

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ МЕНЕДЖМЕНТУ**

Кафедра готельно-ресторанної справи та організації бізнесу



ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ

конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
ОПП «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна
справа» денної та заочної форми навчання

Миколаїв
2025

Друкується за рішенням науково-методичної комісії факультету менеджменту Миколаївського національного аграрного університету від 24 квітня 2025 р., протокол № 8.

Укладач:

Галина ГАРБАР – доктор філософських наук професор кафедри готельно-ресторанної справи та організації бізнесу, Миколаївський національний аграрний університет.

Рецензенти:

Альона КЛЮЧНИК – доктор економічних наук, професор, завідувачка кафедри публічного управління та адміністрування і міжнародної економіки, Миколаївський національний аграрний університет.

Тетяна ЧИЧКАЛЮК – кандидат економічних наук, голова організації «Асоціація лідерів туристичного бізнесу в Миколаївській обл».

Г22 **Гастрономічний туризм :** конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПІ «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форми здобуття вищої освіти / уклад Г. А. Гарбар. – Миколаїв : МНАУ, 2025. – 147 с.

У конспекті лекцій розкриваються науково-теоретичні та практичні питання розвитку гастрономічного туризму. Охарактеризовані об'єкти гастрономічного туризму, зокрема увага приділена етнічним кухням, концептуальним ресторонам, локальним харчовим системам.

УДК 338.48-6:641/642

ЗМІСТ

Вступ.....	5
Змістовий модуль 1. Гастрономічний туризм як вид туристичної діяльності.....	6
Тема 1. Формування та розвиток гастрономічного туризму, його місце в економіці країн.....	6
Питання для самоконтролю.....	24
Тема 2. Класифікація гастрономічного туризму та характеристика видів діяльності в цій сфері.....	25
Питання для самоконтролю.....	39
Тема 3. Об'єкти, гастрономічного туризму.....	40
Питання для самоконтролю.....	51
Тема 4. Локальні харчові системи, географічні зазначення. Гастрономічні гіді як об'єкти гастрономічного туризму.....	52
Питання для самоконтролю.....	73
Змістовий модуль 2. Гастрономічний туризм в різних країнах, кулінарні тренди та гастрономія.....	74
Тема 5. Гастрономічна культура як аспект національної ідентичності.....	74
Питання для самоконтролю.....	84
Тема 6. Національні та регіональні кухні Італії, Франції, Іспанії як об'єкти гастрономічного туризму.....	85
Питання для самоконтролю.....	111
Тема 7. Національні та регіональні кухні Японії та Китаю як об'єкти гастрономічного туризму.....	112
Питання для самоконтролю.....	128
Тема 8. Національні та регіональні кухні Мексики і Сполучених Штатів Америки як об'єкти гастрономічного туризму.....	129
Питання для самоконтролю.....	140
Змістовий модуль 3. Розвиток гастрономічного туризму в Україні.....	141
Тема 9. Українська традиційна національна кухня як об'єкт гастрономічного туризму.....	141
Питання для самоконтролю.....	155
Тема 10. Українська національна та регіональна кухня як об'єкт гастрономічного туризму.....	156
Питання для самоконтролю.....	191
Тема 11. Концептуальні заклади ресторанного господарства як об'єкти гастрономічного туризму України та світу.....	192
Питання для самоконтролю.....	212
Тема 12. Гастрономічні особливості розвитку туризму півдня України.....	213
Питання для самоконтролю.....	237
Список використаних джерел.....	238

ВСТУП

Дисципліна «Гастрономічний туризм» належить до вибірових компонентів освітньо-професійної програми підготовки фахових бакалаврів за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа».

Обсяг навчального часу для курсу «Гастрономічний туризм» у навчальному плані підготовки фахових бакалаврів визначений вимогами ОПП і становить 3 кредити (90 академічних годин).

Зростання ролі харчування як форми споживання разом з глобальними процесами на світовому ринку ведуть до того, що кухні світу разом з асортиментом продуктів харчування стали більш доступними. Такий стрімкий розвиток зумовив збільшення інтересу до етнічної й унікальної їжі, харчових продуктів і кулінарних традицій, і це, в свою чергу, сприяє розвитку гастрономічного туризму. Все більше людей вибирають подорожі з метою спробувати місцеву кухню або страви відомого шеф-кухаря. Під час таких турів туристи відвідують ресторани з національною кухнею, беруть участь в гастрономічних заходах і приготуванні місцевих страв, знайомляться з історією та рецептурою національної їжі та напоїв, а також подорожують по місцях вирощування, збору й виробництва продуктів, які їх цікавлять.

Метою вивчення дисципліни «Гастрономічний туризм» є здобуття студентами професійних компетенцій, які забезпечують здатність до організації та проведення гастрономічних турів.

Завдання дисципліни полягають у : формуванні уявлення про сферу гастрономії і гастрономічного туризму; розумінні значення гастрономії в розвитку території та ролі гастрономії як інструменту просування туристичної дестинації, формуванні гастрономічного бренду країн, міст, регіонів; розумінні сфери гастрономії і гастрономічного туризму як елементу економіки, як креативної індустрії; отриманні базових знань і навичок застосування підходів та інструментів гастрономічного туризму.

Лекція 1. Формування та розвиток гастрономічного туризму, його місце в економіці вражень

План лекції

- 1.1. Визначення та історія розвитку гастрономічного туризму.
- 1.2. Місце гастрономічного туризму в економіці вражень.
- 1.3. Всеукраїнська та всесвітня асоціації гастротуризму.
- 1.4. Тенденції розвитку гастрономічного туризму.

1.1. Визначення та історія розвитку гастрономічного туризму

Гастрономічний туризм - це подорожі в різні місця планети для ознайомлення з місцевими кулінарними традиціями і особливостями національної або регіональної кухні. Головна мета відпочиваючих, які вибирають гастрономічний туризм, полягає в дегустації унікальних продуктів і страв, властивих виключно для даної місцевості.

Гастрономія – це можливість оживити й урізноманітнити туризм, це надійний спосіб привернути туристів в уже знайомі їм країни та регіони.

Якщо говорити термінами, то **гастрономічний туризм** – різновид туризму, взаємопов'язаний з пересуваннями по різних країнах з метою ознайомлення з національними стравами, продуктами, напоями. Під час таких турів споживач відвідує ресторани з національною кухнею, бере участь в гастрономічних заходах і приготуванні місцевих страв, знайомиться з історією та рецептурою національної їжі та напоїв, дегустує напої й подорожує по місцях вирощування, збору й виробництва продуктів, які його цікавлять.

Гастрономічний туризм це:

- ресторанні тури відвідування найвідоміших та найбільш популярних ресторанів;
- тури сільською місцевістю з метою дегустації її кухні та продуктів, що виробляють у даному регіоні;
- тур з метою відвідування гастрономічної виставки, ярмарки, шоу;
- освітній тур, метою якого є навчання в спеціальних закладах кулінарного профілю, відвідування курсів та майстер-класів;
- комбінований тур – поєднує риси кількох попередніх турів.

Створення спеціалізованої мережі з надання послуг гостинності пов'язане з появою масового попиту, тобто з помітним збільшенням потоків подорожан. Сучасний процес подорожування неможливо уявити без транспортної системи, завдяки якій мандрівки стають більш комфортними та скорочуються витрати часу на дорогу.

Чіткого визначення гастрономічного туризму не існує, а термін «кулінарний туризм» вводить на початку 2000-х років Л. Лонг, професор університету Огайо, США. На лінгвістичному рівні, як свідчать дослідження американських науковців, люди розуміють абсолютно різні речі під схожими за змістом поняттями як *food tourism*, *culinary tourism* або *gastronomy tourism*.

Гастрономічний туризм розглядається як самостійне явище і гастрономічна складова будь-якого виду туризму з огляду на необхідність харчування всіх туристів. В першому випадку туризм, об'єднуючи культурні, екологічні та економічні чинники, що дозволяє не лише отримувати задоволення від

споживання їжі, а й знайомить з гастрономічними традиціями країни відвідування, оскільки національна кухня і гастрономія - важливі елементи культури народу, що нерозривно пов'язана з його історією і геопросторовим та геокультурним ареалом його проживання як сукупності смислів буття.

Гастрономічний складник туризму в тій чи іншій мірі є елементом будьякого туру, оскільки, масовий туризм передбачає швидке і недороге харчування туристів під час подорожі. Але найбільш креативні регіони включають в традиційний стандартний обід страви місцевої кухні, здатні викликати у туриста інтерес до подальшого знайомства з місцевими гастрономічними традиціями. А коли знайомство з національною або регіональною кухнею і продуктами конкретної території є головним мотивом поїздки, то він стає самостійним мотивом для подальшого подорожування. Президент Міжнародного еногастрономічного центру, член експертної ради по гастрономічному туризму Всесвітньої туристичної організації ООН, Л. Гелібтерман до гастрономічного туризму відносить і спеціальні винні і гастрономічні тури; об'єкти гастрономічного туризму (спеціалізовані музеї, сироварні, виноробні, пивоварні тощо); ресторани з регіональною кухнею; відвідування кулінарних курсів при готелях, а також спеціалізованих кулінарних центрів і шкіл; відвідування фермерських господарств; відвідування сільськогосподарських (фермерських) ринків; продовольчі виставки і ярмарки; гастрономічні і винні (пивні та ін.) фестивалі.

Прихильників суто гастрономічного туризму називають фудді, які готові долати багато тисяч кілометрів, щоб скуштувати унікальну, ексклюзивну або екзотичну страву чи напої, представляють дуже обмежений сегмент споживачів туристичних послуг розрахований на прихильників slow food (повільної їжа). Найбільшими прихильниками цього виду подорожей зарекомендували себе серед європейців німці й англійці.

Мода на гастрономічний туризм в Європі, стрімке зростання його популярності зумовлені змінами традицій споживання їжі, поширенням практики швидкого харчування, що стимулює бажання відчутти смак нової їжі, і познайомитися із стравами інших кухонь і стає мотивом гастрономічних подорожей, чому сприяє скорочення відстаней і стиснення просторів у світі мобільностей.

В той же час спротив гастрономічній уніфікації й стандартизації пробуджує інтерес до власного коріння, що стимулює пошуки самоідентичності, в тому числі і через національну й регіональну кухню, сприяє зростанню зацікавленості в розвитку гастрономічного туризму у місцевих жителів.

Все це перетворює гастрономічний туризм на важливу складову частину європейської економіки, що створюючи інфраструктуру гостинності і нові робочі місця, дозволяє зберегти національні культурні традиції і навіть відродити відсталі райони.

На зростання зацікавленості гастрономічним туризмом впливає позитивний імідж розкручених гастрономічних брендів і регіонів, в першу чергу

таких країн Середземномор'я, як Іспанія, Франція, Італія, гастрономія яких зарахована до надбань світової нематеріальної культурної спадщини.

Обсяг світового ринку гастрономічного туризму оцінюється в 42 мільярди доларів. В Європі до його лідерів відносяться Франція, Італія, Іспанія. Але європейські туристи відвідують країни із багатою кулінарною традицією такі як Індія, Китай, Японія, де лише в Токіо налічується 217 мішленівських ресторанів. Серед європейців зростає попит на гастрономічний туризм в Латинську і Південну Америку, перш за все в Перу і Мексику. Не випадково саме в Лімі в травні 2016 року відбувся Другий глобальний форум Всесвітньої туристичної організації ООН по гастрономічному туризму.

На розвиток гастрономічного туризму впливає проект «Гастрономічне креативне місто», що реалізується в рамках програми «Мережа Креативних Міст ЮНЕСКО», розробленої у 2005 р. на базі загальної Декларації ЮНЕСКО про культурне різноманіття та ініціативи всесвітнього альянсу Культурного Різноманіття (2002 року).

Розвиток світового туристичного ринку і його глобалізація формують туристичну галузь як невід'ємний атрибут цивілізованого суспільства. Туризм набуває все більшого впливу на економіку багатьох країн, адже індустрія туризму забезпечує приріст валового внутрішнього продукту, допомагає подолати безробіття на регіональному рівні та сприяє розвитку об'єктів інфраструктури.

Такий стрімкий розвиток зумовив збільшення інтересу до етнічної й унікальної їжі, харчових продуктів і кулінарних традицій, і це, у свою чергу, сприяє розвитку гастрономічного туризму.

Етапи розвитку гастрономічного туризму

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)

I етап – зародження гастрономічного туризму. Уперше термін «кулінарний туризм» був запропонований у 1998 р. Л. Лонгом – доцентом кафедри народної культури в державному університеті Bowling Green, штат Огайо (США) для вираження ідеї того, що люди пізнають інші культури через місцеву їжу.

II етап – гастрономічний туризм виходить на світову арену. Видаються перша стаття про кулінарний туризм і перша книга американського діяча Е. Вульфа (Erik Wolf) «Міжнародна організація кулінарного туризму».

III етап – впровадження структури управління гастрономічним туризмом. Заснування в 2003 р. Міжнародної асоціації кулінарного туризму (The International Culinary Tourism Association) Е. Вульфом. Маніфест The International Culinary Tourism Association показує роль національної кухні як частини культури: «Їжа – це квінтесенція нації, її характеру та історії» [39]. У 2012 р. Асоціація була перейменована й одержала назву Всесвітня асоціація гастрономічного туризму (World Food Travel Association) після того, як дослідження показали, що англомовні споживачі неправильно трактують поняття «кулінарний туризм».

IV етап – вдосконалення основних дефініцій. Міжнародна асоціація гастрономічного туризму в 2012 р. замінила термін «кулінарний туризм» на «гастрономічний туризм», позаяк більшість потенційних туристів вважала, що кулінарний туризм – для еліти.

V етап – впровадження гастрономічного туризму у світові регіони туризму. Утворилися туристичні компанії зі спеціалізацією на міжнародному гастрономічному туризмі, наприклад «Gourmeton Tour» (США), «The International Kitchen» (Великобританія), «Gourmet Getaways» (Італія). Вони пропонують бажаючим побачити на власні очі процес створення делікатесів, ознайомитися із секретами майстрів кухарської справи, перейняти майстерність і навіть під керівництвом кухаря створити шедевр своїми руками [29].

У вересні 2013 року під егідою Всесвітньої асоціації гастрономічного туризму відбувся перший World Food Travel Summit (Гетеборг, Швеція), тематикою якого була «Нова хвиля в гастрономічному туризмі». Метою саміту стало створення форуму для діалогу, обміну знаннями, знайомство з новими тенденціями гастрономічного туризму, бізнес-знайомства, а також обговорення проблеми зацікавленості споживачів якістю продуктів та впливу навколишнього середовища на її показники.

Визначення гастрономічного туризму

У закордонній літературі відсутнє єдине визначення гастрономічного туризму. Автори Г. Аллента, К. Албала, Л. Лонг, Б. Мак-Керчер, Е. Вольф, М. Холл та Р. Мітчел використовують такі терміни, як «culinary tourism», «gastronomic tourism», «gourmet tour», «food tourism». В Україні існують терміни «кулінарний туризм», «гастрономічний туризм», «продовольчий туризм», «етногастрономічний туризм», «гурман туризм».

Визначення гастрономічного туризму, яке дає Всесвітня асоціація гастрономічного туризму:

Гастрономічний туризм – це подорожі з метою отримання автентичного досвіду, заснованого на культурі споживання їжі або напоїв, відкритті унікальних місць та їхньої культури через національну кухню. Така подорож включає в себе як пізнання різних культур, набуття знань та розуміння якості або атрибутів, пов'язаних з туристичними продуктами, так і гастрономічні вироби певного регіону (спеціалітети) через їх споживання. Таким чином,

гастрономічний туризм передбачає, що все вищезазначене має бути основною причиною або мотивацією подорожей для відвідувачів певної туристичної дестинації [25].

Визначення гастрономічного туризму

Автор	Визначення
Е. Вульф – засновник Міжнародної асоціації гастрономічного туризму	«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»
Х. Ридван	«Туризм розроблений місцевими громадами для підтримання сільського господарства»
М. Брокеж	«Гастрономічний туризм – новий досвід, який шукають туристи, а саме – гастрономічний відпочинок, тури із садівництва та гастрономії»
Г. Жеоргхе, П. Тудораче, П. Ністорену	«Повна або часткова поїздка для того, аби спробувати місцеві продукти чи взяти участь у заходах, пов'язаних з гастрономією»
Д. Басюк	«Спеціалізований вид туризму, пов'язаний із ознайомленням і дегустацією національних кулінарних традицій країн світу, що є синтезом екології, культури й виробництва»
Д. Дасілва	«Будь-який досвід туризму, у якому високо цінується і/або споживається їжа і питво, що відображає місцеву, регіональну або національну кухню, традиції, культуру, традиційні або кулінарні методи»
М. Холл і Л. Шарплс	«Продовольчий туризм є досвідною поїздкою до гастрономічного регіону для відпочинку й розваг, що включає в себе відвідування первинних та вторинних виробників продуктів харчування, гастрономічні фестивалі, продовольчі ярмарки, події, фермерські ринки, кулінарні шоу та демонстрації, дегустації якісних продуктів харчування або будь-якої туристичної діяльності, пов'язаної з харчовими продуктами»
С.Є. Саламатіна	«Гастрономічний туризм – вид діяльності, метою якої є знайомство з етнічною кухнею країни або регіону, основними продуктами, особливостями технології приготування страв, а також підвищення рівня знань з кулінарії»
Т. Трададенко	«Гастрономічний туризм – це подорож країнами і континентами для знайомства з особливостями місцевої кухні, кулінарними традиціями з метою покуштувати унікальні для приїжджої людини страви або продукти. Мета гастрономічних турів – насолодитися місцевою рецептурою, що увібрала в себе вікові традиції й звичаї місцевих жителів, культуру приготування їжі»
Є.С. Соколов	«Подорожі в різні місця планети для ознайомлення з місцевими кулінарними традиціями й особливостями національної або регіональної кухні є головною метою туристів, які вибирають гастрономічний туризм для дегустації унікальних продуктів і страв, властивих винятково цій місцевості»
О.Л. Драчева, Т.Т. Христов	«Гастрономічний туризм – туризм, коли туристи та відвідувачі, які планують частково або повністю спробувати кухню певної місцевості або здійснити заходи, пов'язані з гастрономією, відвідують певні дестинації»

Ф.Ф. Шандор, М.П. Кляп	Розглядають гастрономічний туризм як різновид туризму згідно з класифікацією за метою подорожі
В.О. Омеляницька	«Гастрономічний туризм – це подорожі в країни або особливі місця для знайомства з особливостями місцевої кухні, кулінарними традиціями з метою дегустації унікальних страв та продуктів, властивих тільки цій країні або місцевості»

1.2. Місце гастрономічного туризму в економіці вражень

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 [4].

Створення гастрономічних вражень стає частиною розвитку туристичних напрямків, оскільки гастрономія відіграє важливу роль у визначенні місця прибуття туристів. Гастрономія, характерна для місця призначення, впливає на вибір місця призначення й навіть мотивує сам візит, адже гастрономічний туризм все більше визнається способом продемонструвати місцеві продукти та стимулювати попит на туризм [30; 31; 32; 34].

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 [25].

Гастрономічному туризму близько 20 років, і він є практично наймолодшим видом туризму.

Сьогодні споживачі товарів та послуг стомлені від стандартизованої продукції, а тому прагнуть отримати товар, створений спеціально для них, відповідно до їх вимог.

Зароджується нова економіка – економіка вражень, орієнтована на відчуття споживача.

Необхідно відмовитися від традиційних відносин між підприємством та споживачами.

Підприємство повинно стати «режисером вражень», а споживачі – «глядачами» або «гостями».

Етапами еволюції взаємостосунків між підприємством і споживачем є: «якість продукції» - «маркетинг, спрямований на задоволення споживача» - «менеджмент, спрямований на задоволення споживача» - «менеджмент, що орієнтується на цінності споживача».

Важлива задача для підприємства – вивчення потенційного споживача, визначення його бажань та мотивацій при здійсненні діяльності.

Характерними рисами підприємства, орієнтованого на споживача, є:

- в діяльності підприємства наявна розвинута корпоративна культура, спрямована на задоволення потреб споживачів;
- робітники впевнені у важливості споживача для підприємства, а у менеджерів різних ланок управління слова відповідають діям. Споживач повинен отримувати те, що бажає, коли він бажає та в той формі, в якій бажає. Компанія повинна намагатися 7 примусити споживача захоплюватися, надаючи йому навіть більше його очікувань. Згідно з теорією професора Диканя В.Л., економіка вражень – позитивний відбиток, залишений в підсвідомості, душі та серці споживача від споживання продукції чи послуги. Прибуток – показник ефективності діяльності підприємства за минулий період часу; ступінь задоволеності споживача – показник майбутнього прибутку.

Переваги гастрономічного туризму:

- не має сезонного характеру;
- сприяє розвитку місцевих господарств, зокрема, ресторанів, готелів, туристичних фірм, а також виробників продовольчих товарів;
- перевагою гастрономічного, серед інших видів туризму, є те, що окрім зору і слуху, він задіює такі відчуття, як смак і запах.

Розвиток гастрономічного туризму є логічною тенденцією в ракурсі переходу до економіки, де двигуном виступають враження. Як відзначають Джозеф Б. Пайн і Джеймс Х. Гілмор: «Враження – це четверта економічна пропозиція, яка так відрізняється від послуг, як послуги від товарів» [21].

Враження пов'язані з індустрією розваг, але слід розрізняти, що організація вражень – це не розважання, а залучення гостей. Враження можуть залучати гостей в різних областях, головні ж – це *ступінь участі гостей* (активна чи пасивна) та *тип зв'язків*. Це може бути *поглинання*, коли враження переносяться у внутрішній світ людини і її увага утримується, або *занурення*, коли гість фізично (чи віртуально) стає частиною враження. Комбінація областей вражень дає чотири області: розваги, навчання, відхід від реальності та естетика, які можуть бути використані в гастрономічному туризмі. Розваги є найстарішим, найбільш відомим та розвинутим видом вражень. У процесі навчання, як і при розвагах, гість поглинає враження, але є при цьому активним учасником. При *відході від реальності* (враження третього типу) гість повністю занурюється у враження і бере активну участь у ньому. *Естетичне враження* (четвертий тип) людина отримує, наприклад, коли відвідує ресторан «Александровский», де представлена виставка художнього мистецтва.

Поставники послуг розуміють цінність, яку мають для гостей враження. І хоча в концептуальних ресторанах гості все ще платять за їжу, вони приходять туди за враженнями. Враження охоплюють суспільні відносини в усіх напрямках. Для ресторанного бізнесу це можуть бути комплексні та одиничні, загальні та часткові враження. Загальні враження складаються з комплексу вражень та емоцій. Так, наприклад, враження відвідувача від ресторану складаються з екстер'єру, зручності під'їзду, інтер'єру, обслуговування, кухні, чистоти залу. Це набір факторів, що впливають на враження. Якщо один з них не буде відповідати

вимогам відвідувача, то загальне враження від ресторану буде низьким і не виникне бажання відвідати цей заклад ще раз.

1.3. Всесвітня та всеукраїнська асоціації гастротуризму

Громадську Спілку «Всеукраїнська асоціація гастрономічного туризму» було створено в січні 2021 року задля об'єднання всіх учасників туристичного ринку з метою втілень сучасних, якісних, та безпечних гастрономічних вражень.

Її членами є: гіді, туристичні оператори та агенції, державні та комунальні установи, які відповідають за туристичну галузь, профільні асоціації, заклади ресторанного господарства, гостинні ферми, броварні, виноробства, виробників сиру та м'ясних смаколиків.

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 турфірм, які подорожують з метою вивчення даного напрямку туризму;
- туристи, які бажають заглибитися в культуру країни за допомогою вивчення національної кухні.

Всесвітня асоціація гастрономічних подорожей (The World Food Travel Association (WFTA)) була заснована в 2003 році як некомерційна та неурядова організація, і сьогодні вважається провідним світовим органом з питань гастрономічного туризму [2]. WFTA позиціонує себе у якості потужного інструменту економічного та громадського розвитку, є експертом у кулінарії, у дослідженнях, пов'язаних з гастрономічним туризмом, професійній сертифікації та створенні цінних ресурсів для власників бізнесу та підприємців.

Асоціація працює зі своїми партнерами, використовуючи продукти харчування та напої, щоб створити сильне відчуття місця, тим самим збільшуючи кількість відвідувачів, капітал бренду дестинації і експортний попит на продукти харчування та напої. Асоціація надає громадам інструменти для захисту унікальних кулінарних культур та гастрономічної спадщини.

Повна юридична назва даної організації – «Міжнародний інститут кулінарного туризму», але її не використовують дуже часто.

Організація зареєстрована як Всесвітня асоціація продовольчих подорожей у штаті Орегон (США) як назва для «торгівлі/ведення бізнесу». Це те ім'я, за яким її знають публічно.

Нині дана асоціація охоплює близько 50 тис. професіоналів в 139 країнах світу.

Саме Всесвітня асоціація гастрономічного туризму в 2012 р. запропонувала вживання терміну «гастрономічний туризм».

У вересні 2013 р. під егідою Всесвітньої асоціації гастрономічного туризму відбувся перший World Food Travel Summit (Гетеборг, Швеція), тематикою якого була «Нова хвиля в гастрономічному туризмі». Метою саміту стало створення

форуму для діалогу, обміну знаннями, знайомство з новими тенденціями гастрономічного туризму, бізнес-знайомства, а також обговорення проблеми зацікавленості споживачів якістю продуктів та впливу навколишнього середовища на її показники.

Громадська спілка «Асоціація сприяння розвитку винного та гастрономічного туризму в Україні» (надалі – ГС «Асоціація ВГТ»), є некомерційною громадською спілкою. ГС «Асоціація ВГТ» є добровільним об'єднанням вищих навчальних закладів, підприємств, установ і організацій, які 37 функціонують в галузі туризму, готельного та ресторанного бізнесу, виноробної та харчової промисловості, що створене з метою сприяння розвитку винного та гастрономічного туризму в Україні шляхом популяризації оригінальної винної, гастрономічної та кулінарної продукції, поширення автентичних національних традицій виноробства та кулінарії, створення та промоції винних і гастрономічних маршрутів, популяризацію національного тематичного туристичного продукту на території України та за кордоном [20].

Метою ГС «Асоціація ВГТ» є всебічне сприяння розвитку винного та гастрономічного туризму в Україні, створення та просування українського еногастрономічного туристичного продукту на вітчизняному та міжнародному туристичному ринках, підтримка національних виробників винної та гастрономічної продукції [20].

Завданнями ГС «Асоціація ВГТ» є:

1. Об'єднання зусиль підприємств, установ і організацій, які функціонують в галузі туризму, готельного та ресторанного бізнесу, виноробної та харчової промисловості, громадських неприбуткових організацій, вищих навчальних закладів з метою сприяння розвитку винного та гастрономічного туризму в Україні.

2. Вивчення та поширення кращого світового досвіду розвитку винного та гастрономічного туризму, налагодження міжнародної співпраці для популяризації вітчизняної еногастрономічної продукції та національних кулінарних традицій.

3. Створення системи ступеневої освіти, підготовки, перепідготовки та підвищення кваліфікації фахівців для винного та гастрономічного туризму.

4. Дослідження природних, культурно- історичних та суспільних ресурсів винного та гастрономічного туризму регіонів України, розробка та впровадження інноваційних спеціалізованих туристичних продуктів, їх інформаційна та маркетингова підтримка, залучення спеціалістів виноробних та гастрономічних підприємств і фахівців, що працюють в цій сфері до розвитку даної галузі туризму.

5. Внесення пропозицій щодо удосконалення законодавчого регулювання винного та гастрономічного туризму, підвищення якості винних та гастрономічних продуктів.

6. Встановлення контактів з усіма зацікавленими особами, підприємствами, освітніми установами, громадськими об'єднаннями, фондами в Україні та за кордоном з метою обміну інформацією, досвідом, об'єднання зусиль для досягнення статутної мети.

7. Об'єднання зусиль працівників туристичної сфери, промисловості та освіти для спільних дій із захисту своїх законних прав, забезпечення професійних і соціальних інтересів, впровадження нових розробок і досліджень з питань винного та гастрономічного туризму в Україні.

8. Організація та проведення тематичних турів, екскурсій, дегустацій, презентацій, семінарів, конференцій, форумів щодо розвитку винного та гастрономічного туризму в Україні.

9. Сприяння організації та проведенню тематичних благодійних культурних, культурно-оздоровчих і культурно-освітніх програм, фестивалів, виставок в Україні.

10. Надання інформаційно-консультативної допомоги всім зацікавленим особам з питань розвитку винного та гастрономічного туризму в Україні.

11. Налагоджування зв'язків з міжнародними громадськими організаціями, благодійними фондами, освітніми, науковими, іншими організаціями з метою отримання підтримки розвитку винного та гастрономічного туризму в Україні, проведення спільних заходів з метою об'єднання зусиль для досягнення статутної мети.

