливий для іноземних інвестицій, позиціонувати нашу державу на міжнародному ринку як безпечну, багату на культурні традиції та зробити вагомий внесок в економічний розвиток області та країни.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Басюк Д. І. Етно-гастрономічний туризм в Україні: тенденції та перспективи розвитку. *Стійкий розвиток України: проблеми та перспективи*: зб. матеріалів доп. учасн. IV наук.-практ. конф. Кам'янець-Подільський, 2016. С. 121–123.
2. Басюк Д.І. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні. *Наукові праці НУХТ*. 2012. № 45. С. 128–132.
3. Бідзіля Ю. Проблема міжкультурної комунікації в поліетнічному інформаційному просторі (на прикладі Закарпаття). *Науковий вісник Ужгородського університету. Серія : філологія*. 2009. Вип. 21. С. 125–134.
4. Винний та гастрономічний туризм: глобальні тренди та локальні практики: монографія / за ред. Д.І. Басюк. Вінниця: ПП «ТД «Едельвейс і К», 2017. 316 с.
5. Вульф Э. Что такое гастрономический туризм. URL: <https://worldfoodtravel.org/ru/what-is-food-tourism-definition-food-tourism/> (дата звернення 30.03.2022).
6. Вишневецька Г. Г. Потенціал кулінарних турів у контексті спеціалізованого туризму. *Актуальні проблеми історії, теорії та практики художньої культури*. 2013. Вип. 31. С. 112–118. URL: [https://tourlib.net/statti\\_ukr/vyshnevaska.htm](https://tourlib.net/statti_ukr/vyshnevaska.htm) (дата звернення 06.04.2022).
7. Галуцак І. Гастрономічний туризм: карпатська агроновація. URL: <https://trubyna.org.ua/novyny/hastronomichniy-turyzm-karpatskaahronovatsiia/> (дата звернення 28.03.2022).
8. Гастрономічний тур по Закарпаттю від Ференца Гукливчика. URL: <http://price.tripua.info/index.php?page=tours&op=aboutTour&id=63&title> (дата звернення 28.04.2022).
9. Гастрономічний туризм Закарпаття: сучасний стан і перспективи. *Географія та туризм: наук. зб.* / за ред. О.О. Любіцева. Вип. 45. Київ: Альфа-ПК, 2018. 150 с.
10. Дишкантюк О.В., Власюк К.В. Гастрономічний туризм. Одеса : Олді-Плюс, 2021. 136 с.
11. Ключові показники та офіційні статистичні дані туристичної сфери. URL: <https://кноета.ru/> (дата звернення 20.02.2022).
12. Коркуна О. І., Никига О. В., Підвальна О. Г. Гастрономічний туризм як чинник соціально-економічного розвитку територіальних громад. *Економічний простір*. 2020. № 155. С. 40–43. URL: <http://srd.pgasa.dp.ua:8080/bitstream/123456789/5319/1/Korkuna.pdf> (дата звернення 06.04.2022).
13. Корнілова В. В. Сучасні тенденції розвитку гастрономічного туризму. *Ефективна економіка*. 2018. № 2. URL:

[http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/2\\_2018/37.pdf](http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/2_2018/37.pdf) (дата звернення 11.04.2022).

14. Красовський С. О. Гастрономічний туризм як актуальний тренд сучасної культури. *Питання культурології*. 2021. № 5. С. 169–179. URL: [https://www.researchgate.net/publication/353242429\\_GASTRONOMICNIJ\\_TURIZM\\_AK\\_AKTUALNIJ\\_TREND\\_SUCASNOI\\_KULTURI](https://www.researchgate.net/publication/353242429_GASTRONOMICNIJ_TURIZM_AK_AKTUALNIJ_TREND_SUCASNOI_KULTURI) (дата звернення: 05.05.2022).

15. Кукліна Т.С. Гастрономічний туризм на туристичному ринку України. *Матеріали міжнародної науково-практичної конференції «Современные направления теоретических и прикладных исследований - 2013»*. 19-30 марта, 2013. URL: [https://tourlib.net/statti\\_ukr/kuklina.htm](https://tourlib.net/statti_ukr/kuklina.htm) (дата звернення 28.03.2022).

16. Кушнір М. Рецепти гуцульської кухні: «Бануш», «Гусянка», «Кремзлики». *Країни Рахівщини*. 2009. № 1. С. 13.

17. Лесів А. Ковбаса з лекваром та суп із папороті. На Закарпатті можна скуштувати кулінарну екзотику. *Старий Замок*. 2013. № 9. С. 4.