12. Представництво і захист законних інтересів ГС «Асоціація ВГТ», а також інтересів членів ГС «Асоціація ВГТ» в державних та громадських органах; співробітництво з органами влади з питань нормативно-правового регулювання ринку винного та гастрономічного туризму в Україні.

13. Заснування фондів і стипендій для підтримки ініціатив у сфері винного та гастрономічного туризму.

14. Проведення соціологічних, сенсорних, маркетингових досліджень винно-коньячної і гастрономічної продукції.

15. Проведення конкурсів на кращого фахівця, краще підприємство в сфері винного та гастрономічного туризму.

16. Створення та підтримка сайту ГС «Асоціація ВГТ».

1.4. Тенденції розвитку гастрономічного туризму

Гастрономічний туризм являє собою універсальне явище, який активно розвивається та позитивно впливає на економіку, зайнятість населення та національну автентичну спадщину, оскільки туристи прагнуть не тільки продегустувати місцеву їжу, але й дізнатися історичне походження та технологічні особливості приготування [16]:

Сучасні глобальні тенденції розвитку гастрономічного туризму [13;17]:

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. Вони стурбовані походженням продуктів. Вони визнають цінність гастрономії як засобу спілкування, як простору для обміну досвідом з іншими людьми. Такі туристи мають вищі витрати, ніж середні, вони вимогливі, вдячні та уникають одноманітності.

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. Тут йдеться не стільки про створення туристичного продукту для того, щоб залучити відвідувачів, а, скоріше, залучення відвідувачів до участі у власній культурній реальності певної дестинації, добре поясненій та інтерпретованій через кухню, місцеву продукцію та всі послуги й заходи, які їх оточують.

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 створення туристичного продукту гастрономічного туризму.

До факторів, що сприяють розвитку гастрономічного туризму, слід віднести [16]:

- розвинене сільське господарство і можливість перебування туристів у сільській місцевості з метою дегустації місцевої кухні і продуктів, вироблених в фермерських господарствах;
- можливість відвідування екологічно чистих господарств і виробництв, знайомство з екологічно чистими, органічними продуктами і їх виробництвом;
- наявність на території регіону корінних народів, або нащадків, які підтримують традиції (євреї, татари, поляки, чехи, німці), кухня яких може стати основою для розробки унікальних гастрономічних турів;

- можливість збору дикоросів (гриби, ягоди);
- можливість створення нових робочих місць і залучення місцевих жителів в робочий процес;
- наявність різноманітного природно-рекреаційного потенціалу;
- багатой культурно-історичної спадщини;
- близькість цільових споживачів туристських ресурсів (в межах 2-3-х годинний доступності) до об'єкту мандрівки;
- зростання популярності телевізійних кулінарних програм і шоу;
- пропагування здорового способу життя.

Питання до самоконтролю

1. Дайте визначення гастрономічного туризму
2. Охарактеризувати етапи розвитку гастрономічного туризму.
3. Описати місце гастрономічного туризму в економіці вражень.
4. Обґрунтувати місію Всеукраїнської асоціації гастротуризму.
5. Опишіть сучасні глобальні тенденції розвитку гастрономічного туризму.

Лекція 2. Класифікація гастрономічного туризму та характеристика видів діяльності в цій сфері

План лекції

- 2.1. Класифікація гастрономічного туризму за різними ознаками та напрями діяльності, пов'язані з гастрономічним туризмом.
- 2.2. Подієві, основні, спеціалізовані, екологічні, комбіновані тури.

2.3. Категорії «гастрономічних туристів».

2.1. Класифікація гастрономічного туризму за різними ознаками

Сьогодні всі наявні класифікації гастрономічного туризму можна розділити на такі ознаки:

- за спрямованістю;
- за видом конкретного продукту або напою;
- за метою подорожі;
- за розташуванням туристичного місця;
- за особливостями організації.

Ознака класифікації	Підвид турів	Характеристика туристичної діяльності
За розташуванням туристичного місця	Сільський	Збір лісових ягід, овочів і фруктів, полювання на трюфелів або прогулянку по дорогах виноробства
	Міський	Відвідування ресторанів із дегустацією делікатесних і фірмових страв
За видом конкретного продукту або напою	Винні	Відвідування виноградників та екскурсії на виноробні господарства з дегустацією вин
	Пивні	Відвідування пивоварень, як великих так і домашніх, дегустації
	Сирні	Відвідування заводів і сирних льохів, дегустації
	Шоколадні	Відвідування шоколадних фабрик, дегустації
	Чайні	Відвідування чайних плантацій, фабрик із розфасовування продуктів збирання
	Кавові	Відвідування кавових плантацій, фабрик із розфасовування продуктів, збирання
	Агро	Відвідування агрокомплексів, фермерських угідь
	Фруктово-ягідні	Дегустація фруктів, овочів, які притаманні для цієї місцевості, країни
	Змішані	Поєднання декількох спеціалізацій
За метою подорожі	Культурнопізнавальний	Відвідування різних екскурсій
	Оздоровчий	Дегустація чайних зборів із цілющих трав; меду в поєднанні з апітерапією, винотерапія, дієтотерапія
	Гурман	Дегустація страв та напоїв гастрономічними спеціалістами (сомельє, дегустатор)
За напрямом подорожі	Святковий	Відвідування та участь у гастросвятах
	Фестивальний	Відвідування та участь у гастрофестивалях
Особливі	Гастродипломатія	Організація дипломатичних прийомів на усіх рівнях з урахуванням

		кулінарних особливостей країн гостей та країниорганізатора
--	--	--

За розташуванням туристичного місця:

- сільський,
- міський.

За видом конкретного продукту або напою:

- винні,
- пивні,
- сирні,
- шоколадні,
- чайні,
- кавові,
- агро,
- фруктово-ягідні,
- змішані.

За метою подорожі:

- культурно-пізнавальні,
- оздоровчі,
- гурман-тури,
- освітні.

За напрямом подорожі: – святкові (зокрема обрядові), – фестивальні.

Існує багато досліджень щодо класифікації видів гастрономічного туризму: на думку С. Гатауліної та В. Шикеринця, гастротуризм можна умовно поділити на два види: сільський та міський. Різниця між ними полягає в тому, що туристи, які подорожують до сільської місцевості, хочуть спробувати екологічно чисті продукти та страви з них. [9].

Т. Трададенко вважає, що у класифікації видів гастрономічного туризму необхідно враховувати не лише географічні чинники, але й мету поїздки і її програму (кулінарні свята, фестивалі), також, дослідники вважають, що подієвий гастротуризм - це релігійний або національний підвид подієвого туризму, пов'язаний зі святами, а кулінарні традиції (Масляна, Великдень, Різдво тощо) є ключовими моментами [9].

Згідно з цією класифікацією стає зрозуміло, що кожен вид гастрономічного туризму передбачає ознайомлення та дегустацію умов і технологій виробництва певного продукту. [11].

Кавовий туризм це туризм, який передбачає поїздки центрами кавового виробництва. Подорожуючі пізнають історію цієї справи, дегустують напої, знайомляться з процесами обсмаження, способами заварювання кави тощо.

Шоколадний туризм

- поїздки екзотичними країнами, що відомі масштабним виробництвом какао бобів, а також країнами, які славляться виготовленням шоколадних виробів.

Пивний туризм

- екскурсії до країн, відомих своїми пивоварнями, задля того, аби познайомитися з сортами пива, відвідати пивоварні, пивні фестивалі.

Винний туризм (енотуризм)

- це один з найпопулярніших видів гастрономічного туризму, який передбачає екскурсії на виноградники, до винних підвалів, дегустацію вин та винної продукції.

Рибний туризм

- подорож з метою дегустації рибних страв та морепродуктів, а також відвадання водних угідь, рибних ферм та заводів з залученням до процесу вилову риби та ознайомлення з технологіями її приготування.

Медовий туризм (анітуризм, бджолиний туризм)

- різновид туризму, метою якого є дегустація, купівля продуктів бджільництва (мед, віск, пилок тощо) безпосередньо на місці виробництва.

Фруктово -ягідний туризм

- вид гостротуризму, який передбачає збирання і споживання фруктів та ягід, а також ознайомлення з різноманітними технологіями їх переробки.

Сирний

- поїздки в центри виробництва і споживання сиру, відвідування приватних сироварень, огляд професійного обладнання, знайомство зі стародавніми рецептами, зустріч з сирним «сомельє» і вивченням відтінків смаку сирів.

Більша частина науковців у цій сфері погоджуються з цією класифікацією. У тому числі, Є. Обухов називає ці види гастрономічного туризму гастрономічним монотуризмом. Він вважає, що гастрономічний монотуризм - це особливий вид кулінарного туризму, присвячений одному продукту [9].

Напрями діяльності, пов'язані з гастрономічним туризмом.

У роботі Г. Вишневської гастрономічний туризм розділяє на сільський зелений туризм, під час якого туристи збирають дикі, чи домашні ягоди, овочі та фрукти на фермерських грядках або гуляють виноградними грядками, та міський туризм, де туристи відвідують ресторани, кафе, кондитерські та ковбасні цехи. Метою подорожі виступає дегустація одного або кількох регіональних страв, таких як сир, шоколад, вино, пиво, чай і кава, тощо [5].

Інакше вважають Д. Стещенко і А. Парфіненко. Вони виділяють інші види гостротуризму: •це туризм, який передбачає поїздки центрами кавового виробництва.

Подорожуючі пізнають історію цієї справи, дегустують напої, знайомляться з процесами обсмаження, способами заварювання кави тощо.

Дванадцять напрямів діяльності, що пов'язані з гастрономічним туризмом (відповідно до розробок Всесвітньої асоціації гастрономічного туризму (The World Food Travel Association):

1. Кулінарні школи та майстер-класи.
2. Кулінарні розваги.
3. Кулінарні напрями.
4. Кулінарні події.
5. Кулінарні медіа.
6. Кулінарні заготовки.
7. Гастрономічні магазини.
8. Гастрономічні тури від агентств.
9. Гастрономічні заклади.

10. Фермерські ринки.
11. Гастрономічні клуби.
12. Виробництво харчових продуктів.

В. Омельницька наводить певні характеристики, які вклучають мету та напрямок поїздки. За метою подорожі вона поділяє гастрономічний туризм на:

- **культурно-пізнавальний** - участь у різноманітних кулінарних та виробничих екскурсіях;
- **wellness** - оздоровчі процедури (апітерапія, винотерапія, дієтотерапія) паралельно зі споживанням лікарських трав, чаю та меду;
- **для гурманів** - дегустації вишуканих страв та напоїв від експертів (сомельє, дегустаторів);

Залежно від місця призначення гастротуризм можна поділити на святковий і туризм святкувань, який передбачає відвідування або участь у гастрономічних ярмарках і фестивалях.

В. Омельницька також розглядає гастродипломатію (організацію дипломатичних прийомів) як особливий вид гастрономічного туризму з урахуванням гастрономічних особливостей гостей та приймаючих країн.

Таким чином, спираючись на дослідження науковців у сфері гастрономічного туризму, зрозуміло, що ознаками класифікації видів гастрономічного туризму є: за дестинацією, за метою подорожі, за типом специфічного продукту, за призначенням та за особливістю.

Таким чином, спираючись на дослідження науковців у сфері гастрономічного туризму, зрозуміло, що ознаками класифікації видів гастрономічного туризму є: за дестинацією, за метою подорожі, за типом специфічного продукту, за призначенням та за особливістю.

Гастрономічний туризм містить декілька видів гастрономічних турів:

- тур по сільській місцевості;
- ресторанний тур;
- освітній тур;
- екологічний тур;
- подієвий тур;
- комбінований тур.

Тур по сільській місцевості – це вид туру, який передбачає тимчасове перебування туристів у сільській місцевості з метою дегустації місцевої кухні й продуктів, вироблених у цьому регіоні, а також може містити участь у сільськогосподарських роботах. Так, у «зелених» гастрономічних турах пропонується збір дикорослих ягід у лісі, овочів і фруктів на фермах, полювання на трюфелі або прогулянка виноробними стежками. Обов'язкова умова: засоби розміщення туристів, індивідуальні або спеціалізовані, повинні перебувати у сільській місцевості або малих містах без багатоповерхової забудови.

Такі тури цікаві не лише своєю кулінарною складовою, а й тим, що дають можливість через їжу й продукти поринути у повсякденне життя місцевих людей, дізнатися про їхні звичаї, звички, порядки й інші нюанси життя, часом дивовижні й незрозумілі представникам іншої мови й культури.

Ресторанний тур-поїздка передбачає відвідування найбільш відомих і популярних ресторанів, що відрізняються високою якістю, ексклюзивністю кухні, а також національною спрямованістю. На першому місці серед найпопулярніших туристичних міст, звичайно, Париж – столиця моди й кулінарії.

Освітній тур – це тур, метою якого є навчання у спеціальних освітніх закладах з кулінарною спеціалізацією, а також курсів і майстер-класів. Наприклад, відома французька кулінарна школа Le Cordon Bleu спільно з готелем Four Seasons Hotel George V пропонує програму під назвою «Відкриття французької кухні» – 5 ночей у паризькому готелі з п'ятиденними кулінарними курсами у самій школі [10, с. 138].

Екологічний тур передбачає відвідування екологічно чистих господарств і виробництв, знайомство з екологічно чистими органічними продуктами й їхнім виробництвом. Екологічний напрямок особливо розвинений у Франції, Німеччині, Англії, Швейцарії та США, відповідно, туристи найчастіше прямують саме у ці країни.

Подієвий тур орієнтований на відвідування місцевості у певний час із метою участі у громадських і культурних заходах гастрономічної тематики: виставки, ярмарки, шоу, фестивалі, свята. Наприклад, липневий фестиваль дині Cavaillon у французькому місті Кавайон або серпнева Tomatina в іспанському місті Буньйол [10, с. 139].

Комбінований тур – поїздка, що містить кілька перерахованих вище напрямків. Комбіновані тури підходять для туристів «зі стажем», тих, хто вже знайомий з гастрономією тієї чи іншої країни, інакше тур може виявитися інформативно перенасиченим. Приклад об'єднаного туру у Франції: перші декілька днів туристи відвідують паризькі ресторани, потім ще декілька днів навчаються у кулінарній школі у найкращих кухарів, а потім їдуть углиб Франції знайомитися з вирощуванням трав у Провансі або з виробництвом сидру в Нормандії.

2.2. Подієві, основні, спеціалізовані, екологічні, комбіновані тури.

Різні види гастротуризму дозволяють створювати комбіновані тури, що дозволяють торкнутися не тільки гастрономічних особливостей дестинації, а й інших її туристських багатств. Виходить, що практично будь-якого туриста можна назвати гастрономічним туристом у залежності від ступеня його зацікавленості. Для задоволення потреб гастротуристів існують різні послуги й розваги, починаючи від магазинів і закладів ресторанного господарства й закінчуючи масштабними фестивалями та незвичайними майстер-класами. Кожна країна має гастрономічні атракції через свою унікальність, однак не всі туроператори, місцева влада та жителі користуються можливостями для розвитку цього відносно нового виду туризму.

Заведено розділяти гастрономічні тури та виділяти їх особливості та спрямованості.

В основному виділяють два види.

Міські тури – відвідування популярних ресторанних закладів, які, як мінімум, мають позитивні оцінки містян, згуртований кухарський колектив і удостоєні «Червоним Гідом Мішлен».

Тур по сільській місцевості – поєднує в собі дегустацію екологічно чистих продуктів, подалі від міської місцевості, з сільськогосподарськими роботами (збір врожаю, фруктів, ягід, грибів).

Також виділяють. Подієві – орієнтовані на відвідування тематичних заходів (фестивалі, ярмарки, свята).

Освітні – відвідування курсів, майстер-класів, спеціальних освітніх установ.

Спеціалізовані – знайомство з технологією приготування якогось одного продукту (страви). Наприклад: винні, сирні, пивні.

Екологічний тур – знайомство з виробництвом органічних продуктів («біопродуктів») і їх дегустація.

Комбіновані – включають в поїздки перераховані вище. Має місце і поділ по організаційних моментах – індивідуальні тури (з урахуванням особистих уподобань), пакетний («мінімалістичний» набір послуг), інклюзив (чітко спланований набір послуг на певний вид туризму). Вибір виду туризму повинен ґрунтуватися на ваших особистих уподобаннях. Особливості українського гастротуризму.

Незаперечним фактом є те, що основою національних страв будь-якої кухні та продуктів для їх приготування є базування на місцевій сільськогосподарській діяльності країни, саме на цьому і формується повсякденний раціон місцевого населення.

Винятки становлять страви, продукти для яких закупаються з віддалених регіонів. Однак дорожнеча доставки таких продуктів позначається на їх вартості і є «делікатесами». Чинником становлення кухні також є сусідство з країнами та історичні події. Гастрономічний туризм за кордоном розвивається набагато інтенсивніше, ніж в Україні. У багатьох країнах вже давно сформувалися вражаючі гастрономічні маршрути.

2.3. Категорії «гастрономічних туристів».

Згідно з дослідженням Всесвітньої асоціації гастрономічного туризму за 2016 рік, 93 % всіх туристів можуть вважатися гастрономічними туристами, оскільки вони тією чи іншою мірою цікавилися рецептами приготування національних страв і традиціями та звичаями місцевих жителів DESTINATION. З них 18 % туристів були гурманами (поціновувачами вишуканих страв), у той час як у 2010 році налічувалося тільки 8,1 % гурманів серед гастротуристів. Також дослідження організації доводять, що гастрономічні туристи чекають від подорожі не тільки задоволення смакових очікувань, але й певної характеристики продуктів (способів виробництва, вмісту), особливих емоцій та відчуттів.

Категорії «гастрономічних туристів» залежно від зацікавленості їжею:

1. *Гастрономічні критики* (експерти в тонкощах приготування страв та напоїв). Насамперед їх цікавить якість кухні, винна карта, а також атмосфера закладу та рівень обслуговування.

2. *Любителі* (туристи, які цікавляться якісною їжею, продукцією місцевих виробників та сезонними продуктами).

3. *Покупці* (їжа є додатковим задоволенням подорожі, але не її метою).

4. *Незалучені* (відносяться до їжі спокійно, не розрізняють її як важливий складник подорожі).

5. «*В'ялі споживачі*» (не проявляють інтересу до нової їжі під час подорожей).

Популярні напрями смачних подорожей такі:

- країни зі специфічною національною кухнею. Законодавцями моди в кулінарному мистецтві досі залишаються європейці - у першу чергу, Італія та Франція. Але їм уже на п'яти наступають розвинені азіатські країни - Японія, Китай, Таїланд. Це пов'язано не тільки з їхньою екзотичністю, а й зі зростанням економіко-політичного впливу.
- регіони, які прославилися своїми продуктами. у Франції, наприклад, це Бордо, Бургундія, Шампань (но-ватори у винній індустрії): найзнаменитіші ресторани країни, які славляться ексклюзивністю своєї кухні, відзначені зірками Мішлен і Міжнародними рейтингами. В Італії, наприклад, це "Ла Пергола" (Рим), в Японії - "Коджі" (Токіо), в Англії - "Фет Дак" (Брей) тощо;
- підприємства, які стали світовими лідерами з виробництва тієї чи іншої продукції. Швейцарська шоколадна фабрика "Альпрозе", німецькі пивоварні "Етталь" і "Андекс", швейцарська сироварня "Gruyere"

Також на сьогодні багато сучасних мандрівників шукають більше, ніж просто шматочок кращих страв регіону, вони хочуть навчитися технології їхнього виробництва. Виноробні відходять від простих турів, і дегустації тепер пропонують курси змішування, такі, як Багамські бочки від Graycliff на Нассау на Багамах, де гості створюють свої власні унікальні винні суміші, розливають в пляшки і маркують самі, використовуючи автентичні інструменти та обладнання.

Гастрономічні туристи представлені такими категоріями населення:

- туристи, яким набрид звичайний туризм;
- туристи, які хочуть внести різноманітність у свій раціон;
- гурмани;
- туристи, чия робота пов'язана із приготуванням та вживанням їжі;
- представники туристичних компаній зацікавлені в організації власних гастротурів.

Види туристів у залежності від зацікавленості їжею:

1. *Гастрономічні критики* (експерти в тонкощах приготування страв та напоїв. Насамперед їх цікавить якість кухні, винна карта, а також атмосфера закладу та рівень обслуговування).

2. *Любителі* (туристи, які цікавляться якісною їжею, продукцією місцевих виробників та сезонними продуктами).

3. *Покупці* (їжа є додатковим задоволенням подорожі, але не її метою).

4. *Незалучені* (відносяться до їжі спокійно, не розцінюють її як важливий складник подорожі).

5. «*В'ялі споживачі*» (не проявляють інтересу до нової їжі під час подорожей).

Можна виділити такі типи гастрономічних туристів:

1. Екзистенційний гастрономічний турист – знаходиться у пошуку гастрономічних вражень з метою набуття знань про місцеву й регіональну кухню і культуру; він уникає відомих модних ресторанів і воліє відвідувати ферми й виноробні, брати участь у кулінарних майстер-класах тощо.

2. Експериментуючий гастрономічний турист – знаходиться у пошуку дизайнерських кафе й ресторанів, у яких подають інноваційні страви; його гастрономічні переваги відповідають загальному стилю життя, модному й актуальному.

3. Відпочиваючий гастрономічний турист – перебуває у пошуку знайомих продуктів і напоїв. Це більш консервативний тип мандрівників, який часто харчується самостійно й уникає розкішних ресторанів. Для нього гастрономія не відіграє важливу роль під час подорожі.

4. Гастрономічний турист, що втікає від рутини – під час подорожі бажає відволіктися від повсякденного життя, покупок і приготування їжі для усієї родини. Цей тип туриста передбачає недорогі мережеві ресторани, де наголошується не на якості, а на кількості їжі [19].

Ця класифікація дозволяє отримати цілісну картину переваг для туристів щодо споживання їжі під час подорожі, а також є корисною для сегментації цільової аудиторії підприємств гастрономічної сфери. Розгляд практичного досвіду туристичних дестинацій дозволяє зробити ряд висновків про процеси використання гастрономічного компонента у туризмі.

1. Гастрономічна пропозиція території має ґрунтуватися на тих рисах і перевагах, які має дестинація, і які вигідно відрізняють її з-поміж інших.

2. Залучення гастрономії до туризму вимагає участі максимальної кількості суб'єктів господарської діяльності не лише у сфері туризму й гостинності, а й виробництва продукції, масових комунікацій, політики й управління.

3. Успіх застосування гастрономічного компонента також залежить від креативного підходу й унікальності туристичної пропозиції.

4. Активне залучення туристів до гастрономічних процесів, використання розваг і заходів посилюють емоційний вплив на мандрівників, роблячи досвід незабутнім, що, водночас, позначається на лояльності туристів.

Перспективи гастрономічного туризму пов'язують із гастрономічним брендом, який і приваблює більшу кількість туристів. На ринку гастрономічного туризму лідирують такі європейські країни, як: Італія, Франція, Іспанія. Спостерігається тенденція зростання популярності й попиту східної кухні. В інших регіонах світу гастрономічні тури також розвиваються.

Серед них можна відзначити США, Австралію та Нову Зеландію. На жаль, в Україні у 2022 році туризм був повністю поставлений на паузу, зокрема в'їзний. Затребуваність даного виду туризму підтверджується тим, що розробляється все більше міжнародних програм для розвитку гастрономічних турів.

Питання до самоконтролю

1. Охарактеризувати підвиди турів гастрономічного туризму.
2. Скласти список турів в сфері гастротуризму.

3. Охарактеризувати популярні напрями гастроподорожей
4. Навести приклади турів за видом конкретного продукту чи напою.

ТЕМА 3. Об'єкти гастрономічного туризму

План лекцій

- 3.1. Класифікація гастрономічних об'єктів.**
- 3.2. Національні та регіональні кухні як об'єкти гастротуризму.**
- 3.3. Підприємства з виробництва харчових продуктів як об'єкти гастрономічного туризму.**
- 3.4. Гастрономічні івенти.**

3.1. Класифікація гастрономічних об'єктів

Об'єкти гастрономічної та кулінарної спадщини є додатковою гарантією збереження і цілісності унікальних національних та автентичних кулінарних технологій та гастрономічних особливостей країни; сприяють популяризації і

розвитку гастрономічного туризму, як в окремих країнах та регіонах, так і світу в цілому.

Попит на послуги гастрономічного туризму передусім обумовлено наявністю в кожній країні світу відповідних туристичних ресурсів – від діючих підприємств ресторанного господарства та гастрономічних заходів до об'єктів гастрономічної та кулінарної спадщини.

Визначення об'єктів гастрономічного туризму світу є передумовою визначення перспектив розвитку гастрономічного туризму у окремих регіонах, країнах, світу в цілому та виявлення конкурентоспроможного туристичного продукту на міжнародному ринку послуг туризму.

Гастрономія є привабливим елементом, навколо якого можливо створити унікальний досвід, заохочуючи туристичні напрями включати продукти та напої в туристичний продукт. Привабливі кулінарні образи пов'язані з приємними відчуттями, тому вони легко запам'ятовуються й часто стають причиною повернення туристів у певний регіон знов і знов.

Продукти, що застосовуються в гастрономічному бренді, повинні володіти індивідуальністю, в іншому випадку бренд буде вразливим та делокалізованим.

Таким чином, важливим завданням є визначення традиційних і природних ресурсів, які будуть перетворені в туристичні продукти, що зможуть асоціюватися з тим чи іншим регіоном.

Об'єкти гастрономічного туризму: – країни з просунутою національною кухнею; – регіони, відомі у світі; – знамениті ресторани, відмічені відзнакою ресторанних гідів чи іншими міжнародними відзнаками; – підприємства виробники харчових продуктів; – локальні харчові системи; – кулінарні школи; – гастрономічні івенти (фестивалі, ярмарки, виставки, майстер-класи).

Найбільш привабливими об'єктами гастрономічного туризму серед туристів є: – відвідування фермерських угідь та ринків, де представлені харчові продукти місцевих виробників; – дегустація місцевої продукції; – гастрономічні свята та фестивалі; – кулінарні майстер-класи; – гастрономічні ярмарки; – підприємства ресторанного господарства.

Гастрономія є привабливим елементом, навколо якого можливо створити унікальний досвід, заохочуючи туристичні напрями включати продукти та напої в туристичний продукт. Привабливі кулінарні образи пов'язані з приємними відчуттями, тому вони легко запам'ятовуються й часто стають причиною повернення туристів у певний регіон знов і знов. Продукти, що застосовуються в гастрономічному бренді, повинні володіти індивідуальністю, в іншому разі бренд буде вразливим та делокалізованим. Таким чином, важливим завданням є визначення традиційних і природних ресурсів, які будуть перетворені в туристичні продукти, що зможуть асоціюватися з тим чи іншим регіоном

Об'єкти гастрономічного туризму

Об'єкт	Характеристика та приклад	Цільова аудиторія
Країни з просунутою національною кухнею	Франція, Італія, Іспанія, Китай, Японія, Таїланд	А, Б, В, Д
Регіони, які відомі в світі	Прованс (регіональна кухня), Бургундія, Шампань, голландські	А, Б, В, Д

	міста Гауда й Едам (виробництво сиру)	
Знамениті ресторани, відмічені відзнакою ресторанних гідів – Michelin чи іншими міжнародними відзнаками	Великобританія, ресторан Гордона Рамзі (три зірки), Швейцарія, Фюрстенау, Schloss Schauenstein Франція, Париж, Pavillon Ledoyen Італія, Флоренція, Enoteca Pinchiorri (єдиний тризірковий в Італії)	А, Б, В, Г, Д
Підприємства з виробництва харчових продуктів	Hersheypark, Херші, Пенсільванія Cadbury, Бірмінгем, Великобританія	А, Б, В, Г, Д
Кулінарні школи	Академія «Le Cordon Bleu» Кулінарний інститут Америки (CIA) Італійський кулінарний інститут для іноземців (ICIF) Кулінарна школа Раймонда Блан Академія «Barilla»	Д
Локальні харчові системи	Кулінарний курорт «Ninety Acres», США	А, Б, В, Г, Д
Гастрономічні заходи: фестивалі, ярмарки, виставки, майстер-класи	Фестиваль пива в Німеччині «Октоберфест» Фестиваль віскі в Шотландії «Spirit of Speyside Whisky Festival» Фестиваль «Sani Gourmet» на Халкідікі (проводять шеф-кухарі, які є власниками зірок Michelin) Фестиваль «La Tomatina» (Буноль, Іспанія) Цитрусовий фестиваль «Menton Lemon Festival» (Ментон, Франція)	А, Б, В, Г, Д

Примітка: А – туристи, які шукають нових вражень; Б – туристи-гурмани; В – представники туристичних підприємств, які вивчають туристичний напрям; Г – місцеве населення; Д – туристи, для яких гастрономічний тур є метою підвищення професійних компетентностей.

Аналізуючи цільову аудиторію та об'єкти гастрономічного туризму, що приведені в таблиці, слід зазначити, що більшість з них є затребуваними також і місцевим населенням.

3.2. Національні та регіональні кухні як об'єкти гастрономічного туризму

В економіці вражень в конкуренцію включаються національні культури. Частиною культурної спадщини кожного народу є національна кухня. Кожен народ має свій уклад життя, танці, пісні, легенди, обряди, що проявляються в кулінарії.

ЮНЕСКО ставить свій захист не тільки на пам'ятники та якісь знаки культурної спадщини, а й на їжу. Це значить, що ті чи інші страви або навіть кухня цілої країни охороняються всім людством і будь-які посягання на них небажані.

ЮНЕСКО взяло під своє надійне крило і включило до списку нематеріальної культурної спадщини (цей список включає звичаї, свята, знання та мистецтва, які передаються з покоління в покоління).

До списку світової спадщини включено: узбецький і таджицький плов, вірменський лаваш, хорватські пряники, кімчі, неаполітанська піца, мексиканська традиційна кухня, середземноморська дієта, японська кухня, французька гастрономічна культура, бельгійське пиво. Кулінарне мистецтво у всьому світі є об'єктом вивчення не тільки істориків, а й фахівців індустрії гостинності, зокрема туристичного та ресторанного бізнесу.

Тенденції розвитку гастрономічного туризму вимагають глибокого вивчення особливостей харчування окремих народів, культурних традицій та особливостей обслуговування в закладах ресторанного господарства. Найбільшими світовими гастрономічними брендами володіють Франція, Італія, Іспанія, саме за цими країнами закріпилася репутація гастрономічних центрів Європи.

Сформовані гастрономічні бренди, але ще не набули світових популярності у таких країнах, як США, Австралія, Нова Зеландія, Великобританія, Японія, Китай, Перу, Аргентина, Марокко та ін.

У своєму звіті про гастрономічний туризм Всесвітня туристська організація (UNWTO) розмістила результати опитувань серед діючих членів своєї організації (156 країн). За результатами зазначеного опитування 88,2 % респондентів вважають гастрономію стратегічним елементом у визначенні бренду та іміджу регіону й лише 11,8 % респондентів вважають її мало важливим аспектом. Проте всього 67,6 % респондентів вважають, що в їх країні сформований унікальний гастрономічний бренд. Респонденти, кількість яких складає 32,3 %, вірять, що їх країна володіє значним потенціалом для розвитку певного напрямку туризму. Усе більше країн починає працювати в напрямі розвитку територіального бренду в гастрономічному аспекті.

Академік Ю.М. Пахомов відзначає, що в конкурентний вир усе більше втягуються не тільки економічні фактори, а й «ціннісні складові поведінки, властиві одній країні чи цивілізації в цілому». В умовах глобальної відкритості «визрівають висновки про цінності культури як про вирішальні фактори міжнародної конкурентоспроможності [14]. Таким чином, в економіці вражень в конкуренцію включаються національні культури. Частиною культурної спадщини кожного народу є національна кухня. Кожен народ має свій уклад життя, свої, танці, пісні, легенди, обряди, що проявляються і в кулінарії. Гастрономічні звички, способи приготування їжі склалися в кожного народу протягом століть. Кулінарне мистецтво у всьому світі є об'єктом вивчення не тільки істориків, а й фахівців індустрії гостинності, зокрема туристичного та ресторанного бізнесу. Тенденції розвитку гастрономічного туризму вимагають глибокого вивчення особливостей харчування різних народів, кулінарних традицій та особливостей обслуговування в закладах ресторанного господарства.

3.3. Підприємства з виробництва харчових продуктів як об'єкти гастротуризму

Підприємства, де виробляють гастрономічну продукцію, можуть знаходитися як у містах (зокрема фабрики, заводи харчової промисловості), так і сільській місцевості; представляти величезні концерни, продукція яких потребує

кооперації з багатьма підприємствами із кількох країн, або бути дрібними цехами з виготовлення продуктів на місцевій сировині. Виробництво гастрономічної продукції представляє або вирощування сільськогосподарської продукції, що вже являє собою готовий харчовий продукт, або переробку відповідної сировини для виготовлення продуктів харчування.

Підприємства харчової промисловості, відомі у світі своєю брендовою продукцією. Зазвичай, такі підприємства представляють собою величезні концерни, пов'язані сотнями коопераційних зв'язків з іншими, хоча можуть бути і абсолютно крихітними, адже все залежить від тієї продукції, що виробляється. Інтерес у туристів як рекреаційні ресурси викликають ті всесвітньовідомі своєю продукцією-брендом підприємства харчової промисловості, що можна відвідати з екскурсією, пройтися цехами, спробувати окремі інгредієнти та готову продукцію.

Господарства (підприємства) з виготовлення певної продуктової продукції, де проводяться екскурсії та дегустації для туристів. Такі господарства за розмірами й обсягами виготовленої продукції, зазвичай, невеликі, але вони для туристів цікаві тим, що можна побачити весь технологічний процес, етапи виготовлення конкретного продукту, інколи самому взяти у цьому участь.

До таких підприємств відносяться пивоварні, виноробні, сироварні тощо. вирощуванню рослинної продукції: чаю, кави, грибів (у тому числі трюфелю), ягід, фруктів та ін. Найважливішою умовою для такого роду території, щоб вони перейшли до розряду рекреаційних ресурсів, є можливість проведення екскурсій для туристів.

Позитивним досвідом зі створення туристичних парків на базі підприємств із виробництва харчових продуктів, що є всесвітньовідомими лідерами. Одним з важливих об'єктів гастрономічного туризму є відвідування підприємств з виробництва харчової продукції. В Україні діє понад 2000 підприємств харчової галузі, серед них великі, середні та малі підприємства різної форми власності, які забезпечують близько 20% від загального об'єму промислової продукції.

Харчова промисловість України включає в себе більше 40 різних галузей: цукрову, спиртову, хлібопекарську, кондитерську, лікерогорілочну, м'ясну, рибну, виноробну, пивоварну, овочеву, фруктову, олійножирову, консервну тощо. Одним із таких прикладів є виробництво шоколаду в м. Херші, штат Пенсильванія, США. Це містечко називають «найсолодшим місцем на землі». Для туристів тут збудований шоколадний парк розваг. Туристам пропонують ознайомитися з виробництвом шоколаду.

Підприємства з виробництва гастрономічної продукції: – підприємства харчової промисловості, відомі у світі своєю брендовою продукцією; – господарства (підприємства) з виготовлення певної продуктової продукції, де проводяться екскурсії та дегустації для туристів; – фермерські господарства (підприємства) з вироблення товарної сільськогосподарської продукції, що беруть участь у гастрономічному туризмі; – плантації (аграрні господарства) по вирощуванню певної сільськогосподарської продукції, де проводяться екскурсії для туристів.

Позитивним є досвід зі створення туристичних парків на базі підприємств із виробництва харчових продуктів, що є всесвітньовідомими лідерами. Одним із таких прикладів є виробництво шоколаду в м. Херші, штат Пенсільванія, США. Це містечко називають «найсолодшим місцем на землі». Для туристів тут збудований шоколадний парк розваг Hersheypark, а в Hersheys Chocolate World туристам пропонують ознайомитися з процесом виготовлення шоколаду. Сьогодні Херші – це атракціон, де гості пересуваються цехами фабрики на мініпотязі. Ще одним гігантом шоколадної індустрії, який орієнтований на туристів, є Cadbury (Бірмінгем, Великобританія). Парк розваг Cadbury World знайомить гостей з історією шоколаду за часів ацтеків, частково з процесом виробництва шоколаду, пропонує майстер-класи та дегустації.

В Україні є потенціал для створення таких парків, зокрема, три українські кондитерські корпорації в 2017 році ввійшли до щорічного світового рейтингу Top 100 Candy Companies. Це корпорація Roshen (8 фабрик) – 24 місце, Konti Group (5 заводів) – 43 місце, АВК (3 заводи) – 67 місце [5].

3.4. Гастрономічні івенти

Івенти – окремий напрям у піарі, вид офлайн-комунікації, до якої вдаються різні бренди, щоб якісніше і ближче познайомитися зі своїм споживачем, здобути його лояльність або привернути увагу до свого продукту.

У ресторанній індустрії є три способи комунікації з гостем – через їжу (особливі страви, делікатесні продукти, нові поєднання), напої (бар або винна карта) та івенти.

У деяких закладах є додаткові активності для дітей. Але навіть у дитячій частині класний івент – король комунікації.

Одним із найкращих з точки зору організаційних заходів знайомства з гастротуризмом є фестивалі. Щорічно в Україні проходить велика кількість заходів, спрямованих на вшанування традицій – гастрономічних фестивалів. Вони проходять у різних точках країни, надаючи туристові змогу з головою зануритися у атмосферу місця, скуштувавши традиційні страви.

Український гастротуризм відносно молодий вид дозвілля, але має все необхідне для свого поступового розвитку. Кожен туристичний регіон України сьогодні прагне знайти свою гастрономічну особливість і виявити свою неповторність, тому важливо включити гастротуризм до регіональних програм розвитку туристичної сфери.

Головною рушійною силою у розвитку гастротуризму стають тематичні фестивалі локальної їжі і місцевих страв. Івенти – це «Театр їжі».

Мета гастрономічних фестивалів – насолодитися особливостями кухні тієї чи іншої країни. При цьому дана мета не зводиться до того, щоб спробувати якусь рідкісну, екзотичну страву або перепробувати незліченну кількість страв. Важливо насолодитися місцевою рецептурою, яка століттями вбирала в себе традиції і звичаї місцевих жителів, їх культуру приготування їжі.

Фестивалі з одного боку сприяють розвитку сільськогосподарських виробників продукції, з іншого боку є розвитком індустрії гостинності, що залучає туристів до визначених територій.

Саме гастрономічні фестивалі й свята можуть стати чинником підтримки інтересу до гастрономічного туризму, а також додатковим напрямом бізнесу для домашніх господарств, невеликих виробників продуктів харчування, закладів ресторанного господарства. Це, у свою чергу, сприятиме розвитку національної економіки.

Гастрономічні фестивалі можна розділити на три групи:

- фестивалі сезонних продуктів,
- фестивалі напоїв (вина та пива, кави),
- фестивалі гастрономічного мистецтва.

Прикладами перших є фестиваль балтійського оселедця в Гельсінкі, цибулі в Каталонії, лимонів у французькому Ментоні. В Іспанії (Валенсія) проводять фестиваль помідорів «Ла Томатіна», у Таїланді – щорічний фестиваль ананасів. На острові Уайт у Великобританії щорічно проходить фестиваль часнику. В Ірландії щорічно відбувається Гелвейський фестиваль устриць.

Фестивалі сезонних продуктів, з одного боку, сприяють розвитку сільськогосподарських DESTИНАЦІЙ, з другого боку, є вагомим фактором розвитку індустрії гостинності, що залучає туристів до визначених територій, а також спонукає місцеве населення купувати місцеві продукти. Також слід додати, що гастрономічні фестивалі мають великі соціально-економічні перспективи для розвитку.

Досить популярними серед туристів є фестивалі пива та вина. Пивний фестиваль «Октоберфест» в Мюнхені проводиться щорічно 200 років підряд. Винні фестивалі проводяться у Франції, зокрема фестивалі молодого вина. У Бразилії вже понад 100 років проходить щорічний фестиваль кави.

Багато гастрономічних фестивалів проводиться в Італії. У провінції П'ємонт щорічно відбувається «Міжнародний фестиваль Білого Трюфелю», у місті Модіка (сицилійська провінція Сіракузи) – традиційний фестиваль шоколаду, у місті Перуджа – фестиваль «Єврошоколад», у місті Віко-Екуенсі – щорічний фестиваль піци «Festa a Vico».

Останнім часом все більшої популярності набувають фестивалі та конкурси гастрономічного мистецтва.

Міжнародний конкурс високої кухні «Bocuse d'Or» проводиться щороку з 1987-го в січні у французькому місті Ліон.

Світовий гастрономічний самміт-конкурс «Savour» з 2012 року проходить у Сінгапурі. Тут збираються переможці міжнародних гастрономічних конкурсів ресторанів світу і закладів – власників зірок «Мішлен», так звана сотня кращих кухарів світу.

Інтерактивний гастрономічний фестиваль «Gourmet Abu Dhab» проходить у лютому в Абу-Дабі (ОАЕ).

Американський кулінарний фестиваль «Taste of Chicago» відбувається щорічно влітку в Чикаго.

Відомі також кулінарні фестивалі в багатьох країнах, зокрема – бельгійський масовий кулінарний фестиваль «Flemish Food Fest» (м. Гент) свято гурманів у Данії (Копенгаген), гастрофестиваль «Gastronomika» в Іспанії (м. Сан-

Себастьян). В Австралії проходить Міжнародний кулінарний фестиваль «Сідней Крейв». У Новій Зеландії – фестиваль дикої їжі «Хокітіка».

Один з найбільших гастрономічних фестивалів Закарпаття присвячений першому українському продукту, який отримав власне географічне зазначення - гуцульської овечої бринзи. У вересні проходить Lviv Coffee Festival «На каву до Львова». Веселий фестиваль ніжинських огірків щоосені проходить в місті. Ніжин. В останній місяць осені в Мукачеві пройде свято молодого вина та меду «Закарпатське Божоле» та інші.

Питання до самоконтролю

1. Скласти список об'єктів гастрономічного туризму.
2. Охарактеризувати національні та регіональні кухні, як об'єкти гостротуризму.
3. Обґрунтувати роль підприємств – виробників харчових продуктів у гастрономії.
4. Обґрунтувати роль івентів як об'єктів гостротуризму.

ТЕМА 4. Локальні харчові системи, географічні зазначення.

Гастрономічні гіді як об'єкти гастрономічного туризму

План лекцій

- 4.1. Локальні харчові системи, географічні значення.
- 4.2. Окремі заклади ресторанного господарства як об'єкти гостротуризму.
- 4.3. Гастрономічні гіді та ресторани, що ними відзначені.
- 4.4. Найвідоміші кулінарні школи світу.

4.1. Локальні харчові системи, географічні значення

Глобальною тенденцією сучасного світу є посилені увага людей до здорового способу життя, а відповідно здорового харчування та якості харчових продуктів. В цьому аспекті увагу науковців і практиків привертає питання створення локальних харчових систем.

Місцева продуктова модель є альтернативою моделі глобального продуктового ринку, в якому продукти долають великі дистанції перед тим, як потрапити до споживача.

Локальна харчова система передбачає налагодження співпраці між виробниками, торговими агентами та споживачами у певному місці, де вони працюють разом, щоб підвищити продовольчу безпеку й забезпечити економічну, екологічну та соціальну стійкість суспільства.

Рух локаворів (*locavore*) (від англ. *local* - місцевий, локальний), сенс якого - споживання продуктів вирощених на максимально близькій відстані від споживача, є популярним трендом в багатьох країнах Європи та США, Канади, і це узгоджується з глобальною тенденцією боротьби за екологію.

Основою гастрономічних пропозицій є територія, а елементом, який є джерелом локальної ідентичності, виступає теруар. Він охоплює екологічні та ландшафтні цінності, історію, культуру, традиції, сільську природу, море, власну кухню цього місця.

Вдалим прикладом агрорекреаційний кластер курорт «Коблево» в Березанському районі Миколаївської області.

Розвиток фермерських господарств здійснює позитивний вплив на життя місцевої громади. Завдяки фермерським господарствам збільшується кількість робочих місць і виробництво, зростає затребуваність продукції місцевого виробника. Місцева продукція стає затребуваною не тільки гастрономічними туристами, але і місцевим населенням.

Затребуваність продукції місцевого виробника зростає, адже на її використанні у технологічному процесі виробництва вже спеціалізуються мережі кафе і ресторанів в усьому світі.

Крім того, у населення виховується культура здорового харчування, адже жителі провідних країн світу приділяють посилену увагу до якості продуктів.

У зв'язку з тим, що число прихильників локаворства стрімко зростає, пріоритетом для багатьох держав стало сприяння створенню маленьких фермерських ринків, які торгують свіжою продукцією, оскільки лише вони здатні максимально задовольнити потреби споживачів у свіжій продукції місцевого виробництва

Перспективним, з нашої точки зору, в аспекті розвитку гастрономічного туризму, є отримання місцевою продукцією статусу контрольованої за походженням, тобто отримання сертифікату, який є підтвердженням географічного походження продукції та має право використовуватися виключно для назви товару, що має відповідне географічне походження та певні властивості.

Створення локальних харчових систем узгоджується із сучасними глобальними тенденціями розвитку гастрономічного туризму, визначених провідними фахівцями туристичної індустрії UNWTO [25].

Зокрема відзначається, що основою гастрономічних пропозицій є територія, а елементом, який є джерелом локальної ідентичності, виступає теруар. 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. Як зазначається в документі [25], однією з тенденцій є стійкість. Мова йде про раціональне використання кулінарної спадщини з огляду на стійкість. Відвідувачів необхідно залучати до участі в певному теруарі, інтерпретованому через кухню, місцеву продукцію та всі послуги й заходи, які їх оточують. Вдалим прикладом, з нашої точки зору, є створення в Україні туристичних кластерів, зокрема кластер «Фрумушика-Нова» в Тарутинському районі Одеської області; агротуристичний кластер «Диканька» в Диканьському районі Полтавської області; агрорекреаційний кластер курорт «Коблево» в Березанському районі Миколаївської області; кластер «ГорбоГори» в Пустомитівському районі Львівської області. Наприклад, до кластеру «Фрумушика-Нова» входять сільськогосподарські підприємства, серед яких вівцеферма, виноградарство, переробні підприємства – сироварня, винарня, та рекреаційно-туристичний комплекс. Тут проводяться екскурсії на фазанарій і вівцеферму, до зоокутка. В Одеському регіоні створена «Дорога вина та смаку Української Бессарабії» – організація, що об'єднує виробників локальних вин та традиційних продуктів. До маршруту входять такі проєкти, як «Центр культури вина «Шабо», Європейська сироварня, виноробня «Колоніст», крафтовий екосир «Щедра околиця», сімейне виробництво м'ясних делікатесів «Балканські Ястія» та інші.

Розвиток фермерських господарств здійснює позитивний вплив на життя місцевої громади. Завдяки фермерським господарствам збільшується кількість робочих місць і виробництво, зростає затребуваність продукції місцевого виробника. Місцева продукція стає затребуваною не тільки гастрономічними туристами, але й місцевим населенням. Затребуваність продукції місцевого виробника зростає, адже на її використанні у технологічному процесі виробництва вже спеціалізуються мережі кафе й ресторанів в усьому світі, найбільша їх кількість зосереджена у США, Канаді та Західній Європі. Крім того, у населення виховується культура здорового харчування, адже жителі провідних країн світу приділяють посилену увагу до якості продуктів. Одним зі спірних у локаворстві стало питання, яку саме їжу можна вважати місцевою, адже існує багато різних розумінь локального. Основоположники руху, наприклад, наполягають на пропозиції приймати за основу радіус не більше 100 миль. У США з цього приводу відбулись численні дебати в конгресі, після яких був законодавчо затверджений спеціальний норматив, згідно з яким локальною продукція вважається, якщо вона:

- транспортується на відстань не більшу ніж 400 миль;
- вироблена в межах штату [26].

У теперішній час локаворство стало досить популярним і вже має низку дефініцій, серед яких: «продовольча миля» (food mile); «продовольчий басейн» (food shed) – за аналогією з водним басейном річки, це географічний регіон, де виробляється їжа для певної групи населення, здійснюється рух основних харчових потоків: від території, де їжа виробляється, до того місця, де вона споживається тощо [24]. У зв'язку з тим, що кількість прихильників локаворства стрімко зростає, пріоритетом для багатьох держав стало сприяння створенню

маленьких фермерських ринків, які торгують свіжою продукцією, оскільки лише вони здатні максимально задовольнити потреби споживачів у свіжій продукції місцевого виробництва. Відбувається поступовий відхід від великих агрохолдингів. Наприклад, у США попит на фермерську продукцію перевищує пропозицію, тому за останні 15 років кількість фермерських ринків подвоїлась і становить понад 5 тис. Британські економісти лондонського фонду New Economics Foundation підраховали, що 1 фунт, витрачений на місцеві продукти, приносить економіці регіону 1,76 фунта прибутку, тоді як на привозні – лише 36 пенсів [33].

Локаворство як стиль харчування сформоване в 2000-х роках. Один із перших локаворських ресторанів («Blue Hill»), був відкритий у США в 2000 році шеф-кухарем і гастрономічним дослідником Деном Барбером, який згодом став радником Барака Обами з питань спорту та здорового способу життя. Крім спеціалізованих ресторанів, розповсюджені магазини, у яких пропонують придбати фермерську продукцію.

Перспективним, з нашої точки зору, в аспекті розвитку гастрономічного туризму, є отримання місцевою продукцією статусу контрольованої за походженням, тобто отримання сертифікату, який є підтвердженням географічного походження продукції та має право використовуватися винятково для назви товару, що має відповідне географічне походження та певні властивості. Перший досвід в Україні уже є – це компанія «Шабон» – перша і на сьогодні єдина, яка має право створювати вина КНП (український аналог французьких АОС (фр. L'appellation d'origine contrôlée) [6].

У світі розвивається напрям Slow Food, заснований для протистояння фастфуду та життю на підвищеній швидкості, зникненню місцевих традицій харчування та пониження інтереса людей до того, яку їжу вони їдять, звідки вона походить, яким володіє смаком, а також яким чином наші смакові уподобання впливають на світ. Slow Food захищає світ, у якому всі люди мають доступ до якісних продуктів харчування і отримують задоволення від їжі, яка корисна для них самих, вигідна для виробників і не приносить шкоди планеті.

Асоціація виступає проти стандартизації смаків і культур, проти нестримної влади транснаціональних корпорацій в харчовій промисловості та агропромисловому комплексі.

Slow Food пропагує цілісний підхід до харчування, визнає існування тісного взаємозв'язку між їжею, планетою, людьми, політикою та культурою. Нині Slow Food представляє собою міжнародний рух, який об'єднує тисячі проєктів та мільйони людей з більш ніж 160 країн.

Філософія Slow Food визначається трьома взаємопов'язаними принципами: смачно, чисто, чесно. Смачно: свіжі та ароматні сезонні продукти, які приємні для органів відчуттів і є частиною місцевої культури.

Чисто: виробництво та вживання продуктів харчування, яке не приносить шкоди навколишньому середовищу, добробуту тварин та здоров'ю людини.

Чесно: доступні ціни для споживачів, справедлива оплата та достойні умови праці для виробників

Географічні значення

Світовою практикою, що успішно використовується у світі для підтримки вітчизняних виробників, сприяє забезпеченню високої якості продукту та розвитку туризму в регіоні та країні, є механізм захищених географічних зазначень (ЗГЗ) [3]. У той час, коли в Європі зареєстровано вже понад 3,5 тисячі географічних зазначень, в Україні система власних географічних зазначень лише в процесі становлення. Знак географічного зазначення продукту свідчить про його високу якість, тривалу традицію виробництва та особливий зв'язок з територією.

Продукт може мати наступні сертифікати: DOP (захищене найменування за походженням), IGP (захищене географічне походження) і STG (гарантований традиційний типовий продукт). Географічним зазначенням може бути захищена більшість харчових продуктів та напоїв: м'ясо, риба, молочні продукти, мед, фрукти та овочі, хліб, макаронні вироби, торти, цукерки, вино, спиртні напої. Реєстрація географічних зазначень має переваги для усіх стейкхолдерів,

Переваги для споживачів:

- гарантія якості продукту зі специфічними регіональними характеристиками;
- захист від підробки;
- натуральність товару та його складників;
- знайомство з кулінарною спадщиною того чи іншого регіону.

Переваги для виробників:

- підтвердження високої якості, унікальності та традиційності продукції;
- можливість збільшити обсяги збуту, вийти на нові ринки та підвищити конкурентоспроможність продукції;
- показник належності до преміум-сегменту;
- захист від підробки.

Переваги для регіону:

- збереження місцевих традицій, підвищення туристичної привабливості регіону;
- зростання зайнятості місцевого населення;
- розвиток бізнесу та наповнення місцевих бюджетів.

Україна взяла на себе зобов'язання гармонізувати своє законодавство щодо географічних зазначень з європейським та забезпечити відповідний рівень правової охорони для географічних зазначень ЄС. Разом з тим необхідно створити систему географічних зазначень, яка буде стимулювати та підтримувати внутрішній ринок традиційної продукції України. За інформацією Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства, у 2019 р. було визначено для реєстрації географічного зазначення перші десять українських продуктів із захищеними назвами: «Гуцульська овеча бриндзя»; «Херсонський кавун»; «Мелітопольська черешня»; «Карпатський мед»; вино – захищена назва походження «Шабський», «Ялпуг», «Закарпаття», «Білгород-Дністровський». В Україні офіційно зареєстровано три продукти із захищеним географічним зазначенням (ГЗ) – гуцульська коров'яча бринза, гуцульська овеча бриндзя та мелітопольська черешня. Гуцульська овеча бриндзя стала першим харчовим

продуктом, який отримав свідоцтво про реєстрацію географічного зазначення. Вона виробляється на Гуцульщині з XIV століття і є автентичним продуктом, який готується вручну з молока овець місцевої аборигенної гірсько-карпатської породи лише на високогір'ї Українських Карпат. На черзі – баранина Фрумушки та Бессарабський горіх.

Разом з тим перелік таких продуктів може бути набагато ширшим. Зокрема, претендувати на географічні зазначення можуть: Яворівський пиріг, Дрогобицька ковбаса, Перемишлянська черешня, Стрийський ясь, карпатський чай та варення з тертої ружі, Буковинський будз і бринза, Бессарабська бринза, Зіньківська ковбаса, засипана каша (Поділля), колотуха, Селиський сир, Ніжинські огірки, Рахівська бринза, вурда, квасоля Ясько (Львівська область), Київський торт. Проведені опитування засвідчили, що 28 % місцевих продуктів поширені на території України, 17 % виробників готові зареєструвати ГЗ походження продукції, але про переваги запровадження цього інструменту поінформована незначна їх кількість [37].

У рамках проєкту «Географічні зазначення в Україні» з метою популяризації традиційних українських продуктів було створено перші Дороги вина та смаку, зокрема Дорога вина та смаку Української Бессарабії, після впровадження якої продаж локальної продукції та туристичний потік зріс на 30 %. Створена Дорога вина та смаку Закарпаття, у процесі створення – Дороги смаку Херсонщини, Прикарпаття, Миколаївщини, Буковини. Об'єднання усіх доріг під загальним українським брендом сприятиме виведенню гастрономічного туризму України на міжнародний ринок [8].

4.2. Окремі заклади ресторанного господарства як об'єкти гастротуризму

Окремі заклади ресторанного господарства як об'єкти гастрономічного туризму:

- ресторани, відзначені у відомих ресторанних рейтингах;
- ресторани, що визнані кращими у світі за версією престижних фахових видань;
- ресторани, відомі високою авторською кухнею завдяки визнаним шефкухарям;
- заклади ресторанного господарства, що мають унікальну концепцію, місце розташування, неповторний колорит.

Ресторани, відзначені у відомих ресторанних рейтингах. До цього виду рекреаційних ресурсів відносяться заклади ресторанного господарства, відзначені зірками визнаного кулінарного гіда Мішлен (Michelin Red-Guide) та інших ресторанних рейтингів (Zagat, Le Pudlo, Gaultmillau, Lebey і Le Bottin Gourmand). Професійний рейтинг ресторанів із зірками «Мішлен» – найвідоміший і найвпливовіший у світі – формується експертами Червоного гіда, які відвідують такі заклади інкогніто та суворо й об'єктивно судять їх за відповідними критеріями. Його зірки діляться на три категорії.

Наявність у ресторану однієї зірки «Мішлен» означає, що в нього варто заїхати по дорозі або він заслуговує зупинки, якщо трапляється на шляху; наявність двох зірок – варто зробити гак, щоб його відвідати, або заради нього

варто зійти з маршруту; три зірки свідчать про унікальність закладу, заради якого варто зробити окрему подорож, тобто поїздки потрібно планувати спеціально для його відвідання.

Ресторани, що визнані кращими у світі за версією престижних фахових видань. Заклади ресторанного господарства, що відносяться до цього виду рекреаційних ресурсів, визнані кращими у світі за версією престижних 138 фахових видань (зокрема, британського журналу «Restaurant»), очолюють ресторанні рейтингові списки (наприклад, трендового й актуального сучасного рейтингу – San Pellegrino's 50 Best Restaurants). Найбільший туристський сервіс для мандрівників «TripAdvisor» розробив рейтинг кращих ресторанів планети. Список був складений на підставі мільйонів відгуків мандрівників з усього світу.