18. Макарчук С. А. Етнографія України. Львів: Світ, 2004. 267 с. [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/ua/elib.exe?Z21ID=&I21DBN=UKRLIB&P21DBN=UKRLIB&S21STN=1&S21REF=10&S21FMT=online\\_book&C21COM=S&S21CNR=20&S21P01=0&S21P02=0&S21P03=FF=&S21STR=ukr0003022](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/ua/elib.exe?Z21ID=&I21DBN=UKRLIB&P21DBN=UKRLIB&S21STN=1&S21REF=10&S21FMT=online_book&C21COM=S&S21CNR=20&S21P01=0&S21P02=0&S21P03=FF=&S21STR=ukr0003022) (дата звернення 28.03.2022).

19. Марценюк Л. В. Проблеми та перспективи розвитку туризму в Україні. *Вісник Дніпропетровського національного університету залізничного транспорту ім. академіка В. Лазаряна*. 2015. № 3. С. 76–82. URL: <http://eadnurt.diit.edu.ua/bitstream/123456789/8893/1/Martsenyuk.pdf> (дата звернення 03.05.2022).

20. Міцко М. А. Закарпатська кухня. Ужгород: Патент, 2009. 256 с.

21. Нездоймінов С. Г. Терруар як основа розвитку винного туризму на півдні України. *Агросвіт*. 2013. № 22. С. 46–52.

22. Омельницька В.О. Сутність та класифікація видів гастрономічного туризму. *Приазовський економічний вісник*. 2018. № 1(6). С. 15–20. URL: [https://tourlib.net/statti\\_ukr/omelnytska2.htm](https://tourlib.net/statti_ukr/omelnytska2.htm) (дата звернення 27.04.2022).

23. Омельницька В. О. Сучасний стан ринку послуг гастрономічного туризму України. *Економічні студії*. 2018. № 2. С. 121–126.

24. Офіційний сайт Верховної Ради України. 2014. URL: <http://zakon1.rada.gov.ua/laws/show/324/> (дата звернення 21.02.2022).

25. Офіційний сайт Всесвітнього економічного форуму. URL: [http://www3.weforum.org/docs/TTCR/2013/TTCR\\_OverallRankings\\_2013.pdf](http://www3.weforum.org/docs/TTCR/2013/TTCR_OverallRankings_2013.pdf) (дата звернення 15.04.2022).

26. Офіційний сайт Міжнародної асоціації гастрономічного туризму. URL: <https://worldfoodtravel.org/> (дата звернення 29.03.2022).
27. Регіональна стратегія розвитку Закарпатської області на період 2021-2027 років. URL: <https://www.minregion.gov.ua/napryamki-diyalnosti/derzhavna-rehional-na-polityka/strategichneplanuvannya-regionalnogo-rozvitku/regionalni-strategiyi-rozvytku-na-period-do-2027-roku/regionalnastrategiya-rozvytku-zakarpatskoji-oblasti-na-period-2021-2027-rokiv/> (дата звернення 13.05.2022).
28. Стешенко Д.О. Гастрономічний туризм як чинник розвитку туристичної сфери України. *Туристичний бізнес: світові тенденції та національні пріоритети*: Матеріали VI Міжнар. наук.-практ. конф. (9 листопада 2012 р.). Х.: ХНУ імені В.Н. Каразіна. С. 239–241.
29. Уліганець С. І. Значення туристичного іміджу для розвитку Закарпатської області. *Географія та туризм*. 2013. № 24. С. 162–173.
30. Цегельник А. О. Етнічна кухня як чинник розвитку кулінарного туризму. *Вісник Державної академії керівних кадрів культури і мистецтв*: наук. журнал. К. : Міленіум, 2012. № 2. С. 105–110.
31. Dasilva D. Assessing The Economic Potential For Culinary Tourism In Suriname: A Value Chain Approach. 2015. URL: <http://www.surinamecompete.org/wp-content/uploads/2016/01/Assessing-The-Economic-Potential-Of-Culinary-Tourism-Revised.pdf> (дата звернення 30.03.2022).
32. Typology of Gastronomy Tourists and Tourism. URL: [https://www.academia.edu/32044565/Typology\\_of\\_Gastronomy\\_Tourists\\_and\\_Tourism](https://www.academia.edu/32044565/Typology_of_Gastronomy_Tourists_and_Tourism) (дата звернення 03.04.2022).
33. UA.IGotoWorld.com – найбільший туристичний портал про Україну. URL: <https://ua.igotoworld.com/> (дата звернення 17.04.2022).
34. Wolf E. Culinary Tourism. *Travel & Tourism Marketing*. 2006. 195 p.
35. World Food Travel Association (WFTA). URL: <https://www.worldfoodtravel.org/cpages/home> (дата звернення 21.02.2022).

## ДОДАТКИ

Додаток А

Кельтський двір



Додаток Б

ресторан-винарня «Винний сад»





## Медовий дім



## Селиська сироварня



Додаток Д

## Виноробня Івана Урсти



Додаток Е

## вечорниці у Колибі Опришків