Ресторани, відомі високою авторською кухнею завдяки визнаним шефкухарям. Страви авторської кухні, як і твори художника, повинні відрізнятися від усіх існуючих на ринку: кожна страва повинна бути унікальною, такою, якої більше ніде не можна спробувати.

Якщо шеф-кухар настільки плідний, що придумав не кілька страв, а ціле меню ресторану, кухню цього ресторану можна назвати авторською. Авторська кухня – кухня, вигадана та заснована певним кухарем і для якої притаманне змішання стилів кухонь різних країн з адаптацією характерних для конкретного регіону страв. При адаптації страв головне – зберігати національний колорит, використовуючи продукти і спеції цього регіону, для того, щоб розкрити смак страви, а не перебити його, максимально підкреслити свіжість вихідних інгредієнтів, зберегти природність, натуральність смаку.

Створюючи авторські страви, кухар творить не за рецептом, а від душі, за творчим натхненням: він використовує власну техніку, може придумати якесь особливе поєднання інгредієнтів, особливий спосіб їх приготування. І тільки вправний майстер здатний відчувати ту невидиму межу, за яку не можна виходити, щоб не зіпсувати смак страви.

В авторських стравах, як правило, кухарі використовують звичайнісінькі продукти, але в результаті виходять досить незвичайні страви. Незвичайне із звичайного – це кулінарна філософія авторської кухні. В авторській страві можуть поєднуватися на перший погляд непоєднувані продукти, але вміння кухаря дотримати вірні пропорції, вибрати правильний процес обробки, придумати ідеально підходящі соуси, обіграти ідею і правильно подати готову страву. Все це робить її не тільки незвичайною, але і довершено смачною

Заклади ресторанного господарства, що мають унікальну концепцію, місце розташування, неповторний колорит.

До цього виду рекреаційних ресурсів відносяться ресторани, кафе, бари та ін., що мають:

– незвичне місце розташування (заклади харчування можуть знаходитися під землею, під водою, на воді, на деревах та ін.);

– унікальну концепцію; тематика концепції підтримується спеціально розробленим меню, зовнішнім виглядом обслуговуючого персоналу, використанням для подачі страв посудом, внутрішнім і зовнішнім оформленням та обладнанням приміщень тощо;

– неповторний колорит, у тому числі етно-ресторани; це може досягатися за рахунок як внутрішнього, так і зовнішнього оформлення й обладнання приміщень, специфіки підбраного обслуговуючого персоналу, орієнтації на вузьке коло споживачів, об'єднаних певними інтересами, ідеями та ін., тощо; такі заклади можуть пропонувати специфічний асортимент страв в оригінальній презентації.

«Ресторанні міста». Щоб отримати статус «ресторанного міста», населений пункт має відповідати таким критеріям:

– у місті повинна бути унікальна кухня, яка визначає кулінарну (харчову) культуру;

– повинна існувати певна кількість людей, які готові витратити гроші на відвідування ресторанів: як місцевих жителів, так і туристів;

– статус найкращих ресторанів повинен бути без сумніву, тобто ці ресторани міста повинні бути дійсно кращими у світі, не копіями і не «зірками другої величини»;

– у місті має бути певна кількість ресторанів вищого класу, стандарти якості, декор і розкіш яких настільки високі, наскільки це взагалі можливо.

4.3. Гастрономічні гідни та ресторани, що ними відзначені

Найбільш відомими гастрономічними гідними є:

– **Червоний путівник Мішлен** (Червоний гід Мішлен; *фр. Michelin, Le Guide Rouge*);

– **Го-Мійо** (*фр. Gault-Millau*);

– **Zagat**;

– **Національна ресторанна премія «Сіль».**

Червоний путівник Мішлен – це найвідоміший із сучасних ресторанних рейтингів. Видається компанією з виробництва шин Michelin з 1900 року. Спочатку гід містив перелік різноманітних корисних для подорожуючих людей місць – готелі, заклади харчування, ремонтні майстерні, платні автостоянки. У 1920 році до гиду було включено рейтинг ресторанів. На початковому етапі зірки, які присвоювалися ресторанам, означали високу ціну, потім зірка стала означати відмінну кухню. З 1930 року визначають якість кухні за трьома зірками:

- 1 зірка – дуже хороший ресторан у своїй категорії;
- 2 зірки – чудова робота шеф-кухаря, варто сюди здійснити окрему подорож;
- 3 зірки – відмінна кухня, заради цього ресторану варто дещо відхилитись від маршруту.

Путівник видається для таких країн: Франція, Австрія, Італія, Німеччина, Іспанія, Португалія, Швейцарія, Велика Британія, Ірландія та країни Бенілюксу (спільне видання). Також видаються окремі гідни по Лас-Вегасу, Лос-Анджелесу, Нью-Йорку, Сан-Франциско, Чикаго, Токію, Кіото, Осаці.

За версією Мішлен, серед міст-гурманів перше місце посідає місто Токіо (191 сумарна зірка), яке випередило Париж (98 сумарних зірок).

Першим рестораном, який отримав три зірки Мішлен у Великій Британії, став ресторан «Gordon Ramsay» у Лондоні. Гордон Джеймс Рамзі (*Gordon James*

Ramsay) – британський шеф-кухар, який також є популярним ведучим британських телешоу «Пекельна кухня», «*Ramsay's Kitchen Nightmares*». Ресторани Гордона Джеймса Рамзі удостоєні 16 зірками Мішлен. У 2007 році в Червоному гіді Мішлен був згаданий також празький ресторан «*La Veranda*», створений одеськими рестораторами Савелієм Лібкіним і Юрієм Колесником. У 2018 році автори гіда надали позитивну оцінку шеф-кухарю київського ресторану «Канапа» Ярославу Артюху.

Гід має своїх інспекторів, яких ретельно відбирають та навчають. Необхідний досвід роботи в сфері послуг. Претенденти проходять конкурсний відбір – кілька співбесід та інтерв'ю, а також вечерею зі старшим інспектором, після якої вони здають звіт. Після конкурсного відбору майбутні інспектори проходять шестимісячний курс навчання, на якому опановують критерії відбору ресторанів та присудження знаменитих мішленівських зірок.

Етапи відбору ресторанів:

- пошук ресторанів,
- дегустація страв,
- заповнення анкет і написання звіту в головний офіс.

Анонімно подорожуючи, інспектори відвідують близько 1000 ресторанів, про кожен з яких складають звіт за певними критеріями. Які саме критерії застосовують – комерційна таємниця компанії *Michelin*. Але очевидно, що головним критерієм є все-таки кухня, адже в гід може потрапити тільки ресторан, який має авторську кухню. Таким чином, головна роль в отриманні зірки Мішлен належить шеф-кухарю, але все ж таки гід присуджується ресторану, і якщо шеф-кухар покидає ресторан, то зірку втрачає і заклад, і шеф-кухар.

У гід Мішлен потрапляють не тільки ресторани, які оцінені зірками. Є й інші позначки:

- **пiктограма *Bib Gourmand*** (голова символу компанії *Michelin* Бібендума) – позначає ресторан, що пропонує кухню відмінної якості за помірною ціною (близько 35 євро);
- **пiктограма «дві монети»**, яка присвоюється ресторанам, де поїсти можна менше ніж за 20 євро;
- **схрещені виделки і ложки**, яких може бути від однієї до п'яти і позначають вони ступінь комфорту закладу.

Дві схрещені пари – «комфортний ресторан», п'ять – «розкішний».

Гастрономічний гід Го-Мійо є одним із впливових французьких гідів, який оцінює рейтинги ресторанів, вин, бутіків.

Гід Го-Мійо був заснований у 1965 році двома ресторанными критиками Анрі Го (*Henri Gault*) та Крістіаном Мійо (*Christian Millau*). Ресторани оцінюються за шкалою від 1 до 20 балів. У лістинг включають тільки ресторани, у яких рейтинг вище 10. Бали нараховують за якість їжі. Окремо надають коментарі щодо рівня обслуговування, атмосфери ресторану, ціни. Відповідно до отриманих оцінок ресторани одержують від 1 до 5 «кухарських ковпаків» за шкалою Го-Мійо.

ШКАЛА ГІДА ГО-МІЙО

Кількість ковпаків	Кількість балів
--------------------	-----------------

5 ковпаків	19–20
4 ковпаки	17–18
3 ковпаки	15–16
2 ковпаки	13–14
1 ковпак	11–12

Ресторани, які мають п'ять кухарських ковпаків Го-Мійо, 2012 р.

Місто	Назва ресторану французькою	Назва українською	Шеф-кухар
Париж	Le Meurice	Ле Меріс	Яник Аллено
Париж	L'Arpège	Л'Арпеж, Арпеджіо	Ален Пассар
Фонжонкуз	Auberge du Vieux Puits	Л'Оберж дю Вьйо Пуї	Жіль Гужон
Лор'ян	L'Amphitryon	Амфітріон	Жан-Поль Абаді
Ежені-ле-Бен	Les Prés d'Eugénie	Ле-Пре-д' Ежені	Мішель Герар
Париж	Restaurant Guy Savoy	Гі Савуа	Гі Савуа
Париж	Alain Ducasse au Plaza Athénée	Ален Дюкасс у готелі Плаза Атені	Ален Дюкас
Руан	Maison Troisgros	Дім Труагро	Мішель Труагро
Париж	Pierre Gagnaire	П'єр Ган'єр	П'єр Ган'єр
Париж	L'Astrance	Л'Астранс	Ерік Фрешон
Арль	L'Atelier de Jean-Luc Rabanel	Л'Ательє де Жан-Люк Рабанель	Жан-Люк Рабанель
Сен-Бонне-леФруа	Régis et Jacques Marcon	Режі і Жак Маркон	Режі Маркон

Ресторани, які мають п'ять кухарських ковпаків Го-Мійо, 2015–2020 рр.

Рік	Шеф-кухар (фр.)	Шеф-кухар (укр.)	Назва ресторану	Назва ресторану українською	Розташування
2015	Frédéric Anton	Фредерік Антон	Le Pré Catelan	Ле Пре Кателан	Париж
2016	Alexandre Gauthier	Александр Готьє	La Grenouillère	Ла Гренуйєр	Ла-Маделенсу-Монтрей
2017	Thierry Marx	Т'єррі Маркс	Sur Mesure – Mandarin Oriental	Сюр Мезюр – Мандарен Орієнталь	Париж
2017	Marc Veyrat	Марк Вейра	La Maison des Bois	Ла Мезонде-Буа	Маніго
2018	Alexandre Couillon	Александр Куйон	La Marine	Ла Марін	Нуармут'єсан - л'Іль (Пеї-де-ла-Луар)
2019	Jean-François Piège	Жан-Франсуа П'єж	Le Grand Restaurant	Ле Гранд Ресторан	Париж
2020	Alexandre Mazzia	Александр Мацціа	AM par Alexandre Mazzia	«АМ» пар Александр Мацціа	Марсель (Прованс Альпи-Лазурний)

					берег)
--	--	--	--	--	--------

Гід Zagat ще називають народним гідом, адже ресторани оцінюють гості ресторану. Засновниками гіда є Ніна і Тім Загатт – американські юристи, які вирішили надати основну роль в оцінюванні ресторанів самим гостям. Раніше агенти компанії роздавали гостям ресторанів спеціальні анкети, які необхідно було заповнити. Нині опитування здійснюється за допомогою інтернет-технологій: оцінки та відгуки про ресторани й кафе користувачі сайту залишають на віртуальних сторінках ресторанів, а система враховує загальні коефіцієнти. З вересня 2011 року Zagat належить компанії Google. Існують ще рейтинги Tripadvisor, Yelp, але лише у форматі сайтів і мобільних додатків, без паперових версій. Zagat випускає друковану версію, куди розміщують тільки найвище оцінені ресторани, які набрали найбільшу кількість голосів і балів за всіма критеріями.

Національна ресторанна премія «Сіль» заснована Клубом готельєрів та рестораторів Hoteliero в 2013 році. Ресторанна премія є головною щорічною подією для професіоналів ресторанної індустрії України.

- Головний знак якості, який отримує переможець премії, – мідна сковорода французького бренду de Buyer.

- До складу членів журі премії входять провідні фахівці ресторанної сфери України й підприємці: керівники українських асоціацій шеф-кухарів, ресторатори, експерти вузькоспеціалізованих напрямків (хлібопечення, барної індустрії, у галузі кави, вина, пива, кондитерських виробів).

Завданнями премії визначені наступні:

1. Визначити й нагородити кращі ресторани України.
2. Консолідувати учасників за ідеєю подальшого розвитку та підвищення якості послуг.
3. Допомогти споживачам зорієнтуватися в якості ресторанів України.

Номінації премії наступні:

- найкраща кав'ярня,
- найкращий м'ясний ресторан,
- найкращий рибний ресторан,
- найкращий ресторан української кухні,
- найкращий ресторан національної кухні,
- найкраща кондитерська,
- найкращий ресторан з винною картою,
- найкращий пивний ресторан,
- відкриття року,
- найкращий бар,
- найкраще міське кафе,
- найкращий ресторан при готелі,
- найкращий заміський ресторан,
- найкращий пивний бар,
- найкраща кафе-пекарня,
- найкращий ресторан азійської кухні,

- найкращий винний бар.

Поширювався спочатку безкоштовно, а з 1920 року почав продаватись за помірну ціну. Тоді ж до нього включили рейтинг ресторанів за їх цінами. При цьому ресторани з високими цінами позначалися зіркою, що злегка нагадувала квітку.

Червоний гід Мішлен – найвпливовіший та найбільш відомий ресторанний рейтинг сьогодення. Всі чули про зірки Мішлен і всі хочуть потрапити у мішленівські ресторани. 1926 року політика рейтингу суттєво змінилася, і з тих пір зірочка поруч з назвою ресторану вже означала відмінну кухню.

Принцип роботи. Штатні інспектори (подібного немає в жодному іншому рейтингу) інкогніто відвідують протягом року ресторани країни, оцінюючи в них, насамперед, кухню. Експерт представляється тільки після оплати рахунку. Завершальна частина візиту передбачає огляд кухні, інших службових приміщень і коротку розмову з власником.

Зірки відображають головним чином оцінку кухні: якість базових інгредієнтів, особливості їх приготування, поєднання ароматів, фантазію кухаря, дизайн страв і, насамперед, стабільність підтримки високих стандартів якості. При цьому на підсумкову оцінку інспектора також впливають вибір вин, рівень сервірування, якість сервісу, атмосфера й інтер'єр тощо.

Зараз керівництво Michelin робить набагато більше, ніж просто класифікує ресторани – компанія володіє потужним голосом у харчовій промисловості. Michelin задає тенденції для ресторанів, створює очікування в категорії вишуканих страв і перетворює шеф-кухарів на міжнародних знаменитостей.

Чи кожен ресторан може заробити зірку Мішлена?

На жаль, ні, і тут немає нічого спільного з творчістю чи напруженою працею – вся справа в місці. Інспектори путівника Мішлен відвідують лише *декілька вибраних міст у кожній країні*, тому навіть якщо ви готуєте чудову їжу, але робите це в маленькому містечку, зірку Мішлен ви не заробите.

Однак варто спостерігати за Мішленом – час від часу вони розширюють перелік міст, які відвідують.

Хто приймає рішення?

Ніхто насправді не знає. Ресторани оцінюють анонімні інспектори, які завжди приходять без попередження. Тож ви ніколи не можете бути впевнені, що саме зараз цей ресторан не оглядає ваш таємний інспектор.

Чи даються зірки Мішлен назавжди?

Ні. Зірки присуджуються на рік, після чого інспектори знову переглядають ресторан. Були ресторани, які покращились через рік, і після щорічної перевірки вони отримували дві-три зірки. Однак іноді ресторани втрачають зірки або взагалі не потрапляють до наступного видання.

Як заробити зірку Мішлен?

Незважаючи на те, що інспектори залишаються скутими щодо критеріїв, за якими вони обирають найкращі ресторани, аналіз раніше нагороджених

ресторанів або історій кухарів, чиї ресторани отримували зірки, може нам багато розповісти. То на що саме звертають увагу аудитори?

Найвища якість – пріоритет.

Здається, якість є основним критерієм при оцінці ресторанів. І справа не лише в якості їжі – якість посуду, обслуговування та навіть дизайн ресторану також має відображати прагнення до досконалості.

Послідовність усіх цих елементів є ключовою – перш за все тому, що ніколи не відомо, коли прийде інспектор, а по-друге тому, що інколи інспектори відвідують місце проведення два-три рази, перш ніж прийняти своє остаточне рішення.

Кулінарний досвід

Смак, аромат і текстура страв – це три ключові показники класу страви, і тому вони є важливими для інспекторів Мішлен. Дивлячись на ресторани, які зазвичай отримують зірки, здається, що інспекторів насамперед цікавить сучасна кухня ... з французьким відтінком. Кулінарний досвід повинен бути насиченим і базуватися на оригінальній послідовній концепції.

Особистість шеф-кухаря

Зірки рідко отримують ресторани, кухарів яких не визнають, принаймні на місцевому рівні.

Інспектори очікують оригінальних меню, що відображають історію, філософію та пристрасть шеф-кухаря. Для того, щоб привернути увагу інспекторів Michelin, слід розпочати з просування бренду шеф-кухаря, оскільки це якнайшвидше приверне увагу до закладу, у якому він працює.

4.4. Найвідоміші кулінарні школи світу

Академія Le Cordon Bleu заснована у 1895 році у Франції, сьогодні вона нараховує більше 50 шкіл у 20 країнах світу з центральним відділенням у Парижі. Назва школи перекладається як «блакитна стрічка» і відправляє нас до середньовічної Франції, де рицарів, які виділилися, нагороджували орденом – Хрестом Святого Духа, що висів на лазурній стрічці. Пізніше вона стала символом високої якості у кулінарному мистецтві. Сьогодні ж на філософському підході до гастрономії академії заснована ресторанна техніка, яку застосовують скрізь – від Токіо і до Лондона. Навчання на курсі триває близько 4 місяців, є два відділення – кулінарне та кондитерське. Студентів навчають запрошені шеф-кухарі відомих ресторанів, відзначених гідом «Мішлен».

Кулінарний інститут Америки (CIA)

Кулінарний інститут Америки був заснований у Коннектикуті у 1946 році двома жінками – Френсіс Рот і Кетрін Енджелл. Завдяки їх прагненню та прогресивному керуванню зовсім скоро інститут почали називати «кулінарним центром нації». Зараз головний офіс CIA перебуває в Нью-Йорку. Для того, щоб сюди поступити, уже потрібно мати ступінь бакалавра, не менше 6 місяців роботи в кулінарії, листи з рекомендаціями та есе на тему «Чому я хочу тут навчатись». Інститут також видає гранти на навчання як американцям, так і іноземним студентам.

Італійський кулінарний інститут для іноземців (ICIF) [50]

ICIF був заснований у 1991 році для захисту й підтримки іміджу італійської кухні серед професіоналів, які працюють у ресторанах за кордоном. Ця школа розташована у справжньому замку в Костільолі д'Асті в Італії, де навчають початківців, які хочуть оволодіти мистецтвом італійської кухні, і надають можливість підвищити свою кваліфікацію досвідченим спеціалістам. При інституті існує школа сомельє. Інститут має *елеотеку* – місце, де вчать розбиратися в оливковій олії, та *енотеку*. Після проходження навчання студенти проходять 4-місячне стажування в обраних ресторанах. Факультети інституту також представлені в Китаї та Бразилії.

Кулінарна школа Раймонда Блана

Коли ми чуємо про британську кухню, то більшість із нас уявляє Джеймі Олівера, Гордона Ремзі та Хестона Блюменталю. Хестон Блюменталь навчався у шефа Раймонда Блана. На базі свого готелю та ресторану, розташованого в 15 км від Лондона, Блан давно навчає кулінарній майстерності всіх бажаючих – тут навіть облаштований невеликий будинок для його учнів. Курси проходять у дуже камерній обстановці – не більше 6 осіб, а тривають від одного до декількох днів. Вартість навчання становить від 500 фунтів стерлінгів за заняття.

Академія «Barilla» вважається однією з найпрестижніших гастрономічних шкіл Італії. Вона розташована в місті Пармі, яке італійці називають Долиною смаку, адже тут зосереджена велика кількість локальних продуктів, знаних у всьому світі. Гордістю академії є бібліотека, у якій нараховується більше 8500 книг з кулінарії (вік найстарішої з них – близько 400 років). В академії можна отримати професійну освіту за бакалаврськими програмами або закінчити курси.

Питання для самоконтролю

1. Охарактеризувати локальні харчові системи як об'єкти гастрономічного туризму.
2. Пояснити сутність та вплив географічного зазначення на традиційні продукти.
3. Описати принципи діяльності гастрономічного гіда Michelin.
4. Здійснити порівняльну характеристику закладів харчування з *, **, *** зірками.

ТЕМА 5. Гастрономічна культура як аспект національної ідентичності

План лекції

5.1. Поняття гастрономічної культури.

5.2. Функції гастрономічної культури у формуванні національної ідентичності.

5.3. Формування гастрономічної туристичної дестинації.

5.4. Страви і гастротрадиції зі списку Всесвітньої спадщини ЮНЕСКО.

5.1. Поняття гастрономічної культури

Гастрономічна культура – це ментальна структура, яка не представлена в матеріальній формі, а тому репрезентується через різні феномени. До їх числа відносяться національна кухня, система закладів харчування, інформацій системи, програми, проєкти щодо культури харчування.

Гастрономічна культура – це культурно специфічна система норм, принципів і зразків, що втілюється в;

– способи приготування їжі,

– наборі прийнятих в даній культурі продуктів і їх поєднаннях, – практиці споживання їжі, а також – рефлексії над процесами приготування і вживання їжі.

Структура гастрономічної культури складається з трьох елементів – кулінарної культури, культури прийняття їжі і гастрономічною рефлексії.

Кулінарна культура визначає технологічну сторону приготування їжі, той арсенал засобів, який існує в даній культурі стосовно харчових продуктів. До сфери кулінарної культури відносяться правила, що визначають відбір продуктів і принципи їх обробки і поєднання, семантика сировини і операцій над ним. Такі, наприклад, заповіді кашрута в іудаїзмі.

Культура прийняття їжі являє собою окремий випадок культури споживання. Страва створюється для того, щоб бути з'їденою, і умови її споживання так само культурно обумовлені, як і процес приготування.

Культура прийняття їжі встановлює правила відносин між людиною і їжею, а також між обідають людьми. Сюди входять правила столового етикету, а також уявлення про відносну соціальної та культурної цінності тих чи інших страв, про способи організації трапези. Так, використання одноразового посуду цілком доречно на молодіжній вечірці або в закладах фастфуду, але неприйнятно, наприклад, на дипломатичному прийомі.

Серед усього різноманіття термінів, що використовуються в гуманітарних дослідженнях їжі, поняття «гастрономічна культура», як одне з найбільш уживаних, набуває все більшого поширення. В науковий обіг цей термін був введений в другій половині XX століття, проте й досі залишається багатозначним. Мається на увазі, з одного боку, розуміння гастрономічної культури як національної кулінарної традиції, як сукупності страв, типових для даного народу, а з іншого, як оцінювальної і порівняльної характеристики, як індикатора рівня розвитку суспільства. У першому значенні говорять про гастрономічну культуру французів, італійців, китайців і т.д.

У другому значенні гастрономічна культура ототожнюється з певним знанням, втіленим у практиці приготування і споживання їжі. Так, побутує уявлення про країни «високої» і «низької» гастрономічної культури, а, відтак, і про необхідність підвищувати рівень гастрономічної культури індивідів. Таким чином, гастрономічна культура стає ознакою певної нормативності в сфері харчування та споживання, знаком приналежності до певної культури.

Гастрономія є наукове знання всього того, що відноситься до харчування людини. Мета її – піклуватися про підтримку людини, доставляючи їй найкраще харчування». На підставі даного судження можна припустити, що гастрономія – це теоретична основа смакового задоволення, а також підстава наукової класифікації їжі, отже правила приготування і споживання їжі не формуються стихійно, а підкоряються таким собі «справжнім», єдино правильним, універсальним принципам.

Поняття «гастрономічна культура» часто ототожнюється з національною кухнею або національною кулінарною традицією. Однак між ними існують відносини цілого і частини. Більше того, для точності слововживання краще розрізняти поняття «національна кухня» і «національна гастрономічна традиція».

5.2. Функції гастрономічної культури у формуванні національної ідентичності

Необхідно відмітити, що українську кухню/гастрономію ідентифікують у сучасному світі.

Вона має яскраво виражені ознаки та здатна зміцнювати національну ідентичність за забезпечувати самоідентифікацію українців.

Можна зазначити, що вітчизняні заклади ресторанного бізнесу, не просто спеціалізуються на стравах української кухні, але й здійснюють поширення та розповсюдження української гастрономічної культури.

Необхідно зазначити, що вітчизняній культурі харчування притаманні свої неповторні традиції, звичаї, пов'язані з приготуванням повсякденних, святкових і ритуальних страв, харчовими заборонами, обмеженнями і перевагами в повсякденному харчуванні та обрядових трапезах.

У широкій палітрі кулінарних композицій української національної кухні окремо варто відзначити сталі зв'язки з різними соціальними подіями, урочистостями

Говорячи про національну кухню, слід мати на увазі систему колективних уявлень про харчові звички нації, що включає в себе страви, які вважаються репрезентативними для даної гастрономічної культури, і так звані спеціалітети, тобто продукти, специфічні для конкретної місцевості. Ці уявлення є доволі стійкими і поділяються усіма носіями даної культури, а також транслуються за її межі.

Однак поряд з національною кухнею, в цей же час виникає і регіональна кухня, яка за своїми функціями є тотожною національній кухні.

Різницю між ними слід вбачати, головним чином, в історичній ситуації. Формування національної кухні відбувалося в новоутворених національних державах і, таким чином, стало наслідком становлення національної культури.

Ті ж країни, в яких процеси націоналізації виявилися уповільненими, розвинули регіональну своєрідність. Про неточність категорії «національна кухня» говорять також й історики кулінарії: «Гастрономічним осередком є регіон, а не нація».

Справді, певна однаковість у кліматичних умовах і культурних традиціях можлива лише на досить обмеженій території, й тоді можуть складатися правила і норми, що визначають характер їжі.

Національна кухня часто репрезентується як споконвічна і зближується за своїми характеристиками з тим, що називають народною кухнею. Проте ця тотожність не відповідає дійсності. Народна, або селянська кухня має локальний характер – вона ґрунтується на локальних доступних продуктах і простих способах їх обробки, а транслюється за допомогою усної традиції з покоління в покоління і, незважаючи на деяку спільність прийомів, являє собою сукупність окремих сімейних традицій.

Народна кухня відображає, з одного боку, економічне становище селян, а з іншого – вірування та символи, що поділяються всіма носіями даної культури.

Безумовно, вона виступає в якості одного із способів збагачення «високої» кухні, але це лише епізодичні контакти. У міру розвитку суспільства вона починає засвоювати досягнення професійної культури, проте в основі своїй її норми зберігають усний характер побутування і специфіку, обумовлену

кліматичними, географічними та історичними умовами. Народна кухня тісно пов'язана з уявленнями про споконвічність і традиційність. Ототожнюючись з народною, національна кухня конструює і демонструє історичну перспективу національної єдності.

Національній кухні властивий репрезентативний характер. Вона не передбачає свого втілення в повсякденних гастрономічних практиках, але задає певну ідентичність, зобов'язану бути відтвореною в значущих ситуаціях. Із цим пов'язано і те, що національна кухня існує як сукупність страв-символів, тобто таких страв, які представляють цю культуру в ситуації міжкультурної взаємодії й ідентифікують індивіда як представника певної культури. кулінарний гастрономічний харчовий.

5.3.Формування гастрономічної туристичної дестинації

Термін «дестинація» в перекладі з англійської означає «місцезнаходження; місце призначення». Питаннями особливостей формування туристичних дестинацій займалися зарубіжні та вітчизняні вчені Н. Лейпер, О. Любіцева, Т. Ткаченко, М. Кабушкін, І. Зорін, В. Квартальнов, Ю. Александрова, В. Боголюбов, Д. Басюк та ін. [1]. Якщо уявити дестинацію як комплексний туристичний продукт, що містить атракції, інфраструктуру (засоби розміщення, організацію харчування, магазини і т. д.), супутні послуги (банки, засоби комунікації, системи охорони здоров'я, охорони порядку і т. д.), то вирішальну роль при виборі туриста відіграє така її складова, як атракція. [17].

Атракція (англ. attraction; від лат. attrahere) – тяжіння, привабливість, здатність звертати увагу, викликати інтерес до чого-небудь. У тулопереїтингу виділяють основний продукт – те, заради чого турист відвідує дестинацію, і супутній продукт – те, що забезпечує споживання основного продукту (інфраструктура, система розміщення, харчування, транспортного обслуговування і т. д.).

Ключові умови формування дестинації гастрономічного туризму:

1. Наявність об'єктів гастрономічного туризму.

Дестинація стане більш привабливою, якщо будуть наявні інші туристичні ресурси: пам'ятки історії і культури, архітектури; гірські, лісові пейзажі, водойми тощо.

2. Наявність розвиненої інфраструктури гостинності – готелі та інші заклади розміщення, заклади ресторанного господарства, підприємства роздрібної торгівлі та сфери послуг (банки, обмінні пункти, перукарні, медичні заклади), заклади охорони й безпеки тощо. Важливим показником розвитку дестинації є не тільки наявність інфраструктури гостинності, але й асортимент послуг різної категорії за високої якості цих послуг.

3. Доступність дестинації для різних категорій туристів, тобто наявність розвиненої транспортної системи.

Якщо дестинація віддалена від туристських ринків, то це створює труднощі в поїздках. Тому важливими є розвиток і підтримка зручних транспортних зв'язків, а також наявність розвинених внутрішніх транспортних зв'язків та транспортних послуг, зокрема, прокат автомобілів і велосипедів,

надання місцевого транспорту для проведення оглядових екскурсій і трансферів до місць розміщення й туристичного показу.

4. Розвиток інформаційних комунікаційних систем.

Зокрема, використання глобальних інформаційних систем «Amadeus», «Galileo», «Worldspan», «Sabre» туристичного спрямування, спеціалізованих сайтів, журналів, PR-акцій тощо.

5. Управління розвитком туристичної дестинації гастрономічного туризму, що передбачає розробку загальної стратегії, координацію роботи підприємств – партнерів реалізації гастрономічних турів, відпрацювання механізмів освоєння та популяризації гастрономічних маршрутів і створення нових туристичних проєктів, підготовку кадрів відповідної кваліфікації тощо.

6. Сталий розвиток для місцевих жителів. Розвиток гастрономічного туризму сприяє сталому розвитку громади шляхом створення робочих місць, раціонального використання екологічних ресурсів та введення інновацій в соціально-культурній та економічній сфері [17].

Таким чином, розвиток гастрономічного туризму має широкі можливості для кількісного та якісного зростання, забезпечуючи стимулювання економічного розвитку регіонів, підвищення економічної ефективності діяльності ресторанного господарства, виробників локальної продукції, зростання соціально-культурного рівня суспільства.

5.4. Страви і гастротрадиції зі списку Всесвітньої спадщини ЮНЕСКО

В економіці вражень в конкуренцію включаються національні культури. Частиною культурної спадщини кожного народу є національна кухня. Кожен народ має свій уклад життя, танці, пісні, легенди, обряди, що проявляються в кулінарії. ЮНЕСКО ставить свій захист не тільки на пам'ятники та якісь знаки культурної спадщини, а й на їжу. Це значить, що ті чи інші страви або навіть кухня цілої країни охороняються всім людством і будь-які посягання на них небажані.

Кулінарні традиції та явища, які ЮНЕСКО взяло під своє надійне крило і включило до списку нематеріальної культурної спадщини (цей список включає звичаї, свята, знання та мистецтва, які передаються з покоління в покоління.

До списку світової спадщини включено: узбецький і таджицький плов, вірменський лаваш, хорватські пряники, кімчі, неаполітанська піца, мексиканська традиційна кухня, середземноморська дієта, японська кухня, французька гастрономічна культура, бельгійське пиво.

Кулінарне мистецтво у всьому світі є об'єктом вивчення не тільки істориків, а й фахівців індустрії гостинності, зокрема туристичного та ресторанного бізнесу.

Тенденції розвитку гастрономічного туризму вимагають глибокого вивчення особливостей харчування окремих народів, культурних традицій та особливостей обслуговування в закладах ресторанного господарства.

Найбільшими світовими гастрономічними брендами володіють Франція, Італія, Іспанія, саме за цими країнами закріпилася репутація гастрономічних центрів Європи.

Сформовані гастрономічні бренди, але ще не набули світових популярності у таких країнах, як США, Австралія, Нова Зеландія, Великобританія, Японія, Китай, Перу, Аргентина, Марокко та ін.

Страви під захистом нематеріальної спадщини ЮНЕСКО

Український борщ увійшов до списку нематеріальної спадщини ЮНЕСКО. Наші полярники поділилися рецептом приготування страви, яким вони користуються у засніженій Антарктиді.

На 5-ому позачерговому засіданні Міжурядового комітету з охорони нематеріальної культурної спадщини 1 липня за зверненням МКІП внесли елемент «Культура приготування українського борщу» до Списку нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО, що потребує негайної охорони.

Німецька комісія у справах ЮНЕСКО приступила до розгляду заявок на включення у національний список нематеріальної культурної спадщини. Серед них – традиція виробництва **яблучного вина в землі Гессен**. Остаточні рішення будуть прийматися на початку 2021 року, а поки жителі регіону готуються до яблучного сезону.

«Trink Apfelwein täglich, keine Krankheit quält dich» – «пий сидр кожен день – будеш здоровіший», – список корисних якостей напою великий. Яблучне вино покращує травлення, позитивно впливає на дихальну систему, заспокоює нерви, знімає симптоми ряду інших хвороб і недуг.

Турецька кава залишає смак і свіжість протягом тривалого часу. Вона більш м'яка, ароматна і міцна. До Туреччини кава прийшла в 16 столітті, під час правління Сулеймана Справедливого. Султану дуже подобвся смак кави, і вже в кінці 16 століття число кав'ярень в Стамбулі досягло 600. Особливість турецької кави криється в техніці приготування, що стала невід'ємною частиною турецького повсякденного життя. Завдяки каві виникли кавник, чашка, кавові ложки.

Франція пропонує внести до списку культурної спадщини ЮНЕСКО свій **неповторний багет**. Французька культура вживання їжі передбачає і вибір найсвіжіших продуктів по сезону, і підбір напоїв (особливо вина), і традицію довгих вечір з повною сервіровкою не тільки в ресторані, але і вдома, і, звичайно ж, строгий порядок подачі страв (аперитив – основне блюдо – десерт – дижестив).

У 2013 році в Список внесли грузинський метод виготовлення вина у величезних глеках без ручок – **квеврі**. Ця методика не має аналогів в світі. Вино виходить екологічно чистим і смачним. Квеврі – це глиняні глечики, їх застосовують для бродіння і зберігання вина. Квеврі з вином зазвичай закопують в землю, закривають кришкою, яку покривають землею або замазують глиною. Виноград закладають в квеврі з мезгою (шкіркою і кісточками) і навіть гілочками, тому він починає активно бродити. Після періоду активного бродіння квеврі запечатують, і вино настоюється на меззі.

У листопаді 2014 року список нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО поповнився рядком «**Лаваш**: виготовлення традиційного хліба, значення і культурні прояви в Вірменії». Тонкий вірменський хліб – один з найдавніших видів хліба. Його предками вірмени вважають ячмінного коржа, що годував шумерів і ассирійців. Лаваш подається для кожної трапези, до переважної кількості страв. Їдять лаваш з шашликом, з сиром, з зеленню і сиром, з овочами. І в наші дні збереглася традиція пекти лаваш про запас, засушувати його на 3-4 місяці. А коли в ньому буде потреба, його збризкують водою і розігрівають – і хліб стає знову свіжим.

Печуть лаваш у тандирі. До речі, лаваш згаданий у списку ЮНЕСКО двічі. По-перше, частиною нематеріальної спадщини людства оголосили вірменський лаваш, який відрізняється від усіх інших тим, що має витягнуту овальну форму. По-друге, в список включили культуру приготування і заломлення хлібних коржів в Азербайджані, Ірані, Казахстані, Киргизстані та Туреччині.

Обидві Кореї в списку ЮНЕСКО представлені всім добре відомою квашеною пекінською капустою, яку корейці називають **кимчи**. Блюдо роблять з ферментованої капусти, найчастіше пекінської, але використовують і інші овочі: кольрабі, баклажани, редис, огірки. Їх щедро приправляють червоним перцем, соком цибулі, часником і імбиром. Без кимчи не обходиться в Кореї жодна трапеза, там вважають, то вона має оздоровлюючий ефект, допомагає скинути вагу. Але, крім користі для організму і безсумнівно цікавого смаку, кимчи вважається символом країни, уособленням корейської кухні.

Традицією пекти на свята **химерні пряники** можуть похвалитися різні країни Європи, проте честі потрапити в список ЮНЕСКО удостоїлися тільки ліцїтари з півночі Хорватії. Мистецтво пряника зародилося в цих місцях ще в XVI-XVII століттях, і майже в незмінному вигляді збереглося до цих пір.

Рецепт передається з покоління в покоління, а пекарі є незмінними учасниками всіх місцевих свят і ярмарок.

Питання для самоконтролю

1. Охарактеризувати поняття «гастрономічна культура».
2. Протиставити поняття «народна кухня» і «національна кухня».
3. Назвати ключові умови для формування дестинації гастрономічного туризму.
4. Скласти список страв та кулінарних виробів які внесені до списку Всесвітньої спадщини ЮНЕСКО.

ТЕМА 6. Національні та регіональні кухні Італії, Франції, Іспанії як об'єкти гастрономічного туризму

План лекції

- 6.1. Розвиток гастротуризму у світі.**
- 6.2. Гастрономічний туризм Італії.**
 - а) Особливості італійської кухні.**
 - б) Традиційні італійські продукти та напої.**
- 6.3. Гастрономічний туризм Франції.**
 - а) Характеристика регіональної французької кухні.**
 - б) Популярні гастротури Франції.**
- 6.4. Гастрономічний туризм Іспанії.**
 - а) Регіональні кухні Іспанії.**
 - б) Рейтинг найпоширеніших страв.**

6.1. Розвиток гастрономічного туризму у світі

Світовий ринок гастрономічного туризму оцінюється в 42 мільярди доларів. Лідерами на цьому ринку виступають країни Європи: Іспанія, Франція та Італія. Що стосується Азії, то там за звання гастрономічної столиці борються Сінгапур та Гонконг. Але щодо Японії, то тільки в Токіо налічується понад 217 мішленівських ресторанів. На рівні з цими країнами перебувають Південна Корея, Таїланд та Індія. Попит на гастрономічний туризм також зростає в Латинській та Південній Америці, насамперед у Перу та Мексиці. Невипадково саме в Лімі в травні 2016 року пройшов Другий глобальний форум Всесвітньої туристської організації ООН з гастрономічного туризму [1].

В Азійсько-Тихоокеанському регіоні зосереджені міста: Кіото, Осака, Кобе, Нара, Токіо, Йокахома та Шонан (Японія), Сеул (Південна Корея), Гонконг, Макао, Шанхай, Тайбей (Китай), Сінгапур, які мають найбільшу кількість відзначених закладів по відношенню до загальної кількості ресторанів та закладів, відмічених трьома зірками, відвідування яких є мотивом для окремої гастрономічної подорожі.

Попит на гастрономічний туризм обумовлений тим, що в кожній країні світу наявні відповідні туристичні ресурси – від діючих підприємств ресторанного господарства, гастрономічних заходів до об'єктів гастрономічної та культурної спадщини.

За даними міжнародної організації UNESCO, у 2017 році у світі налічується 21 об'єкт гастрономічної та культурної Всесвітньої спадщини. У таблиці нижче наведено головні об'єкти світової гастрономічної та кулінарної спадщини, що отримали свій статус у період з 2010 по 2017 рр. у регіональному розрізі [9].

Кількісний та якісний показники ресторанів, відмічених зіркою Мішлен, у світі

№	Місто	***	**	*	Усього	Частка, %	Загальна кількість ресторанів
1	Париж	10	17	50	77	17,0	453
2	Лондон	2	7	46	55	12,2	450
3	Інші столиці Європи	15	55	271	342	19,9	1715
4	Чикаго	2	5	19	26	6,5	400
5	Лас-Вегас	1	3	13	17	13,4	127
6	Нью-Йорк	6	10	61	77	9,0	857
7	Лос-Анджелес	0	4	16	20	7,6	263
8	Сан-Франциско	6	7	41	54	10,5	513
9	Вашингтон	0	3	11	14	13,7	12
10	Гонконг та Макао	5	13	51	69	25,4	272
11	Кіото, Осака, Кобе, Нара	15	61	224	300	60,5	496
12	Сеул	2	4	18	24	13,8	174
13	Шанхай	1	7	18	26	18,8	138
14	Сінгапур	1	7	30	38	21,6	176
15	Токіо, Йокогама та Шонан	17	57	219	293	74,7	392

16	Бангког	0	3	14	17	14,8	115
17	Тайбей	1	2	17	20	15,9	126
18	Ріо-де-Жанейро і Сан Пауло	0	1	18	19	5,5	345

Головні об'єкти світової гастрономічної та кулінарної спадщини станом на 2017 р.

№ з/п	Туристичний субрегіон світу	Країна	Об'єкт
1	Південна Європа	Греція	Середземноморська дієта
2		Іспанія	
3		Італія	Технологія приготування неаполітанської піци
4		Хорватія	Мистецтво випічки пряників у Північній Хорватії
5	Західна Європа	Чехія	Масляне ходіння по домівках в районі Глинецька
6		Швейцарія	Свято виноробства в м. Вева
7		Франція	Традиційна французька кухня
8		Бельгія	Свято хліба та вогню в м. Герардсберген
			Кінний промисел креветок у м. Остюнкерке
			Культура споживання пива
9	Центральна Азія	Таджикистан	Технологія приготування та культура споживання ошипалаву
10		Узбекистан	Технологія приготування та культура споживання плову
11		Азербайджан	Технологія приготування долми
12			Технологія приготування та подачі хлібного коржика
13			
14	Південна Азія	Іран	
15	Західна Азія	Туреччина	Технологія приготування кави
16		Вірменія	Технологія приготування та подачі лаваша
17		Грузія	Технологія приготування вина в глиняних глечиках «квеврі»
18		Катар	Технологія приготування арабської кави
19		Оман	
20		Саудівська Аравія	Технологія приготування арабської кави
21		Об'єднані Арабські Емірати	
22	Східна Азія	Японія	Кухня вашоку (традиційна японська кухня)
23		Північна та Південна Корея	Технологія приготування капусти кімчі
24	Північна Африка	Марокко	Ринок харчових продуктів та вуличної їжі на площі Джамаа аль-Фна в м. Марракеш
25	Північна Америка	Мексика	Традиційна мексиканська кухня

6.2. Гастрономічний туризм Італії

а) Особливості італійської кухні

Одна з унікальних особливостей кухні цієї країни в тому, що свої кулінарні традиції має кожен з 20 регіонів. У різних куточках Італії ви спробуєте несхожі

один на одного піцу й пасту, салати та супи. А також знайдете абсолютно автентичні страви. Деякі деталі пов'язані з кліматичними умовами: на півночі країни поширені м'ясні й молочні продукти, а на півдні – овочі й морепродукти.

Італійська кухня розвивалася протягом століть. Незважаючи на те що країна, відома сьогодні як Італія, що не об'єднувалася до XIX століття, її кулінарія виявляє простежуються коріння ще в 4 столітті до нашої ери. Їжа і культура були дуже важливі в той час, як можна перекоонатися за наявністю античної куховарської книги, яка була тоді створена. Протягом століть сусідні регіони, завойовники, відомі кулінари, політичні перевороти і відкриття Нового світу вплинули на розвиток національної кухні.

Історія виникнення італійської кухні бере свій початок після падіння Римської імперії, коли різні міста почали відділятися і формувати свої власні традиції. Було винайдено багато різних видів хліба і макаронів, а також виникли нові варіанти приготування їжі.

Регіональна кухня представлена деякими з найбільших міст Італії:

- Мілан (північ Італії) відомий своїми варіантами ризотто,
- Болонья (центральна і середня частина країни) знаменита стравами;
- Неаполь (на півдні) славиться своєю піцою і спагетті.

Відповідно до даних інституту соціально-економічних досліджень Італії (CENSIS), вино і кухня є другою після архітектури причиною подорожей туристів до Італії.

В італійській кухні відбилися багатовікові традиції з культурним впливом римлян, греків, лангобардів та інших народів, які заселяли територію нинішньої Італії. Особливостями кухні є регіональні відмінності. Італійська кухня характеризується великою кількістю свіжих продуктів середземноморського регіону. Характерними інгредієнтами італійської кухні є пшеничне борошно з твердих сортів пшениці (семола), сири (табл. 2.4), оливки та оливкова олія, риба та морепродукти, пряні трави, овочі, рис.

У Північній Італії поширено багато видів страв з макаронів. Полента і ризотто популярні так же ж. Лігурійська кухня включає в себе кілька видів риб і страв з морепродуктів, базилік (міститься в песто), горіхи і оливкову олію. У Емілія-Романья популярні інгредієнти включають в себе шинку (прошутто), ковбасу (котехіно), різні сорти салями, трюфелі, парміджано-реджано і помідори (соус болоньезе або рагу).

Традиційна центральна італійська кухня використовує такі інгредієнти, як помідори, всі види м'яса, риби і сир пекоріно. У тосканської кулінарії в багатьох стравах традиційно подається м'ясної соус.

Нарешті, в Південній Італії центральне місце займають помідори – свіжі або приготовані в соусі. Крім того, перець, оливки і оливкова олія, часник, артишоки, апельсини, сир Рікотта, баклажани, кабачки, деякі види риб (анчоуси, сардини і тунець) і каперси – важливі компоненти для місцевої кухні.

б) Традиційні італійські продукти та напої

Традиційні страви італійської кухні: паста, піца, ризотто, лазанья, біла квасоля по-флорентійськи, популярна закуска карпаччо. Серед перших страв найбільш відомий суп мінестроне, який готують із семи інгредієнтів (овочів,

приправ). На півдні Італії особливе місце посідають морепродукти: риба, креветки, мідії.

Піцу традиційно готують у дров'яній печі, а батьківщиною її є Неаполь. Неаполітанська піца внесена до списку культурної спадщини ЮНЕСКО.

Сучасні пасти нараховують близько 500 видів .

Найбільш відомі види пасти

Спагеті	(<i>spaghetti</i>) – від слова спаго – мотузка. Їхня класична довжина в Італії може досягати пів метра.
Фарфале	У перекладі з італійської «метелик». Ще їх називають бантики.
Спагетіні	Різновид спагеті з більш тонких смужок тіста.
Лінгвіні	У перекладі з італійської «язички». Це вид класичної італійської пасти великого формату.
Канелоні	Вид італійської пасти у вигляді трубочок діаметром приблизно 2–3 см і довжиною близько 10 см.
Пенне	Трубочки-пір'їнки, широкі, з порожниною та косим зрізом.
Капелліні	Довгі й тоненькі, як волосинка, їхня товщина не більше міліметра.
Тальятелле	Довгі, пласкої форми, скручені в гніздечка.
Равіолі(<i>ravioli</i>)	італійський варіант мінівареників, але вони квадратні, з м'ясом, сиром, рибою, шоколадом.

Сири Італії

Parmigiano Reggiano	Парміджано Реджано Пармезан	«Король сирів». Найвідоміший твердий італійський сир, який роблять із жирного молока. Парміджано виробляють у регіоні Емілія-Романья, зокрема, у провінціях Парма, Болонья, Реджо-Емілія, Мантуя, Модена. Має захищений статус походження DOP (Denominazione di Origine Protetta).
Grana Padano	Грана Падано	Слово «грана» в перекладі означає «зерно» – при виробництві молоко звертається дуже дрібними зернами, за рахунок чого сир набуває дуже твердої консистенції. Сир використовують в тертому вигляді. Схожий на пармезан, але дешевший. Його виготовляють не тільки в Емілія-Романья, але й в Ломбардії і П'ємонті. Має захищений статус походження.
Pecorino	Пекоріно	Солоно-пікантний сир з овечого молока, є одним з найстаріших видів сиру світу. Сир, виготовлений у Лаціо або Сардинії, називають «Пекоріно Романо», а якщо в Сицилії – «Pecorino Siciliano». Сир «Pecorino Siciliano» має захищений статус походження DOP і може вироблятися тільки в Сицилії
Mozzarella	Моцарела	М'який волокнистий жирний свіжий сир, який використовують для піци, а також для салату caprese (капрезе). Традиційно його роблять з молока буйволів, але нині в основному його виготовляють з коров'ячого молока. Оригінальна моцарела походить з таких регіонів Італії: Кампанія, Апулія, Базиліката. Жирний сир, зроблений з незбираного молока.
Mascarpone	Маскарпоне	Використовують для приготування десертів, зокрема тірамісу. Додають до вершкових соусів.

Ricotta	Рікота	Свіжий вершковий сир, який переважно використовують для начинки равіолі та солодких страв. Дозрілий варіант рікота, більш твердий і солоний, застосовують для салатів
----------------	---------------	---

Традиції тієї чи іншої кухні значною мірою обумовлені продуктами, які найбільш доступні місцевим. Найчастіше вони стають не просто інгредієнтом національних страв, а візитною карткою будь-якої країни або місцевості. Так, кажучи про Італію, кожен напевно уявляє собі як мінімум три продукти, міцно асоціюються у людей з цією країною: овочі, риба, оливки, морепродукти, яловичина, сир, бобові, рис, фрукти та ягоди.

Оливки в Італії можна зустріти не тільки на улюбленю туристами і місцевими жителями піці або в салаті, а й просто на оливкових деревах, що ростуть на вулиці. М'який клімат Італії дозволяє плодам дозрівати поступово, наповнюючись ніжним і дивовижним смаком, який притаманний тільки чорним італійським маслинами. Італійці використовують оливки для отримання оливкової олії – чудовою заправки до салатів і одночасно чудодійного косметичного засобу. Оливки водять в рецепти багатьох національних італійських страв. Крім того, нестиглі оливки італійці маринують і вживають як закуски до спиртних напоїв. Така ось італійська альтернатива малосольні огірочки.

Серед безлічі італійських сирів, королем є пармезан. Цей твердий, розсипчастий сир вимагає особливого до себе поваги. Протягом двох років він дозріває в італійських льохах, перш ніж бути поданим до столу. Інший знаменитий сир – горгонзола.

Гіркий мигдаль італійці використовують для приготування шоколаду і знаменитого лікеру Амаретто. Солодкий мигдаль входить до складу багатьох кулінарних рецептів, у тому числі страв, що не мають ніякого відношення до десертів.

Помідори різних сортів – від величезних, готових вибухнути від необережного дотику соковитих плодів, до маленьких, більше схожих на ягідки, незвичайно солодких помідорів черрі.

Завершувати трапезу в Італії прийнято келихом доброго червоного вина. Вино теж стало традиційним італійським продуктом, без якого немислимий справжній обід або вечерю. А ось вранці італійці вважають за краще випити чашечку капучіно, який поки складно назвати традиційним продуктом, але, тим не менш, користується в Італії великою популярністю.

Основні напої в Італії.

Кава (Caffe). Слово Caffe позначає тільки кави еспресо – міцна кава, приготований в спеціальному апараті пропусканням перегрітої пари через шар меленої кави і подається в маленьких чашках із щільною пінкою карамельного кольору. Дуже популярний в Італії сарруссіно – еспресо зі збитим і підігрітим молоком, посипаний корицею, мускатним горіхом або какао. П'ють сарруссіно тільки на сніданок.

Пива в Італії, природно, п'ють менше, ніж вина. В основному пиво популярно серед молоді. Італійське пиво зазвичай німільне, світле і гіркувате. Воно добре угамовує спрагу. Пивом зазвичай запивають піцу.

Аперитиви. Італійські аперитиви бувають на винній (вермути) або спиртовій основі. Вермути – це кріплені вина, що містять 18-20 об. % спирту і які мають яскраво вираженим трав'яним букетом. До них відносяться знамениті Martini та Cinzano.

Вино. Різноманіття кліматичних і ґрунтових умов у країні визначає і різноманіття сортів виробленого вина. В Італії двадцять виноробних регіонів, їх назви збігаються з назвами двадцяти адміністративних районів, в яких вони розташовані. Всю країну можна розділити на три винні зони – північну, центральну і південну.

На півночі частіше зустрічаються легкі білі вин; вина центрального регіону Італії – Тоскани і найближчих територій – вважаються кращими в Італії, а на півдні традиційно переважають міцні солодкі вина, в основному червоні

Серед гастрономічних турів в Італію користуються популярністю тури в Тоскану, у яких туристам пропонують полювання на трюфель з дегустацією страв з трюфеля, знайомлять із колоритними старовинними місцевими традиціями. У тури включають дегустації сирів і к'янті, візит у підвали маркізів Фрескобальді, приготування знаменитого флорентійського стейка й пасти в італійців удома.

Гастрономічний тур у Сицилію містить кулінарні майстер-класи, підйом на вулкан Етна, а потім дегустацію вулканічних вин на схилах Етни, екскурсію на фабрику, де готують шоколад древнім способом, екскурсію в рибацьке село та прогулянки мальовничими місцями Сицилії зі списку UNESCO.

Пропонують також гастрономічні тури в Неаполь, Апулію, на озеро Гарда.

В Італії проводяться численні гастрономічні ярмарки та фестивалі. Наприклад, у Флоренції щорічно проходить ярмарок *Pitti Taste*, у Перуджі – *Eurochocolate*, в Альбі – *Tartufo Bianco d'Alba*, присвячений трюфелю.

Організація Slow Food у Турині проводить щорічне гастрономічне свято *Terra Madre Salone del Gusto*.

Цікавим досвідом також є створення мережі гастрономічних центрів Eataly, які концептуально об'єднують у собі ринок, де можна придбати високоякісні італійські продукти (сири, ковбаси, морепродукти тощо), і ресторан, де можна скуштувати страви, приготовані з цих високоякісних продуктів. В Італії відділення Eataly представлені в Барі, Болоньї, Мілані, Римі, Турині, Флоренції та деяких інших містах.

6.3. Гастрономічний туризм Франції

а) Характеристика регіональної французької кухні

Французи є відомими законодавцями моди в кулінарії. Французька кухня принципово ґрунтується на використанні свіжих продуктів. Якість і властиві кожному продукту особливості повинні зберігатися й після теплової обробки. У французькій кухні надають великого значення тому, щоб продукти гармонійно сполучалися, а не просто змішувалися «в одному горщику». Саме французькі кулінари винайшли соуси й поступово їх довели до досконалості [2].

Зрозуміло, у кожній провінції є «коронні страви»: у Бургундії та Нормандії ви знайдете найкращі французькі сироварні, при кожній з яких 67 не познайомившись із французькою «морською» кухнею: морепродукти тут готують чудово. Ну а Бордо славиться чудовим вином.

Серед найпопулярніших виноробних регіонів Франції – *Бордо, Бургундія, Долини Рони та Луари, Ельзас, Шампань, Лангедок-Русільйон та Прованс*. Кожен із них розділений на субрегіони та апелласьйони.

Найпопулярнішим у Бордо є регіон **Медок**. Тут щорічно виробляється більше 112 млн. пляшок вина, з яких дві третини в апелласьйонах О-Медок і Медок. Тут розміщені 4 найзнаменитіші виноробні Франції – шато Латур, шато Марго, Мутон Ротшильд і шато Лафіт. Більшість виноградників та виноробних підприємств відкриті для відвідання туристами. Саме тут розміщено й більшість центрів винотерапії.

Бургундія – не менш популярний регіон, проте не всі господарства приймають туристів. Найпопулярнішими є чисельні шато Шаблі, Кот-де-Бон та Божоле. По всій Бургундії, в третій четвер листопада, проходить відоме свято Божоле Нуво, що збирає туристів з усього світу.

В **Долині Луари** практично всі виноградники відкриті для туристів. Тут винний туризм часто поєднується з відвідуванням чисельних замків.

Кращі виробники вин Ельзасу – **Трімбах, Крайденвайсс, Ботт-Гайл** пропонують туристам екскурсії, ресторани та розміщення в готелях. Ельзас також є лідером серед випуску біовин та вин із заморожених ягід винограду. Кожного серпня тут проходить регіональна виставка вин.

Регіон **Шампань** щороку реалізує 300 млн пляшок шампанського та вважається найбагатшим виноробним регіоном Франції. Найпопулярнішими є екскурсії та дегустації в Реймсі. Для туристів відкриті фабрики шампанських вин «Поммері», «Теттінгер», «Руінар» та «Піппер-Хайдсік».

Регіони **Прованс, Лангедок-Русільйон та Долина Рони** часто об'єднують в один винний тур. Загалом, у цих трьох регіонах виробляється 65 млн. дал (10 л) вина, з яких 23 млн. – споживається та закупається туристами.

Міський винно-гастрономічний туризм можна розглядати як наслідок зростання добробуту населення. Просто похід у ресторан не лише став загальнодоступним, а й перестав здаватися чимось надзвичайним. Споживач став більш вимогливим та обізнаним щодо кулінарії.

Одним із найвідоміших та найвпливовіших ресторанних рейтингів на сьогодні є «Червоний путівник» або «Червоний гід Мішлен», що оцінює ресторани за тризірковою шкалою. Згідно цього путівника, станом на 2014 р. більшість тризіркових ресторанів розміщувалися в Парижі.

Ресторани цієї ж категорії є також у *Жуаньї, Сольє, Ежені-ле-Бен, Ліоні, Вайрьє-дю-Лак, Шаньї, Руані, Сен-Бонне-ле-Фруа, Ілльхаузерні, Баренталі, Лагіолі, Померолі, Канка*.

Особливості французької кухні:

- французи широко й активно використовують для приготування страв коньяк, вино та лікери;

• молочні продукти споживаються рідше, ніж в інших країнах Європи, а ле винятком є сир і страви з нього – це о бов'язковий аперитив перед десертом.

Цікавим фактом є те, що Франція виробляє приблизно чверть від загального обсягу виробництва сиру в Європі. Кожен француз з'їдає приблизно 30 кг сиру на рік.

Розрізняють:

1. Cuisine regionale (регіональна кухня).
2. Cuisine bourgeoise (загальнопоширена французька кухня).
3. Haute cuisine (вишукана кухня).

Регіональні кухні:

- ельзаська;
- бургундська;
- овернська;
- бретонська;
- нормандська;
- провансальська.

Особливістю та відмінністю французької кухні південних провінцій є використання вин та спецій, гостроти при приготуванні страв, а особливо – часнику та цибулі.

Ельзаська кухня успадкувала уподобання етнічних німців і характеризується значим споживанням свинини й капусти. Мешканці прибережних регіонів використовують морепродукти для приготування страв. Ельзаська кухня славиться паштетами та м'ясним рагу по-рейнськи. Найвідоміший ельзаський паштет – це паштет із гусячої чи качачої печінки – фуа-гра (foie gras). Особливістю приготування foie gras є те, що для його виготовлення використовують примусову відгодівлю гусей і качок, що призводить до збільшення печінки. У перекладі з французької foie gras – масна печінка. Печінка росте за рахунок жиру і тому має ніжний смак та консистенцію. Першими цю властивість водоплаваючої птиці помітили древні єгиптяни, і є архівні дані, які свідчать, що технологіям примусової відгодівлі не менше 4,5 тисячі років. Від єгиптян ця технологія передалась грекам, а від них – римлянам. Декілька рецептів приготування «інжирної печінки» (раніше птицю відгодовували інжиром, а не кукурудзою) у головній кухонній книзі античності Целія Апіція. На декілька століть ця технологія була забута, а потім виникла в Ельзасі. Спочатку її використовували для отримання великої кількості дешевого жиру, який витоплювали з печінки, щоб на ньому готувати. Потім виявили, що така печінка смачна сама по собі, і вона стала гастрономічним делікатесом. Нині foie gras готують наступним способом: у печінку додають спеції та коньяк і залишають на льоду. Коли продукт добре промаринується, у нього додають мадеру та трюфелі, ретельно перемішують і запікають на водяній бані.

М'ясне рагу по-рейнськи (bœuf à la mode) готують з філе баранини, свинини, свинячих ніжок, картоплі, цибулі та ельзаського вина й за традицією подають тільки по понеділках.

Для **бургундської** кухні характерні страви з яловичини, устриць, річкової риби (окунь, щука, короп), страви з ягід (смородина). Найпопулярніші страви –

яловичина по-бургундськи, півень у вині. Знамениті бургундські вина (bourgognes) виробляються на сході Франції з сортів винограду історичної провінції Бургундія. Славляться сортами Шаблі (Chablis), Кот-де-бон (Cote-de-Beaune), Рон (Rhone) [2].

У провінції **Овернь** страви готують переважно з річкової риби (форель, сьомга), грибів (білі, лисички, грузді), овочів (бобові), ягід (малина, чорниця). Найпопулярніша страва *овернської кухні* – сочевичний суп (soupe auvergnate): готується як пюре із сочевиці й картоплі, подається з грінками. Відомі також глазуровані каштани й настойка Сюз (Suze).

Бретонська кухня характеризується великою кількістю страв з продуктів моря (крабів, омарів та морських гребінців). Також характерною рисою є використання сидру. Найпопулярніші страви – омар по-армориканськи, морські гребінці в сидрі, утоку з білими грибами та ескалоп Вівіан (escalope Viviane).

Нормандська провінція багата на м'ясні, молочні продукти, птицю, продукти моря та яблука. Нормандія є батьківщиною знаменитого сиру камамбер (camembert). Через те, що в Нормандії відсутні виноградники, для приготування страв використовується напій із яблук – сидр (cidre). Також сидр подається до традиційного столу як окремий напій. Широкої популярності набув нормандський кальвадос (calvados) – яблучна горілка, яку отримують шляхом перегонки сидру. Знаменитою стравою є суп по-нормандськи (soupe normande). Традиційною стравою Нормандії є тарілка з дарами моря (plateau de fruits de mer), що є чудовим сполученням сирих молюсків і варених ракоподібних.

Характерною особливістю *провансальської кухні* є: приготування страв із продуктів моря (soupe de poisson), овочів (ratatouilles), спецій (pestou), особливо з часнику, а також цибулі й сала.

Популярною є юшка по-марсельськи буйябес (bouillabaisse), суп-жульєн по-лангедокськи (julienne languedocienne), яловичина, тушкована по-провансальськи (daube provencale), рагу із зайця по-ландськи (civet de lièvre landais), пюре із часником (soupe à l'ail) [5].

Споживання вина та сиру у Франції є частиною національної культури.

Відомі сири Франції

Roquefort	Рокфор	Сир жовтуватого відтінку з благородною блакитною пліснявою, вироблений тільки в провінції Руєрг з козячого (овечого) молока. Його витримують в особливих підземних льохах, має досить терпкий аромат, м'яку консистенцію.
Camembert	Камамбер	Сир з козячого (коров'ячого) молока з білою цвілью, відомий специфічним ароматом і чудовим смаком, часто використовується в салатах, закусках, запіканках. Оригінальний сорт камамберу за старовинним рецептом виробляють в Нормандії. Свою назву він отримав від села, де жила фермерша, що виявила його світу. Маленькі кружки сиру упаковують в берестяні коробки.
Brie	Брі	Найпопулярніший сорт серед м'яких сирів з кремовою консистенцією. Цей сир близький до смаку камамбер, але розміри сирних кіл у брі більші. Має менш виражений аромат.
Chevre	Шевр	Так називають кілька видів сиру, виготовлених з козячого молока. Колір варіюється в залежності від витримки від білого до блакитного. Часто сир має форму ковбасок. Його

		споживають в салаті з помідорами, листям базилика, присмачуючи бальзамічним оцтом. Особливо славиться сорт Том де Шевр (Tomme de Chevre), покритий білою цвіллю з червоними краплями, що має аромат пряних трав.
BresseBleu	Брессе Бле	Сир з блакитною пліснявою, використовується як закуска, що пробуджує апетит з білим солодким або напівсолодким вином
Emmental	Емменталь	Твердий сир із солодкуватим смаком, який здобув популярність завдяки великим діркам. Вважається одним з найстаріших, виробляється з XIII століття.
Reblochon Savoie	Реблосон Савойя	М'який сир родом з альпійського передгір'я, у перекладі означає «шахрайство». Цей сир пов'язують з легендою про те, як в цілях економії селяни не до кінця доїли корів, щоб зменшити розмір податку. Повторний надій давав дуже жирне молоко, з якого виготовляли сир з ароматною скоринкою

б) Популярні гастротури Франції

Кожен француз знає, що до важких м'ясних страв, особливо до дичини, краще подавати бургундське вино, до дарів моря – легке та ігристе біле, а до сиру – найкращу пляшку із старих запасів. Цікавий факт: французи відкорковують пляшку доброго червоного вина за 1–2 години до початку споживання для того, щоб напій збагатився киснем і повністю розкрив усю повноту «букета». Що стосується температури подачі вин, то біле вино та шампанське подають за температури 8–10 °C (вважається, що за більшої температури смакові якості вина просто зникають), легкі вина подають за температури 12 °C, червоні – не вище 18 °C [12].

Найпопулярніші виноробні регіони Франції – *Бордо, Бургундія, Долини Рони та Луари, Ельзас, Шампань, Лангедок-Русільйон та Прованс*. Найпоширенішим видом гастрономічного туризму є різноманітні екскурсії на фабрики та інші виробництва. Популярні екскурсії на підприємства з виробництва меду, сиру та фуа-гра. Підприємства та фабрики розміщені по всій території країни, найпопулярніші з них сконцентровані на південному сході (Лангедок-Русільйон, Прованс та Рона-Альпи) та в Ельзасі. Більшість «туристичних» ферм фуа-гра розміщена в регіонах Аквітанія та Південь-Піреней.

Трюфельні ферми поширені в Лімузені, Провансі, Франш-Коте, Іль-де-Франс, безпосередньо навколо Парижу – основного споживача трюфельів, та в регіоні Шампань-Арденни.

Також існують ферми з вирощування спеціального виду жаб для приготування славнозвісних «жаб'ячих лапок», які розміщені по всій країні.

Проте масової популярності серед туристів ці ферми не набули, незважаючи на феноменальний попит на цей продукт у ресторанах країни [12].

Серед гастрономічних турів користуються популярністю тури в Бургундію і Ліон, у яких туристам пропонують винні лекції та дегустацію вин Бургундії в підвалах шато, кулінарні майстер-класи від шеф-кухаря в школі Поля Бокюза, дегустації сирів та місцевих делікатесів. Цікавим є гастрономічний тур в Бордо та Коньяк, у якому проводять екскурсії на виноградники Всесвітньої спадщини ЮНЕСКО, винні лекції та дегустації вин в підвалах Ротшильдів, дегустації

коньяків у відомих коньячних домах світу, екскурсії на устричну ферму, вечери в гастрономічних ресторанах, дегустації місцевих спеціалітетів.

Гастрономічний тур у Прованс має насичену програму: устриці, винні дегустації, світломузичне шоу Ван Гога, майстер-клас від шеф-кухаря та урок сомельє, екскурсія на прованський ринок, відвідування фабрики солодошів, екскурсія в Марсель, Авіньон, Сен-Ремі-де-Прованс, знайомство з місцевими кухарями та виноробами.

6.4. Гастрономічний туризм Іспанії

а) Регіональні кухні Іспанії

Іспанія, як і Греція та Італія, славиться середземноморською дієтою, яка має статус нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО. Історія Іспанії, насичена різноманітними культурними впливами й поєднана з широким розмаїттям рельєфу та контрастними кліматичними умовами, визначила потужну регіональну гастрономію країни.

Майже кожен регіон має свої фірмові страви і з гордістю пропонує власні аромати, надаючи особливий акцент місцевим сезонним продуктам.

Іберійський півострів пропонує широкий спектр продуктів: від смачної свіжої риби та морепродуктів уздовж узбережжя, якісних овочів та фруктів з їх родючих долин до надзвичайних м'ясних страв у гірських районах [4].

Іспанія є другим за значенням туристичним напрямком у світі за кількістю відвідувачів. Приміром, у 2019 році до Іспанії завітали 83,7 мільйона іноземних туристів.

Важливими предметами експорту Іспанії є олія, вино та шинка.

Разом з тим на міжнародних ринках ці продукти цінуються нижче своїх італійських або французьких конкурентів. Найбільш типовою стравою іспанської гастрономії у всьому світі є паелья.

Гастротуризм набув широкого розповсюдження по всіх регіонах Іспанії, адже її національна кухня дуже різноманітна і не перше десятиліття приваблює гастрономічних туристів. Популярними є гастрономічні тури з дегустаціями вина, наприклад, екскурсія по Монтсеррату з відвідуванням винного регіону Пенедас. Винний тур може тривати від одного дня до кількох тижнів, включаючи в себе різноманітний набір заходів: екскурсії на виноградники, дегустації, відвідування старовинних винарень та винних льохів, національних ресторанів, де можна особисто познайомитися з виноробами, ознайомитися з культурою, технологією і доторкнутися до вікових традицій виробництва знаменитих іспанських вин. Під час подорожі можливе відвідування тематичних винних фестивалів, народних свят і місцевих культурних пам'яток. В Іспанії існують спеціалізовані розкішні винні готелі, винні спа-комплекси, а сучасні винороби вдаються до послуг найпрестижніших архітекторів, щоб створити вишуканий образ культури виноробства.

Національні страви іспанської кухні відрізняються багатим набором інгредієнтів, але при цьому прості. Основні компоненти, які використовуються вже багато століть, – часник, цибуля, спеції, багато зелені, оливкова олія. Що

стосується способів приготування, переважно це обсмажування, запікання або гасіння.

Проте, розглядати страви іспанської кухні як щось єдине було б неправильно, адже в Іспанії кулінарні традиції формувалися в різних регіонах з урахуванням кліматичних умов, звичаїв. Тому традиційна іспанська кухня унікальна і різноманітна. На кулінарні національні традиції впливали греки і римляни, маври і араби, італійці, історичні аспекти і кліматичні особливості.

Іспанці люблять і вміють готувати рибу, морепродукти, але в регіонах з споконвічно іспанським характером багато м'ясних страв.

В іспанській кухні дуже мало молочних продуктів. Незалежно від регіону, їжу готують на оливковій олії. Вершкове масло для приготування їжі не використовується. Це є іспанською особливістю. Іншими загальними ознаками іспанської кухні є вживання яєчних десертів та винятково білого пшеничного хліба.

Іспанські страви прості, але завдяки пряностям, таким як шафран, переповнені вишуканим смаком. Як заправка для супів та салатів використовується оливкова олія, яку дієтологи вважають найкориснішим із жирів. Найчастіше приготуються страви з риби, дарів моря, стручкових рослин і рису. В страви додаються помідори, перець, картопля, яйця, часник, цибуля, оливки, мигдаль і вино.

Якщо казати про особливості, які поєднують іспанську кухню з іншими національними кухнями, то іспанці вважають, що з італійцями їх поєднує використання для приготування страв оливкової олії, а з німецькою — присутність у меню страв зі свинини.

Галісія. Кухня Галісії базується на багатих ресурсах Кантабрійського узбережжя та Ріас Галегас, зокрема, це морепродукти, овочі та бобові. Її риба та моллюски високо цінуються по всій Іспанії. Відомим є *галісійський восьминіг*.

Астурія. Астурійська кухня характеризується великою різноманітністю завдяки своїй географії. З глибин гір та пасовищ отримують яловичину та баранину, ковбаси зі свинини, річкову рибу та широкий асортимент сирів високої якості (сир DO Cabrales, Los Beyos, Afuera'l Pitu, Gamonedo).

Традиційна астурійська кухня багата на рецепти. Це тверді та ситні страви, такі як фабада, фабе з моллюсками або рисовий пудинг. *Фабада* є найвідомішою стравою в астурійській гастрономії.

Кантабрія. Кантабрія пропонує для туристів хорошу рибу та м'ясо: від гірської тушонки Picos de Europa до анчоусів, сардин, виготовлених найпростішими та найвишуканішими способами. Кантабрія має дві знамениті страви: горщики з рибою та гірське рагу. *Горщики з рибою* – популярні рецепти в рибальських селах, де також є відмінна традиція засолювання: анчоуси із Сантонї та Кастро Урдіалеса. *Гірське рагу* готується на основі білої квасолі, зелених зерен та свинини.

Країна Басків. Протягом багатьох років баскська кухня безперечно вважалася найкращою в Іспанії. Традиційна баскська кухня є багатою на відмінне м'ясо, рибу та рагу із соковитими десертами.

Ла-Ріоха. Кухня Ріохана сповнена багатих кулінарних традицій. Серед представницьких страв або рецептів цієї кухні є картопля ріохан з хорізо; бараняча ніжка; червона квасоля (яку тут називають «капарроне») з хорізо та вухом, і рататуй, який називають у ресторанах Ріохи «la fritada». Відомий *хамон* високої якості. І звісно, смакують знамениті вина.

Наварра. Памплона – це зустріч справжньої баскської північної та південної кухні, більш пристосованої до виробництва овочів та інших продуктів неперевершеної якості. Наваррська кухня має страви, слава яких перевищує всі іспанські регіони: *txistorras, pochas, тріска ajoarriero* тощо.

Деякі продукти мають чудові гастрономічні якості: *сипи Rocal ma Idiazabal, Пікільо де Лодоса, спаржа, артишоки, телятина* тощо.

Арагон. Сільський і гірський клімат та ландшафт сприяють приготуванню страв, заснованих на традиційних та дуже багатих рецептах.

Арагон – різноманітний і не відомий для багатьох регіон. *Рис аджоаррієро, тріска з чиліндроном, кальдерета де Альканьїс, жаретки з артишоками.*

Каталонія. Каталонська кухня може похвалитися багатим минулим кулінарних традицій та сьогоденням, яке ставить її на вершину світової кухні. Це частина найздоровішої середземноморської кухні, і завдяки різноманітності та багатству вона належить до найбільш унікальних та чудових в Європі. Основними соусами є: пікада, застосовується майже у всіх рагу, софріто та олія і часникова олія. Приправи: шафран, кориця та шоколад. Відомі каталонські *кальцоти*. Традиція змішаного рису, м'яса та морепродуктів, смачних та унікальних ковбас, таких страв, як ескалібада, емпедрат, кальцот, кролик, який готується численними способами, не поступаються місцем піднесеним сучасним творінням Феррана Адрія (Ель Буллі).

Валенсія. Валенсія асоціюється з *паельєю*. Традиційну валенсійську паелью готують з використанням кролика, курки, артишоків, квасолі та равликів.

Мурсія. Слід визнати, що мурсійська кухня недостатньо відома, але є однією з найкращих в Іспанії. Деякі типові страви – це *заранголло, мурсійський салат, папаражоти, маринери, мічірони або м'ясний пиріг.*

Андалузька гастрономія. Відомими є андалузький *гаспачо*, оладки з Малаги, риба, виготовлена тисячами способів. Гаспачо – це холодний томатний суп, який готують на основі томатів, огірків, оливкової олії, часнику, додають м'якуш хліба.

Кастилія-Ла-Манча. Кастилія-Ла-Манча – спадщина іспанської літератури, увічнена пером безсмертного Мігеля де Сервантеса. Однією з найвідоміших страв в Ла-Манчі є *атаскабурри, ковбаса Orza (хорізо), ребра, корейка, чорний пудинг.*

Мадрид. Традиційні страви – потрухи (внутрішні органи) та косидо мадриленьо. Але кухня Мадрида – це синтез кастильських впливів (Кастилія-і-Леон та Кастилія-Ла-Манча) і решти Іспанії. Це модель – використовувати сучасний термін – кухня злиття. Існує безліч творінь та варіацій, які десятиліттями впроваджували інновації й створювали найкращі ресторани шеф-кухарі в Мадриді, збираючи внески від басксько-наваррських, каталонсько-галісійських, астурийських, кастильсько-ламанчанських. У Кастилія-і-Леон, без

сумніву, найвідоміша їжа – це *смажені поросята та ягнята*. Гастрономічним туристам потрібно бути присутніми в деякі дні, присвячені ягнятині, свинині, грибам, взяти участь у старовинному обряді забою або відвідати Міжнародний тиждень форелі. У Кастилії готують м'ясо баранини, зайця, кролика, куріпки або свинини. Користуються попитом солодощі.

Кухня **Естремадури** варіюється від простої заправки із чорних оливок до найбільш типових страв іспанської географії у версії Естремадури: *мігас, тушонка, гаспачо, кальдерета*. Рецепти Естремадури прості, але з індивідуальністю і багатством сировини, що відтворені у традиційній досконалості [14].

б) Рейтинг найпоширеніших страв

До слова, традиційні страви іспанської кухні, враховуючи їх приналежність до середземноморської кухні, корисні. Використовують іспанці переважно рис, овочі, рибу. Єдине, що слід враховувати, іспанці дуже люблять часник і додають його в багато несолодкі страви. Отже, які ж страви готують в Іспанії?

Національна іспанська страва **тапас** – чому ця закуска не стала такою ж популярною у світі. Тапас являє собою невеликі бутерброди, їх подають гарячими та холодними. Варіантів оформлення і подачі страви неймовірна безліч — багатошарові сендвічі, на шматочках багета або на тостах, в розетках з несолодкого тіста, тарталетки або нанизані на зубочистку шматочки м'яса, морепродуктів, овочів, трубочки з різноманітною начинкою.

У рейтинг увійшли ті вишукані страви Іспанії, рецептури яких мають багаторічну історію і передаються від матері до дочки.

Омлет. Ця страва ще має назву «картопляна тортилья». Сьогодні традиційна тортилья пропонується в кожному кафе і ресторані. Її часто готують вдома, адже процес приготування простий і не вимагає суттєвих витрат часу. Примітним є те, що в різних регіонах рецепт видозмінюють. Замість картоплі кухарі відомих ресторанів часто використовують, в цій національній страві Іспанії, картопляні чіпси. Крім цибулі в страву можуть додавати різну зелень. У деяких кафе омлет готують традиційно на сковороді, в інших – на пару або в духовці. Проте найчастіше використовується первинний рецепт іспанського омлету з картоплею. Якщо будете в Іспанії, варто замовити цю страву на сніданок. Не пошкодуєте.

Гаспачо – національна страва Іспанії. Гострий томатний суп – ефективний засіб від спеки під час літнього сезону. В Іспанії це знають і дуже люблять цю страву. Готують його не тільки влітку, а й в будь-який інший сезон. В рецепт гаспачо, крім стиглих томатів, входять ріпчаста цибуля, червоний перець і часник. Заправляють страву свіжовижатою олією. А подається разом з хрусткими тостами. Згідно з повір'ям, гострий суп придумали мандрівники, змушені багато часу проводити під відкритим небом. У них під рукою завжди були дешеві продукти, широко поширені в Іспанії. А здатність цієї страви розріджувати кров допомагає впоратися зі спекою. Адже після поїдання порції супу посилюється потовиділення, і відбувається самоохолодження організму.

Сьогодні гаспачо – найпопулярніша перша страва. Класичний рецепт доповнюють цвітною капостою, великою кількістю зелені.. Рекомендуємо спробувати його під час подорожі по країні

Паелья. Традиційна іспанська страва, в яку обов'язково входить рис. Незважаючи на те, що варіантів відомої паельї безліч, кожна їхня рецептура заслуговує на увагу. У класичному рецепті, крім рису, входить курка або кролятина – м'ясо, яке доступне селянам. І створення страви приписують саме сільським жителям. Також в хід йшли бобові та овочеві культури. Але на сьогодні в кафе, цю страву іспанської кухні, можна зустріти з креветками, мідіями, м'ясом каракатиці.

Каракатиця в чорнилі. Чорнило каракатиці, розлите по тарілці, може привести в сум'яття, але тільки до першого шматочка. Каракатиця в чорнилі подається з цибулею, часником, свіжою зеленню, перцем. Незмінний келих вина. Ця традиційна страва Іспанії завжди викликає захоплення у туристів.

Ставрида під білим вином Чаколі. Ставрида під білим вином Чаколі – одне з найсмачніших рибних страв Іспанії. Це популярний для іспанської кухні рецепт, в який крім морської риби і вина входять стиглі томати, червона цибуля, морква, порей, часник. Риба тушиться в вині, з поступовим додаванням наступних інгредієнтів. Ставрида отримує оригінальний смак, який високо цінують місцеві жителі. Оцінять і мандрівники під час гастрономічного туру.

Теруельський мігас – проста і незабутня страва іспанської кухні. Формула приготування досить проста. Підготовчий етап – хліб нарізається тонкими скибками і на добу замочується в підсоленій воді. Після м'якуш віджимають і обсмажують в олії. Для надання пікантності і особливого смаку використовують часник, зелень, спеції. Смачний і ситний кулінарний шедевр з хлібних крихт подають в теплом вигляді. Традиційна іспанська страва може бути поданою до столу з різними добавками (наприклад, копчені ковбаски або шматочки свинини).

Запечені баклажани. Традиційна страва Іспанії, коріння якого лежить в Каталонії – запечені баклажани. Процес приготування проводиться на грилі. До баклажанів додається червоний перець. Овочі запікають, поки шкірка не стане чорною. Її знімають, і відвідувачам подають, порізані смужками, соковиті овочі. До баклажанів подають тости, змочені в томатному соусі, також анчоуси або тунець.

Мадридське рагу. Популярна, яскрава, ситна іспанська національна страва. Традиційно рагу готують з турецьких і зелених бобів, м'яса і копченостей, овочів, зелені, спецій. Всі інгредієнти кидають в глиняний горщик, в якому томлять на вогні не менше трьох годин. Отримуємо ситну, зігріваючу, неймовірно смачну іспанську страву.

Торт «Сантьяго». Цей десерт входить в ТОП популярних страв Іспанії через оригінальний горіховий смак, отриманий за рахунок додавання в тісто подрібненого мигдалю. Його готують з борошна, вершкового масла, цукру, яєць. Традиційно подають десерт з келихом червоного десертного вина.

Питання до самоконтролю

1. Описати особливості регіональних кухонь Італії.
2. Описати традиційні страви італійської кухні.

3. Скласти список традиційних продуктів національних кухонь Франції.
4. Охарактеризувати традиційні страви та напої французької кухні.
5. Зазначити спільні риси для національних кухонь Італії, Франції, Іспанії.

ТЕМА 7. Національні та регіональні кухні Японії та Китаю як об'єкти гастрономічного туризму.

План лекції

7.1. Гастрономічний туризм Японії.

- а) Основні риси японської кухні.
- б) Найпопулярніші страви японської кухні.
- в) Ресторанна справа в Японії.

7.2. Гастрономічний туризм Китаю

- а) Види і особливості китайської кухні.
- б) Гастрономічні кухні провінцій Китаю.

7.1. Гастрономічний туризм Японії

а) Основні риси японської кухні

Японська кухня – одна з найоригінальніших і своєрідних у світі. Японська їжа дуже проста, теплова обробка мінімальна, а максимальна увага приділяється збереженню природного вигляду і смаку продукту.

Не варто забувати і про те, що на формування кулінарних традицій Японії впливали також релігійні погляди. У 6 столітті буддизм став як офіційною релігією, яка виключала м'ясо і молочні продукти. І якщо до цього часу хтось із жителів країни ще тримав у себе корів, свиней і курей, то тепер це строго забороняв імператорський наказ.

Протягом десятка століть влада змінювалася, а разом з нею змінювалося віросповідання і закони, але заборона на м'ясо, молоко і яйця залишався в силі.

Навіть зараз в деяких префектурах можна знайти людей, які продовжують відмовлятися від тваринних продуктів, дотримуючись традиції своїх предків.

Часто все приготування зводиться до простого нарізування продукту, без будь-якої обробки, змішування в одній страві невеликої кількості інгредієнтів.

Ще одна особливість – характерна ритуальність самого процесу приймання їжі – мало того, що меню має відрізнятися в залежності від пори року, а велика кількість правил поведінки за столом, які дуже складно сприймаються європейцями.

Основа японської кухні – варений рис, який абсолютно не солиться, але зате супроводжується різноманітними соусами і приправами. Його подають в

окремому посуді практично до всіх страв як гарнір, а часто використовують і як самостійна страва, варіюючи смак за допомогою приправ.

Всі ми знаємо, що японці відомі також своїм трудоголізмом. У якийсь момент це стало дійсно серйозною загрозою для країни. Жителі Японії засиджуються на роботі допізна і дуже часто працюють без вихідних. Через надмірне навантаження, постійні стреси і недосипання підвищується рівень хвороб у всій країні.

Щоб покласти цьому край і відвернути людей від їх роботи, в кінці минулого століття уряд Японії почав активно пропагувати національну японську кухню. Так, звучить дивно, але це так.

Майже все японське телебачення присвячено японській кухні. Ми говоримо зараз не просто про декілька кулінарних передачах, ними нікого зараз не здивуєш. В Японії існує безліч кулінарних телеканалів, які цілодобово транслюють передачі про японську кухню. Навіть передачі про подорожі присвячені тому в якій країні яке блюдо необхідно спробувати.

Японська їжа як мистецтво. Японці все ще дуже вимогливі до продуктів та страв на своїх столах. Основний феномен полягає в тому, що японці, незважаючи на те, як багато вони говорять про їжу, їдять, насправді, мало.

Дотримуючись ідеології здорової їжі, японці ніколи не готують їжу про запас, їдять маленькими порціями і намагаються якомога менше використовувати «не здорову» їжу - смажене, жирне і так далі.

Національна кухня Японії визнається багатьма фахівцями і кулінарами еталоном здорового харчування. Усі страви можна охарактеризувати трьома словами – незвично, красиво та смачно. Велика увага в японській кухні приділяється дрібним деталям, нюансам, півтонам – їжа повинна радувати око, нюх, смак і навіть слух. Місцеві кухарі дотримуються «правила п'яти кольорів» – продукти, з яких готується страва, повинні мати червоний, жовтий, зелений, чорний і коричневий колір. Також важливу роль відіграють правила та ритуали прийому їжі. Приміром, особливим символом японської кухні стало застосування «хасі» (паличок для їжі). Рідко застосовують ложку і не заведено користуватися ножом і виделкою. Ще одна цікава особливість – сервіровка страв. Мабуть, у жодній кухні світу не приділяють стільки уваги прикрашанню й подачі страв, як у місцевій кухні. Будь-яка страва – справжній кулінарний шедевр і унікальний натюрморт.

Гастрономічний туризм дуже розвинений у цій країні. Місто **Осака** є однією з точок маршруту кулінарної подорожі, адже саме тут можна покуштувати страви місцевих професіоналів, а також придбати свіжі морепродукти на рибному ринку. **Токіо** славиться великою кількістю ресторанів, які нагороджені мішленівськими зірками. Також дуже цікаво буде відвідати **півострів Танго**, де розташовані відомі ресторани та ринки. Гастрономічні тури в Японію актуальні в будь-яку пору року, адже все залежить від маршруту. На території країни проводиться величезна кількість кулінарних фестивалів, наприклад, восени можна потрапити на свято грибів, вирощених в найоригінальніших варіаціях; перед новорічними святами тут печуть рисові пиріжки за спеціальним рецептом; а в лютому розкидають зерна квасолі, які учасники фестивалю повинні зібрати

та з'їсти, щоб здобути успіх на весь рік. Символами японської кухні для іноземців є суші та дерев'яні палички. Ця думка виникла тому, що рис є основним продуктом в Японії, його вирощують на гірських схилах і споживають у складі безлічі національних страв.

б) Найпопулярніші страви японської кухні

Національна кухня в Японії – це японська сировина, японські методи обробки продуктів і японські інструменти. І це перш за все - найсвіжіші дари моря, а також мінімальна теплова обробка. Основний принцип приготування страв японської кухні полягає в збереженні природного смаку продукта. Японці споживають соуси й жири дуже мало. Страви подають у сирому вигляді або використовують прийом швидкого варіння. Традиційно переважає триразове харчування, причому сніданок зі сходом сонця, обід опівдні й вечерея на заході сонця. Усе це створює особливий вишуканий світ справжньої японської кухні. Формування національної японської кухні почалося в VIII ст., коли елегантні бенкети стали невід'ємною частиною світського життя й характеризувалися широким розмаїттям вегетаріанських страв, що подаються маленькими порціями. Також канонічною для цих страв залишалася наявність шести смаків (гіркий, кислий, солодкий, гострий, солоний, делікатний). Із XVI ст. формується набір японських страв, що подаються під час чайної церемонії. У XIV–XVII ст. завдяки розвитку зовнішньої торгівлі Японії із зарубіжними країнами відбулося запозичення деяких вихідних інгредієнтів, які використовуються для приготування їжі [11; 3].

Також традиційними продуктами японської кухні можна назвати наступні:

- соєвий соус і взагалі більшість продуктів, у складі яких є соя;
- локшина з пшеничного борошна;
- тофу – сир на основі соєвих бобів;
- гриби – джерело білка, так необхідного японцям, які практично не споживають м'яса;
- васабі – соус, для приготування якого використовують японський овоч, що нагадує зелену редьку;
- корінь імбиру або шога – приправа, яка найчастіше доповнює рибні страви.

Ще одним традиційним продуктом Японії є будь-яка риба. Кількість споживання риби у Японії поступається лише рису. Безліч різноманітних страв містять рибу або інші морепродукти – креветки, мідії, устриці. Поширеною і відомою на весь світ національною стравою Японії є суші. Стосовно приготування цієї страви, то найчастіше як начинку використовують морепродукти або сиру рибу, але японці, а разом з ними й багато інших кулінарів, додають до рису водорості норі, а також овочі, коренеплоди і навіть м'ясо.

До національних страв Японії відносяться:

- *темпура* – морепродукти, приготовлені в спеціальному клярі. Подаються на стіл з різними соусами і водоростями;

- **сашими** – страва з риби або морепродуктів, які використовуються сирими. Головна особливість цієї страви – спосіб і якість нарізки риби;
- **тяхан** – японський плов, який готувався з морепродуктів, але останнім часом допускає також використання у рецепті різних видів м'яса;
- **сукіякі** – одна з небагатьох м'ясних страв японської кухні, у складі якої тонко нарізане м'ясо, овочі, гриби й локшина. Усі інгредієнти готуються в спеціальному казанку і на стіл подаються в ньому ж. А учасники трапези можуть самостійно покласти собі потрібну кількість страви.

Базовий набір продуктів, які зараз складають основу раціону більшості японців, почав формуватися ще коли жителі островів тільки почали переселення з материка. Гірська місцевість Японських островів не дозволяла жителям тримати домашню худобу: не було достатньо пасовищ і їжі для тварин. Так японці почали шукати альтернативу м'ясу в морі, а риба, морепродукти і водорості склали основу їх раціону.

Якщо риба і морепродукти заповнювали дефіцит продуктів тваринного походження, то різні види водоростей, пагони бамбука і коріння лотоса – стали доповненням широкого кола продуктів рослинного походження.

З овочів найбільшого поширення набули такі прості продукти, як капуста, огірки, редиска, пагони бамбука, ріпа, баклажани, картопля, соя та ін., причому саме овочі піддаються найменшій обробці.

Правила приготування страв в японській кухні.

Як ви знаєте, більшість традиційних японських страв готуються з мінімальною термічною обробкою або взагалі без неї. Для цього теж була причина. Японські острови в різні роки своєї історії не мали стабільного зв'язку з материком, а, відповідно, не мали і постійного доступу до джерела палива.

Відсутність стабільного джерела палива і змусило японців вдаватися до мінімальної обробки продуктів, а іноді і взагалі переходити на сиріюдіння.

Страви Японії завжди служать відображенням пори року. На думку місцевого населення, кожен сезон має свої делікатеси. Свіжість і сезонність страв високо цінуються японцями. Кількість подається на стіл їжі невелика. В

Японії не прийнято їсти великими порціями. Страви їдять так, щоб виключити перенасичення. Основний акцент робиться на різноманітність продуктів і спосіб приготування. Традиційна трапеза складається з великої кількості маленьких страв з різними продуктами.

Аристократична трапеза зазвичай включала в себе близько 20 різних мініатюрних страв. У національній кухні відсутнє поняття основного блюда. Японці також не ділять їжу на супи, перше, друге, холодні і гарячі страви. Вони розрізняють початок, середину і завершення трапези. Почати обід можна з будь-якої страви. При цьому на столі завжди присутній зелений чай.

Найпопулярніша страва з рису, безсумнівно, «сусі» («суші») (більше 200 видів), а також рисові кульки «онігирі» або рисові пиріжки «моті».

Не менш рису популярний особливий сорт локшини з гречаного борошна – «соба» («собо»), яку подають як в холодному, так і в гарячому вигляді, смажену і варену, в бульйоні і з овочами.

Також хороша і звичайна локшина «удон».

Улюбленими продуктами японців з давніх пір є риба і морепродукти. Часто вони споживаються в сирому вигляді або навіть живцем, але чимало рецептів і ретельно оброблених дарів моря. Такі страви, як скибочки сирої риби, їжака або креветок з приправою з соєвого соусу і зеленого хрину – «*sashimi*», риба в клярі «темпура», рибні коржики, креветки в тісті, маленька жива каракатиця «*odoriko-gyū*», риба-фугу, одна з різновидів суші – «чірашісусі», паста з водоростей, смажений вугор «унагі», рисові пиріжки з сирою рибкою і водоростями «*norikamaki*» і безліч інших оригінальних страв принесли японській кухні всесвітню славу.

Будь обід за традицією починається з супу, яких налічується велика кількість: м'ясний або рибний суп «набе» і його різновиди – «суки яки» і «*shabu-shabu*», суп «*misō*» або «*misoshiru*» з однойменної соєвої пастки, картопляний суп «потерто», рибні супи «суймоно», «*ramen*» і ін.

Овочеві оладки «*okonomiyaki*», різноманітні салати, гриби «мацу таке», японський хрін «васалі», сушені водорості «норі», листя їстівної хризантеми, маринований імбир, шпинат «гома» і соєвий сир «тофу» досить популярні в будь-який час року.

М'яса в країні завжди споживалося відносно небагато, тому більшість страв з нього або запозичені з інших культур, або довгий час вважалися «елітарними». Найбільш популярні своєрідні омлети («омрайс»), тушковане м'ясо з картоплею «нику-дзага», японський шашлик «які торі», м'ясо «мідзутаки», курча по-японськи, яєчні смужки «тамаго», печінку по-японськи і ін.

Моті – традиційна святкова страва японської кухні, різновид японських солодощів. Тістечка або коржики, виготовлені зі спеціального м'якого і клейкого сорту рису мотігоме. Рис перетирають в ступі в клейку масу, після чого надають необхідної форми.

В як прохолодний напій поширений мелений лід з фруктовим сиропом «кори». Найулюбленіший напій японців - зелений чай, споживання якого також супроводжується особливою церемонією «тя-но-ю».

Останнім часом став популярний і чорна кава. Із спиртних напоїв традиційні рисова горілка «саке» і пиво, часто також з рису.

У Японії також існує різновид ресторанів, які спеціалізуються на унікальних екзотичних стравах, навіть для самих японців. Наприклад, у Японії значно поширені страви з отруйних морських мешканців. Найвідомішою, мабуть, є риба фугу. Для того щоб бути допущеним до приготування цього делікатесу, кухарі проходять серйозне навчання. У Японії любителі екзотики також можуть скуштувати справжнього восьминога.

Центром кулінарного життя Японії являється Токіо (тут нині налічується більш 80 тисяч ресторанів), яке знаходиться на одному місці з Осакою та Кіото. У закладах ресторанного господарства відображають звичаї та традиції країни (символіка Японії яскраво виражена в інтер'єрі закладів та зовнішньому вигляді), тому ресторанний бізнес у Японії грає важливу роль не тільки в економічному плані, а й у соціальному устрою життя японців. Персонал обов'язково носить

національне японське вбрання – кімоно, на якому відображена символіка або торговельний знак ресторану.

в) Ресторанна справа в Японії

Ресторанна справа в Японії являється найбільш економічно вигідною після туризму. Оскільки для самих японців здорове харчування є головним у житті, заклади ресторанного господарства користуються попитом не тільки для прийому їжі, а як місце для спілкування та розваг. Японська кухня й культура є головним об'єктом для туризму, саме особливості кулінарії, різноманітні делікатеси приваблюють туристів з усього світу.

Існує декілька видів ресторанів за спеціалізацією:

- **Соба-я і рамен-я** – спеціалізуються на стравах з локшини. Більшість страв подається охолодженими, із соусом, в який перед їжею треба опускати локшину, або в гарячому супі і з різним топінгами, найбільш поширена темпура з королівської креветки й овочів. Кожна рамен-я має свій власний суп та вирішальний компонент.

- **Кайтен-суші** – ресторани суші, де страви суші представлені гостям на стрічковому конвеєрі. Гості можуть вільно вибирати страви, які вони люблять, оскільки вони «пропливають» перед ними, або замовляти страви, яких немає на конвеєрі. Після закінчення трапези кількість тарілок підраховують, щоб визначити вартість. Тарілки відрізняються за кольором, і у кожної є своя ціна, зазвичай від 100 до 500 ієн. Ресторани кейтен-суші менш дорогі, ніж суші-я.

- **Ресторани Фугу** – ресторани, у яких подають страви з риби фугу, яка містить смертельну отруту. Незважаючи на ризик, страви фугу вважаються однією з найвишуканіших страв японської кухні. Також у цих ресторанах, як і в суші-я, можна скуштувати морського їжака – одного з найулюбленіших місцевими жителями морських делікатесів.

- **Сукіякі-я** – це одні з найдорожчих ресторанів у Японії. Тонкі підсмажені скибочки філе яловичини разом з овочами, тонкою прозорою вермішелью з рисового борошна і тофу варяться в маринаді із sake, соєвого соусу з додаванням невеликої кількості цукру прямо при гостях на столі.

- **Суші-я** – ресторани, які спеціалізуються на суші. У більшості випадків гості можуть сидіти як за звичайним столиком, так і біля стійки, за якою майстер готує суші.

- **Окономіякі-на** – ці ресторани спеціалізуються на окономіякі. Тут гості зазвичай самі смажать свою страву окономіякі на гарячому деку, вбудованому в стіл. Складовими можуть бути м'ясо, капуста, морепродукти.

- **Унагі-я** – спеціалізуються на стравах з вугра.

- **Тонкасу-я** – це глибоко просмажена свинина в паніровці. Також у таких ресторанах можна скуштувати кроккет та інші дуже обсмажені страви.

Ще в Японії є ресторани, які пропонують ширший діапазон страв, ніж спеціалізовані:

- **Тейшоку-я** – ресторани, у яких подають комплексні

обіди й вечері. Зазвичай комплексний обід складається з головного блюда, такого як смажена риба або свинина, обсмажена в імбирі, вареного рису, місосіро (суп з бобової пасти з додаванням тофу, водоростей) і салату або маринованих овочей.

• **Ізака-я** – ресторани, де пропонують безліч страв маленькими порціями, таких як robata (смажена їжа), салати, різні закуски до випивки. Тут можна спробувати практично всі страви японської кухні. Це найпопулярніший тип ресторану серед місцевих жителів. Сімейні ресторани пропонують безліч західних, китайських і японських страв з великим вибором на будь-який смак. Найпопулярніші серед сімейних ресторанів «Saizenys», «Coco's», «Royale Host» [3].

Багато ресторанів в Японії спеціалізуються на іноземній кухні. Особливо корейська, китайська та італійська кухня, так само як фастфуд, індонезійська, тайська користується великою популярністю серед японців. Kaiseki Ryon і Ryotei-Kaiseki Ryori – це ресторани вишуканої японської кухні. Це – вдосконалений спосіб кулінарії, пов'язаний з церемонією чаю, який підкреслює такі поняття, як простота й елегантність. Це дорогі ресторани винятково японської кухні для ділових бенкетів і важливих зустрічей.

7.2. Гастрономічний туризм Китаю

а) Види і особливості китайської кухні

Китайська кухня займає у світі одне з перших місць як по своїх якостях, так і по надзвичайній популярності. Хоча характерні риси китайської кухні склалися приблизно п'ять тисяч років тому, але основні принципи кулінарного мистецтва майже не змінилися за минулі тисячоріччя. Незважаючи на стародавність, вона дотепер не втратила своєї привабливості.

Один мудрий китаєць висловився: «Китайська кухня має таку значущість у світі смакових відчуттів, що і європейська музика в світі звуків». Безліч людей на всіх континентах вважають китайські страви смачними й такими, що відповідають стилю їхнього життя. У китайській кухні кожний може знайти для себе те, чого йому в даний момент хочеться, до того ж китайські страви малокалорійні, вони привабливі на вигляд і прості в приготуванні.

На думку всесвітньовідомого знавця кулінарії Похльобкіна В.В. слід виділити три основні особливості китайської кухні – це її архаїчність, її надзвичайно важливе місце у всій китайській культурі і побуті, її різке розділення на парадний і повсякденний стіл, кожний зі своїми канонами, що створює як би дві різні кухні, два різних меню у одного й того ж народу.

Китайці намагаються гармонійно сполучити в стравах колір, аромат, смак і консистенцію, а також прагнуть до рівноваги п'яти основних компонентів смаку: солодкого, кислого, солоного, гіркого і гострого.

Китайську кухню по праву слід вважати здоровою кухнею, як по складу основних інгредієнтів, так і завдяки принципу використання свіжих продуктів і максимального збереження корисних властивостей під час приготування.

Китайська кухня складається з 14 регіональних кухонь. Найвідоміша в Європі – пекінська, а сама екзотична – гуандунська. Пекінська кухня суміщає прості ситні страви з вишуканими стравами імператорського двору. Сичуаньська кухня дуже пряна та ароматна.

Набір традиційної і сучасної продовольчої сировини. Для приготування їжі використовується усе, що може дати природа. Не випадково в Китаї говорять: "Неїстівного немає, є погані кухарі". Про гуандунську кухню ходять жартівлива приказка: "У Гуандуні їдять усе, що літає, крім літака, усе, що пересувається по суші, крім трактора, усе, що плаває у воді, крім човна".

Основні продукти харчування в Китаї – *рис, соя, свинина, яловичина, птиця (насамперед качка, кури), свіжі та консервовані овочі і гриби, бобові, яйця, вироби з пшеничного борошна*. У китайській кухні широко використовуються риба і морські безхребетні тварини (трепанги, краби, креветки), морську капусту та інші водорості. Самий розповсюджений овоч – так звана китайська капуста, дещо середнє між салатом-латуком і селерою. Дуже широко використовується проросла соя.

Особливі види китайських грибів – важливий компонент багатьох етнічних страв. Гриби світлого кольору – *тонгу і сяngu* мають сильний аромат і виражений смак. Ще один вид грибів – *китайський сморчок або деревні вушка* часто зберігають у спресованому виді. Відомі до сотні видів китайської 79 вермішелі з пшеничного, рисового соєвого та кукурудзяного і навіть гречаного борошна.

В китайській кухні часто застосовують імбир у свіжому виді, так як у сушеному зникає характерний аромат і залишається тільки пекучий смак.

До чисто китайських винаходів варто віднести соєвий сир (тофу) і багато страв, до складу яких входить соя. Часто її використовують пророслою – ростки досягають до 3-5 см.

Для приготування страв використовують екзотичні продукти: м'ясо змії, кішок, собак і черепах, ластів'ячі гнізда, плавники акул, молоді ростки бамбука.

Всі страви готують на свинячому смальці, внутрішньому жирі птиці, рослинних маслах – соєвому, кунжутному, горіховому. Особливо ароматне віджате масло з підсмажених кунжутних зерен. Також використовують кунжутну пасту, яка виробляється з кунжутної маси після віджиму масла.

В китайській кухні широко застосовують прянощі та приправи: перець, імбир, мускатний горіх, кардамон, корицю, гвоздику, ваніль, аніс, а також оцет, лимонну кислоту, часник, цибулю, пряну зелень, соуси (насамперед соєвий), рисове вино та фруктові-ягідні соки. Популярна пряна суміш – порошок з рівних долей п'яти пряностей: анісу, фенхеля, кориці, гвоздики і сичуанського перцю. Китайська кухня дуже різноманітна. На півночі, півдні, заході і сході Китаю вона має свої особливості, пов'язані з кліматом, географічним становищем, ступенем віддаленості від моря, культурними звичаями, національними традиціями і іншими факторами. Сильні відмінності в кухнях в різних частинах країни – одне з головних відмінностей китайської кухні від кухонь інших азіатських країн, наприклад, японської або тайської кухні.

б) Гастрономічні кухні провінцій Китаю

Китайська кухня дуже різноманітна. На півночі, півдні, заході і сході Китаю вона має свої особливості, пов'язані з кліматом, географічним становищем, ступенем віддаленості від моря, культурними звичаями, національними традиціями і іншими факторами. Сильні відмінності в кухнях в різних частинах

країни – одне з головних відмінностей китайської кухні від кухонь інших азійських країн, наприклад, японської або тайської кухні.

На півдні Китаю їдять більше рису, ніж мучного. Крім рисової крупи використовують клейкий рис і рисову муку. Смак страв пряний, додається багато спецій. Популярні морепродукти і домашня птиця (на відміну від півночі, де більше їдять яловичину і баранину).

На півночі Китаю порівняно багато їдять мучного, це пельмені цзяози, пиріжки, приготовані на пару з начинкою з м'яса і соєвої пасти баоцзи, пампушки, хмиз, лапша і т. д. Страви відрізняються солоним і солодким смаком.

Стравою північних народів Китаю вважається Китайський самовар хого, його готують з різного м'яса і овочів. Зараз воно популярне в Китаї повсюдно. Коли Хого поширився і на південь, його стали готувати і з морепродуктів. Кафе і ресторани з вівіскою можна зустріти на кожному кроці. Тут з меню Ви можете вибрати бульйон з різними спеціями, гострий або не гострий, який принесуть в каструльці і поставлять на плиту, встановлену на Вашому столі. З меню можна вибрати інгредієнти, які принесуть в сирому вигляді. Це різне м'ясо, овочі, морепродукти. Все це Ви варіть самі. Всі інгредієнти дуже тонко порізані, тому варяться дуже швидко. Під кінець трапези в наваристому бульйоні зазвичай варять локшину.

Чаювання в Китаї – це окрема церемонія і мистецтво. Коли п'ють чай, не використовують ніяких добавок і закусок, так як вони можуть спотворити унікальний смак, яким володіє кожен вид китайського чаю.

У кожній провінції Китаю є свої особливості приготування страв, своя кухня. У Китаї зазвичай виділяють «Вісім великих кулінарних шкіл».

До цієї вісімки входять: шаньдунська, сичуаньська, гуандунська (кантонська, фуцзяньська, кухня провінції Цзянсу, чжэцзянська, хунаньська і аньхойська кухня.

Шаньдунська кухня. Провінція Шаньдун розташовується на півострові між морем Бохай і Жовтим морем, тут м'який клімат, сприятливий. Провінція займає третє місце по виробництву харчових продуктів, а виробництво фруктів займає лідируючу позицію в країні. Популярні супи, наприклад, з плавників акули.

Також поширений суп з ластів'ячих гнізд. Хоча гнізда ці зовсім не ластівчині, а птахів виду саланган, схожих на ластівок. Гнізда вони в'ють на скелях біля моря з того, що в ньому знайдуть – молюсків, ікри риб і т. д. Скріплюють все це своєю слиною. Блюдо це придумали, коли на Китай напала армія Чингісхана. Китайська армія була заблокована ворогами на скелястому острові. Провіант у них закінчився, а в цій місцевості пожитися було особливо нічим, лише тільки птахи вили гнізда на скелях. Армія стала варити з цих гнізд суп, і він виявився напрочуд смачним. З тих пір суп з ластів'ячих гнізд став популярним блюдом.

Сичуаньська кухня. Провінція Сичуань розташовується на південнозаході Китаю. Кухня тут дуже різноманітна і відома у всьому світі. Страви в основному дуже гострі. Найзнаменитіші: свинина з часником, гострий

Дофу, кігті фенікса. Про цю кухню китайці кажуть, що значить у кожного свій неповторний смак страви, сто страв – сто смаків.

Гуандунська (кантонський) кухня. У провінції Гуандун екзотичні страви і не жирні і відрізняються різноманітною технікою приготування.

Всеїдність кантонцев шокує. У їжу вживається все, що рухається: змії, кішки, миші, еноти, собаки, крокодили, мавпи, черепахи і т. д. Самі китайці говорять: що перекладається «Кантонці їдять усе, що має чотири ноги, крім столів».

Відомі страви цієї кухні: курка тушкована зі змією бій дракона з тигром (до складу страви входить котяче і зміїне м'ясо), суп з мізків мавпи. У провінції активно вирощуються різні види фруктів, серед яких є і екзотичні фрукти, чому сприяє південний клімат провінції.

Фуцзяньська кухня. Провінція Фуцзянь багата сировинними ресурсами, розташований біля узбережжя моря, тому не дивно, що тут сировиною для приготування страв є в основному морепродукти. Довга мілководна берегова лінія багата рибою, креветками, мідіями і т. д. Так само тут вирощують рис, цукровий очерет, овочі і фрукти. Особливість – довга готування і тонка нарізка. Смак страв в основному кисло-солодкий або солоний. Особлива увага приділяється оформленню.

Кухня провінції Цзянсу. У приготуванні страв широко використовуються морепродукти, а так само дари річок і озер. Тут так само популярні вегетаріанські страви. Основний спосіб приготування страв – тушкування. Тут при приготуванні страви робиться акцент на смак самого продукту, спецій використовується не багато.

Чжецзяньська кухня. У провінції Чжецзянь популярні морепродукти, такі як восьминіг, окунь, омар, устриці, креветки і т. д., а так само прісноводна риба з озера Тайху. Чжецзянь славиться своєю шинкою цзиньхуа. Популярні страви: свинина Дунпо, риба з оцтом з озера Сіху, смажений в олії дзвіночок (вегетаріанське блюдо).

Хунаньська кухня. У провінції Хунань кухня гостра, кисла і ароматна. У цій місцевості хороші природні і кліматичні умови для тваринництва, рибальства, сільського господарства, тому кухня відрізняється своїм різноманіттям. В історичних записках про цієї провінції є запис «Тут можна не боятися голоду». Знамениті страви: трепанг, приготований на пару, червоний запечений плавник акули, грошова риба, сто птахів, що перетворилися в фенісів.

Аньхойська кухня. У цій кухні переважають страви з дичини. Знамениті страви: м'ясо Юньу зимовий фазан, тушкований голуб Хуаншань. Виділяються ще декілька кухонь, які не входять в «велику вісімку», але також мають свої неповторні особливості.

Пекінська кухня вважається двірцевою, найвідоміша пекінська страва – це Качка по-пекінськи і баранина, зварена в китайському самоварі.

Харбинська кухня. Кухня має солоний смак страв. Так як Харбін – північне місто, тут для збереження продуктів використовують квашення, маринування і т. д. Тут їдять копчену ковбасу і чорний хліб.

В **шанхайській кухні** використовується багато спецій, соєвий соус. Перевага віддається морепродуктам і свинині. При приготуванні в страви часто додають спиртне, тому страви часто називаються «п'яними», наприклад п'яний краб п'яні креветки і т. д.

Синьцзяно-уйгурський район сповідує іслам, населення в основному складається з уйгурів, китайців і казахів. Це відбивається і на синьцзянській кухні, вона дуже відрізняється від кухонь інших провінцій Китаю. Тут готують і їдять манти, лагман, плов, байнарин (пиріг з кониною), самсу. З солодоців популярний щербет.

Особливістю **тибетської кухні** є помірність і збалансованість. Тут не зловживають спеціями, їдять м'ясо і овочі у великій кількості. М'ясо – це в основному як і баранина. З молока яка виготовляють сир, кисле молоко. Із зернових широко використовується ячмінь, з його просмажених зерен роблять борошно.

Питання до самоконтролю

1. Скласти список традиційних продуктів для національних кухонь Японії та Китаю.
2. Охарактеризувати особливості базових продуктів японської кухні.
3. Назвати види ресторанів Японії за спеціалізацією.
4. Обґрунтувати принципи формування кухонь Китаю.
5. Охарактеризувати церемонію чаювання в Китаї.

ТЕМА 8. Національні та регіональні кухні Мексики і Сполучених Штатів Америки як об'єкти гастрономічного туризму

План лекції

8.1. Гастрономічний туризм Мексики.

а) Характерні особливості мексиканської кухні.

б) Страви та напої Мексики.

8.2. Гастрономічний туризм Сполучених Штатів Америки.

а) Особливості національної кухні США.

б) Найпопулярніша американська їжа.

8.1. Гастрономічний туризм Мексики

а) Характерні особливості мексиканської кухні

Кухня Мексики дивує різноманіттям ароматів. Елементи індіанської кухні чудово переплітаються з ароматами і спеціями іспанської, азійської і східної кухні. Різноманітні соуси сальса і молі знову і знову запалюють вулкан на мові, кукурудза приймає найцікавіші обличчя, від звичайної тортіли до «твердого пива», від освіжаючого шоколадного напою атоле до парового кнедлики тамале спікантой або солодкою начинкою.

Багаті вітамінами чилі радують шлунок і очей у різних стравах, ринкові прилавки ломляться під горами тропічних фруктів і незвіданих овочів. Стародавні методи приготування в листі або в глиняних посудинах перетворюють свинину, яловичину, козеняти, ягняти або курку не тільки під смачне, але і в корисне насолоду. Море і озера дають багатий вибір риби і морепродуктів. Родзинка мексиканської кухні полягає в її простоті і в майже необмежених можливостях варіацій і комбінацій. Дозвольте собі захопитися цим радісним різноманітністю, цілющим синтезом стародавнього і сучасного, кулінарної весіллям самих різних культур. Ми з задоволенням поділимося з Вами своєю радістю приготування і поглинання мексиканських страв.

Насправді це настільки смачно і так цінується у всьому світі, що в листопаді 2010 року воно було визнане ЮНЕСКО нематеріальною спадщиною людства.

І що саме робить мексиканську гастрономію такою особливою? Ну, це відмітний штрих до посуду. «Пряне» або «гостре», що сказали б мексиканці.

Далі ми розглядаємо найкраще з мексиканської гастрономії та заглиблюємось у його кухню.

Характерні особливості мексиканської кухні.

Різноманітність страв – одна з найважливіших характеристик мексиканської кухні. Практично кожна держава має свої гастрономічні традиції та рецепти, але загальним знаменником є квасоля, кукурудза, чилі та помідори.

Ще однією характеристикою мексиканської гастрономії є те, що вони не роблять різниці між повсякденною кухнею та високою кухнею.

Є, як правило, святкові страви, такі як тамале, крот або тако, які можна вживати в будь-який день року.

Мексиканська кухня є результатом схрещування культур, і в ній ви можете оцінити бачення світу мексиканцями. Перець чилі, квасоля та кукурудза. Перець чилі є частиною повсякденної мексиканської кухні, що робить його гастрономічною пригодою для іноземців, тому що вони здивовані величезною різноманітністю соусів та різними варіаціями, які цей інгредієнт надає стравам.

Традиційна мексиканська кухня, багато рецептів якої прийшло з давнини, внесена до списку нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО і користується великою популярністю серед численних туристів.

Характерні риси національних страв Мексики – спокусливі аромати прянощів, які додаються в їжу. Але не всі страви мають гострий смак, деякі з них, наприклад такі, як овочевий суп, мають тонкий, помірний смак, що не заважає проявитися природному аромату високоякісних компонентів. Відома страва мексиканської кухні – *такос* – кукурудзяний коржик з начинкою, обсмажений на вугіллі. Мексиканська кухня є синтезом ацтекських та іспанських кулінарних традицій. Самі іспанські традиції формувалися на рубежі класичної Європи і мавританського Сходу (мексиканський буріто нагадує шаурму). Основу складають *тортильї* (Tortillas) – кукурудзяний лаваш з приправами, серед яких перше місце займають перець чилі («візитна картка» мексиканської кухні) і сальса. З тортильї виготовляють різні рулетики:

– *буріто* (м'ясний пиріг);

– *енчілада* (великий политий сирним соусом конверт з м'якого коржа, всередині – курка, м'ясо, квасоля);

– *чімічангі* (обсмажені в киплячій олії трубочки із сиром, м'ясом курки або яловичини й помідорами). Серед соусів найхарактернішими є:

– *гуакамолє* (пастоподібний соус з авокадо з додаванням помідорів, цибулі та перцю серрано);

– *піко-де-гайо* (дзьоб півня) – гострий соус із нарізаних кубиками помідорів, цибулі та перцю халапеньйо.

б) Страви та напої Мексики

Типові страви Мексики справжнє мексиканське барбекю, карнітас та курячі

Tacos. Це найрепрезентативніше блюдо з гастрономії Мексики. В його основі лежить кукурудзяна коржик, на яку виливають різні начинки, такі як м'ясо, соуси, заправки тощо. Зазвичай їх подають у складеному вигляді на плоских тарілках, і їх приготування залежатиме від регіону країни.

Chilaquiles. Це гостра страва, приготована з чіпсів тортилії, покритих соусом чилі та поєднаних з цибулею, сиром, хорізо або куркою, серед іншого. Чилакіле часто є сніданком багатьох мексиканців.

Pozole. Це різновид супу з кукурудзяних зерен, до якого додають свинину або курку. Інгредієнти, що містять позол, залежатимуть багато від регіону, в якому він готується, і можуть включати салат, цибулю, капусту, сир, авокадо, чилі, орегано тощо. Ця страва подається в мисці.

Топлений торт. Це типова страва халіско і вважається рукою святого для боротьби з похміллям. Основою топленого торта є біроте (хрусткий, золотистий і запечений хліб), який наповнюють м'ясом і викладають у гострому соусі чилі. Також додається томатний соус, часник, кмин, цибуля або оцет.

Чонгос. Походять із монастирів віце-королівства в Саморі (Ідальго, Мічоакан), - це простий, але смачний десерт, приготований з корицею, сиром та цукром.

Радість. Раніше цей типовий мексиканський десерт був частиною раціону корінних народів і використовувався як обрядовий десерт та для обміну. Він виготовляється з насінням амаранту, родзинками та медом.

Ломи арахісові. Вони також дуже характерні для мексиканської кухні і готуються з цукром, подрібненим арахісом, водою, маргарином та рослинною олією.

Серед м'ясних страв перше місце посідає *факіта* (Fajita) – яловича крайка (відруб з нижньої частини туші), обсмажена на грилі. З гарнірів найбільш поширені рис і квасоля. Характерні спеції: кінза (cilantro); перці серрано (Serrano) і халапеньйо (Jalapeño). Знаменитий мексиканський алкогольний напій – текіла. Мексиканське походження має популярний напій какао або гарячий шоколад.

З перших страв відомий суп з *тортильї* (sopa de tortilla) – досить гостра страва. Суп готується наступним чином: у курячий бульйон додають обсмажені в кукурудзяній олії цибулю й часник, очищені від шкірки й насіння та дрібно нарізані помідори, чорний перець, кмін, кінзу й сушений пекучий перець чилі та перець халапеньйо. Суміш тримають на вогні пів години, а потім подають в глибоких мисках з тертим сиром і смаженими смужками тортильї шириною близько 1 см. У супі тортильї розбухають і просочуються бульйоном. Сервірують нарізаними часточками злегка незрілого авокадо та сметаною.

Також досить поширений позоло – густий суп з кукурудзи й м'яса з різними добавками.

Серед м'ясних страв перше місце посідає *факіта* (Fajita) – яловича крайка (відруб з нижньої частини туші), обсмажена на грилі. З гарнірів найбільш поширені рис і квасоля. Характерні спеції: кінза (cilantro); перці серрано (Serrano) і халапеньйо (Jalapeño). Знаменитий мексиканський алкогольний напій – текіла. Мексиканське походження має популярний напій какао або гарячий шоколад.

З перших страв відомий суп з *тортильї* (sopa de tortilla) – досить гостра страва. Суп готується наступним чином: у курячий бульйон додають обсмажені в кукурудзяній олії цибулю й часник, очищені від шкірки й насіння та дрібно нарізані помідори, чорний перець, кмін, кінзу й сушений пекучий перець чилі та перець халапеньйо. Суміш тримають на вогні пів години, а потім подають в

глибоких мисках з тертим сиром і смаженими смужками тортільї шириною близько 1 см. У супі тортільї розбухають і просочуються бульйоном. Сервірують нарізаними часточками злегка незрілого авокадо та сметаною. Також досить поширений позоло – густий суп з кукурудзи й м'яса з різними добавками

Типові напої Мексики

Одним з найважливіших аспектів мексиканської культури є її гастрономія, а в цьому широкому світі текстур, кольорів та ароматів - її смачні напої. Текіла.

Це найвідоміший у світі напій у Мексиці і став одним із великих послів мексиканської культури.

Його почали виробляти в середині XVII століття, і процес його виробництва такий же цікавий, як і його смак. Текілу отримують шляхом бродіння дріжджами та перегонки соків блакитної агави, які згодом відкладаються в дерев'яні бочки.

В даний час існує близько 160 торгових марок і 12 ферм, які виробляють його, даючи життя одній з найбільш затребуваних мексиканських товарів за кордоном. Яка має престижну марку найменування товару. Крім того, ландшафт агави Халіско був оголошений об'єктом всесвітньої спадщини, і завдяки цьому маршрут Текіли просувався через різні населені пункти, які його виробляють., в яких є музеї з історії цього напою, його еволюції та виробництва.

Мікелада – це дуже мексиканський спосіб насолодитися крижаним пивом з дрібною солі, табаско, лимоном та іншими інгредієнтами, які разом смакують. У Латинській Америці мікелада – дуже популярний напій, і його зазвичай готують з місцевим пивом.

8.2. Гастрономічний туризм Сполучених Штатів Америки

а) Особливості національної кухні США

Найбільш популярними серед внутрішніх туристів США є наступні види туризму:

- шопінг-туризм;
- гастрономічний туризм;
- сільський туризм.

Серед іноземних туристів переважає шопінг-туризм, культурнопізнавальний туризм, гастрономічний туризм, екологічний туризм, розважальний туризм.

Американський сніданок – це яєшня або омлет з беконом, шинкою, сосисками і смаженою картоплею. У ресторані готелю може бути десять видів яєчні, омлети, салати, сік і каву. Крім яєчні буде тільки корнфлекс, іноді вівсянка.

Американська кухня (кухня США) найбільш повно відбиває менталітет всієї американської нації і характеризується раціоналістичністю, стандартизованістю й масовістю. У раціоналістичній американській кухні основними продуктами стали консерви, презерви, ковбасні вироби, бутерброди і готові напої, найчастіше холодні: віскі, пиво, коктейлі, соки.

Смажена курка з французькою картоплею

Лише деякі гарячі страви швидкого готування, зручні для стандартизації порцій і цін, допускалися в цю кухню: стейки, бургери, сосиски, яєшня, кава. Чай, що вимагає особливих умов заварки, уже ставав неможливим у цьому «потоці», тому що він неминуче втрачав якість, перетворюючи в бурду, і від нього легше

було відмовитися. Усякі відхилення від стандарту також безжалісно виганялися з раціоналістичної кухні.

Однак, ці тверді правила пом'якшувалися, тим, що в США паралельно зберігалися і культивувалися ті національні кухні, що у своєму репертуарі мали страви, здатні стати стандартними і конкурувати по ціні з стравами раціоналістичної кухні.

Ланч (другий сніданок) відбувається з 12 до 14 годин і в стандартному варіанті є суп + гамбургер (чизбургер, мамабургер, папабургер та ін.). Дуже поширений замовлення ланчу по телефону. Зазвичай цим користуються в офісах – через 15 хвилин після дзвінка перед вами гарячий обід, акуратно упакований в коробку. Це може бути японська, китайська і будь-яка інша кухня.

Вечеря по-американськи приблизно відповідає нашому обіду - супи, друге, салати та ін.

Національна американська страва – гамбургер в усіх видах та інші досягнення підприємств швидкого харчування, запивайте кока-колою. Але на щастя це не означає, що більше в Америці їсти нічого.

Тут багато любителів як слід поїсти і як ніде представлені ресторани національної кухні. У будь-якому великому місті ви зустрінете китайські і японські, іспанські та мексиканські, ірландські та індійські, грецькі і єврейські ресторани, причому вони будуть, як то кажуть, на кожному розі. Багато хто обідає там кілька разів на тиждень, а то й щодня. У справжнього американця завжди є свій улюблений ресторан.

Американці жартують, що вони п'ють тільки один напій. У гарячому вигляді він називається кава, а в холодному – кока-кола. Що таке кока-кола пояснювати не потрібно, а от кава, що поглинається американцями у величезних кількостях, за смаком зовсім не нагадує що подається в Італії, Франції чи Туреччині. Знайти а США місце, де вміють варити каву, непросто.

Правила продажу спиртного встановлюються владою конкретного штату. Бари, пивні і магазини спиртного можуть бути закриті по неділях. У супермаркеті, що працює в неділю, полиці можуть бути заставлені вином, але випити не вдасться – правила суворо дотримуються.

б) Найпопулярніша американська їжа

Давайте більше дізнаємось про кулінарію США. Різну, часто м'ясну, яка формувалася під впливом різних народів і культур, але яка все ж стала американською класикою. *Індичка на день подяки*. 11 грудня 1620 року перші англійські колоністи з корабля *Mayflower* зійшли на гранітний валун Плімут-Рок ще незнайомого їм американського континенту. Перша їх зима виявилась неймовірно важкою і голодною, і до початку осені 1621 року з понад 100 колоністів вижили трохи більше половини.

Нова зима не віщувала нічого доброго. Тоді губернатор Уільям

Бредфорд вирішив підняти дух своїх підлеглих та організував перший День подяки. Декілька мисливців були відправлені у найближчий ліс, звідки принесли чотири птаха. Зараз ведуться суперечки, чи була це взагалі індичка (інший варіант – сірий гусак), але традицію не відмінити.

На кожний День Подяки американці їдять запечену індичку, часто з журавлиновим соусом. Мабуть, це одна з найбільш улюблених американських страв. Саме у цьому виконанні.

BBQ/Grilling

М'ясо, приготоване на вугіллі, газі або електронагрівачах, де у якості інструменту використовують гриль або решітку (на мангалі або у пічці) – мабуть, так можна узагальнено описати «барбекю», яке стало частиною американської класики.

Відрізняють барбекю за конфігураціями – типу інструмента, палива (вугілля, дерево), наявності диму, використанню спецій (сухі, пастоподібні, гострі, солодкі, соуси), тривалістю приготування.

Відрізняються і м'ясні вподобання – у різних частинах США смажать свинину, яловичину, курятину, домашні ковбаси, рибу. Кухарі і домашні грилі у вихідні змагаються за кращий соус – гірчичний, оцтовий, пряний, томатний гострий та солодкий, маринад (або без нього).

Стейк. США вносить величезний вклад у популяризацію стейків у всьому світі. Незважаючи на те, що перша згадка стейків (у максимально наближеному до сучасного значення) датується 15 століттям і зустрічається у кулінарних книгах Великобританії, стейк сприймають виключно як американську класику. І це не дивно. Після відкриття материка Колумбом, у Америку швидко налагодили поставку крупної худоби – корів м'ясних порід.

Вони і стали базою для швидкого розвитку тваринництва і м'ясної промисловості на новому місці. У деяких штатах стейк зараз – основна національна страва. Культура споживання м'яса тут і ремесло вирощування – більше, ніж просто індустрія. Це традиція, і вона унікальна.

New England Clam Chowder

Clam – слово, що означає в американській кухні будь-яких придатних до життя молюсків, окрім мідій та устриць, а Chowder – загальна назва традиційного американського супу, приготованого з цих самих мушель та бульйону, з додаванням помідорів (манхетенський крем-чаудер) або молока – як у більш популярному варіанті з Нової Англії (регіон на північному сході США), який включає у себе наступні штати: Коннектикут, Мен, Масачусетс, Нью-Гемпшир, Род-Айленд, Вермонт).

Подібні супи були популярні і улюблені у США ще з 16 століття. Сучасний чаудер – це суп з молюсків, підсмаженого бекону, овочів (цибуля, селера, часник), картоплі та загущених вершків.

Яблучний пиріг. Класика американської випічки, яка породила поговорку «Такий же американський, як яблучний пиріг». Як стверджують кулінарні книги, традиційний рецепт родом зі штату Вірджинія. Яблука практично у всі часи були доступним продуктом, який, до того ж, можна довго зберігати.

Основою для пирогів колись виступали і хлібні крихти, і пухке яєчне тісто, підсолоджене кленовим сиропом. У різний час пиріг носив назву Apple Jonathan, Yankee Apple John, Apple Betty та Apple Pandowdy. Незмінним залишилось одне – любов до яблучної випічки. Неодмінно з корицею.

М'ясний пиріг. Або Old-Fashioned Meat Loaf. Старомодна м'ясна запіканка, де інші інгредієнти окрім фаршу (або рубленого м'яса) змінюються залежно від штату регіону та регіональних традицій. Основні відмінності — додавання до м'яса хлібних крихт, рису, булгуру або іншої крупи, використання або ні яєць, співвідношення м'яса (1:1:1 телятина м'ясної породи, свинина, яловичина – найпоширеніше) та глазурування верху.

Піца. Піца потрапила у США разом з італійськими емігрантами. У форматі фаст-фуду вона, звісно, має мало чого спільного з традиційною італійською піцою. Товщина коржа варіюється від побажань клієнта (традиційно, потовще), олія використовується рафінована рослинна (що далеко від оливкової першого віджиму), а начинка все ще збірна.

Однак слід відмітити, що до невеликих сімейних ресторанчиків італійської кухні це не відноситься. На території США «американська піца» навіть отримала декілька своїх підвидів.

- **Нью-Йоркська піца** – збільшена Неаполітанська – досить тонкий корж, помірна кількість сиру та соусу, без переборів з начинкою. Таку піцу частіше купують нарізаними шматками і їдять їх, складеними навпіл.

- **Нью-Хевен - піца** середньої товщини, де база «соусу» біла – сир і часник.

- **Грецька піца** – варіація грецьких емігрантів, де піцу запікають у печі у пательні.

- **Чикагська піца** – товста піца з великою кількістю начинки. Цей вид піци був придуманий Айком Сьюеллом та Ріком Ріккардо і вперше представлений у 1943 році у піцерії Pizzeria Uno, яка діє і досі. Порядок інгредієнтів – корж, сир, начинка, соус зверху. Є варіації на тонкому тісті.

Питання з самоконтролю

1. Охарактеризувати національні кухні Мексики та США.
2. Скласти список традиційних страв Мексики та США.
3. Скласти список традиційних страв.
4. Обґрунтувати особливості формування кухні США.
5. Описати найбільш популярні страви національної кухні Америки.

Змістовий модуль 3. Розвиток гастрономічного туризму в Україні
ТЕМА 9. Українська традиційна національна кухня як об'єкт
гастрономічного туризму

План лекції

9.1. Українська національна кухня як об'єкт гастрономічного туризму.

9.2. Популяризація української кухні як нематеріальної культурної спадщини в умовах сьогодення.

9.3. Української гастродипломатія та її амбасадори

9.1. Українська національна кухня як об'єкт гастрономічного туризму

Сучасний стан світової туристичної індустрії відкриває перед людьми широкі можливості подорожувати, розвивати свій світогляд та споживати їжу, яка є популярна за межами нашої країни. Більшість країн, на які ми сьогодні рівняємося з точки зору професіоналізму, концепцій, стилю та технік у гастроіндустрії – це країни, які поважають свою історію, вивчають та використовують локальні продукти та створюють нову, сучасну кухню.

Можна впевнено стверджувати, що сучасна українська кухня – це високе кулінарне мистецтво. Зокрема, національна кухня - вагома складова частина цього мистецтва. Саме тому розглядаючи сучасну українську кухню, можна опиратися на національну традиційну кухню – українську, яка не поступається жодній національній гастрокультурі світу.

Набір вітчизняних продуктів, їх натуральний смак, екологічне виробництво, безперечно, дають можливість створювати страви та розвивати унікальну кулінарну спадщину нашої культури.

Прогресивні керівники ресторанів та відомі шеф-кухарі об'єднались та створили надзвичайний проект «Taste of Ukraine», спрямований на вивчення історії та розкриття потенціалу української кухні. Ідея проекту полягає в популяризації та переосмисленні українських рецептів і продуктів, навчанні шефів і кухарів, а також просуванні української кухні на гастрономічну карту світу.

Це дасть змогу відтворити українську кухню різних регіонів, привернути увагу до історії українських страв, презентувати їх усьому світу.

Зазвичай, подорожуючи різними країнами, нам цікаво куштувати їжу, яку готують місцеві жителі. Проте, повертаючись до України, ми прагнемо відчутти рідні смаки, скуштувати знайомі нам з дитинства страви. Можливо, приготовані у трохи інакшій спосіб, але свої, такі звичні та незабутні.

Більшість країн, на які ми сьогодні рівняємося з точки зору професіоналізму, концепцій, стилю та технік у гастроіндустрії – це країни, які поважають свою історію, вивчають та використовують локальні продукти та створюють нову, сучасну кухню.

Чи мали вони несхвальні відгуки гостей? Так. Чи хвилювалися щодо непорозуміння та низьких прибутків? Звісно. Тож чому Данія, Іспанія, Італія,

Франція сьогодні є найпершими за кількістю рекомендованих ресторанів, а ми все ще вагаємося щодо думки гостей та їх реакції на українську кухню?

«Досконале знання локальних продуктів. Створення смаку. Застосування сучасних технік». Ось, де потрібно шукати відповідь.

Смак – основна інформація про їжу. І чим більше ми знаємо певний смак їжі, тим більше вона буде емоційно значимою для нас. Сьогодні в людей до їжі підвищений інтерес, що в принципі, не новина. Ми постійно шукаємо відповіді на запитання, що варто їсти, а що ні. Склад страви та його калорійність викликають особливе занепокоєння. Наші смакові звички йдуть за нами всюди і смак нагадує нам, хто ми є насправді.

«Часто люди намагаються змінювати свій раціон, додаючи нові продукти, не типові для наших широт. Проте їсти більше чужого, не означає любити цю їжу, адже вона швидко приїдається. Багато хто вірить у міф, що, начебто, розвиваючи нові смакові відчуття, можна забути старі. Але це – не так. Смак, набутий з дитинства, будучи максимально різноманітним, залишається з нами назавжди. Оточення, культурний фактор і традиції зумовлюють наші смакові переваги та ідентифікацію нас у світі».

Шеф-кухарі, які досліджують смак і букет ароматів продуктів, які є в Україні, безперечно дають можливість створювати страви рівня мішленівських зірок та створювати унікальну кулінарну спадщину нашої культури.

Як це зробити? Яка текстура, колір і аромат страви буде вражаючим?

«З підручників біології ми пам'ятаємо, що так звана мапа смакових рецепторів язика має свої чіткі місця розташування і відповідає за свій смак. Але це міф! Рецептори розташовані не рівномірно, в основному на початку язика, по бокам та в задній частині, в центрі язика смакових рецепторів в нас немає. Більшість шеф-кухарів акцентують увагу, що солодкий смак відчують кінчиком язика, кислий – по бокам і гіркоту та терпкість на задній частині.

З давніх-давен українці славилися своєю гостинністю. Не дивно, що найчастіше іноземні туристи, повертаючись з України, першочергово розповідають про щедре частування. Так, нагодувати гостя, створити йому комфортні умови для відпочинку і оточити справжнім домашнім затишком – першочергове прагнення мешканців України.

Національна кулінарія може не лише продемонструвати самобутність народу, але й ще раз підтвердити: любов українців до краси і їх щирість виливаються у різних проявах мистецтва, в тому числі – і в кулінарній традиції.

Вважається, що основу українських кулінарних традицій було покладено ще понад 7 тисяч років тому трипільцями. Саме тоді наші пращури навчилися робити хліб, який на тисячоліття став «усьому головою».

Спочатку він був прісним, потім навчилися робити закваску, перші вироби були з житнього борошна, але в різних регіонах України до нього додавали різні інгредієнти, що сприяло неймовірному різноманіттю.

Феномен української кухні в тому, що вона одночасно і цілісна, і має регіональне різноманіття.

Через те, що наші землі довгий час були частинами різних держав і перебували під впливом різних народностей, культурні особливості регіонів формувалися окремо один від одного.

Значну роль відігравали також географічні фактори. Наприклад, на Західній Україні більш поширеними були продукти вівчарства, а на Поліссі – страви з картоплі. Але незважаючи на це, по всій території ми маємо досить однорідний набір харчової сировини (свинина, сало, буряк, пшеничне борошно, бобові, рослинна олія) і спосіб її обробки.

Традиційні українські страви переважно варені, тушковані і печені. Адже саме ці маніпуляції з їжею проводили в печі. А найпоширенішими способами зберігання продуктів було соління та квашення. Чого тільки варті ніжинські огірочки, які вагонами експортувалися в 56 країн світу, у тому числі і на стіл британської королеви.

Своєрідність національної української кухні виражається, по-перше, у переважному використанні таких продуктів, як свинина, сало, буряк, пшеничне борошно і деяких інших, по-друге, у таких особливостях технології готування їжі, як комбінована теплова обробка великої кількості компонентів блюда на тлі одного головного і визначального, чому класичним прикладом служить борщ, де до буряка додають ще два десятки компонентів, що не придушують буряковий смак, а лише відтіняють і розвивають його.

Улюбленим і найбільш уживаним продуктом служить свиняче сало як у виді самостійної страви, головним чином в обсмаженому виді, у виді так званих шкварок, так і у виді різноманітної приправи і жирової основи найрізноманітніших блюд.

Таке відношення до свинини ріднить українську кухню з кухнями західних слов'ян і угорців і сусідів українців – білорусів, однак, використання сала в українській кухні надзвичайно різноманітно. Сало не тільки їдять сире, солоне, варене, копчене і смажене, на ньому не тільки готують, їм не тільки шпигують усяке не свиняче м'ясо, де сало відсутнє, але і використовують його навіть у солодких блюдах, сполучаючи з цукром чи патокою.

9.2. Популяризація української кухні як нематеріальної культурної спадщини в умовах сьогодення

Підґрунтям розвитку ресторанних турів є зростання туристичної і гастрономічної культури, помітний процес перенасичення стандартними «все включено» поїздками, оскільки справжнім поціновувачам хочеться спробувати страви в оригіналі, приготовані майстрами своєї справи.

Сприяння в організації гастрономічних подорожей може стати чинником підтримки туристичного інтересу, що забезпечує збільшення тривалості перебування туристів; додатковим напрямом бізнесу для домашніх господарств, невеликих виробництв продуктів харчування.

Цього можливо досягнути за рахунок:

1. Сприяння розвитку об'єктів, що складають інтерес для туристів гурманів і поціновувачів української гастрономічної культури, – відомих підприємств харчової промисловості, домашніх господарств.

2. Підтримування діючих та ініціювання створення нових об'єктів гастрономічного туризму: дегустаційних залів, музеїв гастрономії, етнічних селищ та містечок, а також спеціалізованих атракційних заходів та туристичноекскурсійних маршрутів, що будуть сприяти створенню конкурентоспроможного місцевого туристичного продукту, підвищенню туристичної привабливості регіону.

3. Розвитку туристичної інфраструктури – закладів розміщення, харчування, розваг, а також підприємств роздрібної торгівлі та сфери послуг.

4. Розвитку інформаційних комунікаційних систем, які забезпечуватимуть інформування туристичного ринку про гастрономічний мікрокластер та виступатимуть важливим маркетинговим інструментом формування туристичного попиту.

5. Спрямування зусиль влади, бізнесу та місцевої громади на підтримку об'єктів гастротуризму, формування гастрономічних атракцій і подій, які б привертали увагу внутрішніх і міжнародних туристів, а також приватнопублічне партнерство у просуванні місцевого туристичного продукту, активізації системи маркетингових комунікацій, використання інструментів брендменеджменту територій та міст.

6. Розроблення програм кулінарних турів тематичної спрямованості з використанням місцевої сировини, продуктів харчування та напоїв, знакових закладів ресторанного господарства, які підкреслюватимуть автентичність національних традицій у кулінарії.

7. Розширення географії та популяризація проведення тематичних кулінарних фестивалів, свят, відвідування міжнародних професійних виставок та конференцій, для того, щоб ознайомлення з національною кухнею стало головним елементом у програмі перебування туриста.

8. Вивчення кращого міжнародного досвіду розвитку гастрономічного туризму у сфері виноробної та харчової промисловості, ресторанного господарства, впровадження сучасних екологічно чистих технологій вирощування сільськогосподарської сировини та виготовлення продукції.

9. Популяризація України на світовому ринку як перспективного туристичного напрямку.

У процесі дослідження було визначено напрями підвищення потенціалу ресторанного бізнесу в туризмі та прискорення впровадження ресторанных турів в Україні:

1. Створення унікальних концепцій закладів ресторанного господарства за тематикою, стилем, дизайном, формами та методами обслуговування, у тому числі еторесторанів, які будуть спроможні гідно представляти найкращі традиції не тільки української, але й світової кухні.

2. Сприяння виведенню рівня обслуговування у закладах ресторанного господарства України відповідно до світових стандартів.

3. Створення умов для вільної конкуренції вітчизняних закладів за відзнаки та винагороди світових ресторанных рейтингів.

4. Підвищення професійного та творчого потенціалу шефкухарів, сприяння формуванню вітчизняної високої авторської кухні.

5. Впровадження новітніх технологій у виробництво, обслуговування, управління закладами ресторанного господарства, що створить додаткову ринкову привабливість підприємств Доречною є пропозиція Басюка Д.І. щодо ініціювання створення національного проекту «Українська національна кухня» з метою популяризації національних гастрономічних традицій, у рамках якого створити:

Комбінування різного роду кулінарних заходів разом із відвідуванням найкращих закладів ресторанного господарства регіону та насиченою екскурсійною програмою формуватиме конкурентоспроможний вітчизняний гастрономічний продукт.

Державна підтримка гастрономічного туризму має полягати у створенні рівних умов для підприємців, забезпеченні якості та безпеки продукції, що виготовляється, створення відповідного інституційного середовища для розвитку цих галузей.

Гастрономічний туризм набуває особливої актуальності в світлі останніх прогнозів поведінки споживачів – скорочення часу на відпочинок.

Це спонукатиме їх шукати туристичний продукт, який даватиме максимум вражень у мінімальний відрізок часу. Цей новий вид туризму має значні перспективи розвитку, а організація гастрономічних турів сприяє відродженню національних кулінарних традицій.

Гастрономічний потенціал України як туристичної дестинації допоки не визнаний на міжнародному рівні. Визначаючи роль України в світовому розвитку гастрономічного туризму, слід впевнено відзначити, що в цьому сенсі країна має досить великий потенціал для розвитку. Народна кухня є культурною спадщиною українського народу. Українська кухня складалася протягом віків і з давніх часів відрізнялася різноманітністю страв, їх високими поживними та смаковими властивостями. Різноманітністю досліджено народну їжу в працях Л. Артюх [1–7]. Українська кухня нараховує сотні рецептів: борщі й пампушки, паляниці й галушки, вареники й ковбаси, грибна юшка, грибний соус, бануш, напої з меду та фруктів. Деякі страви мають багатовікову історію, зокрема, український борщ, який відомий далеко за межами України.

Україна може використати свої багаті гастрономічні традиції для створення привабливих гастрономічних продуктів для туристів.

Ті, хто приїждить до України як туристи, як правило, вважають гастрономію важливим елементом для країни та високо її цінують.

За останні кілька років були вжиті заходи з метою консолідації зусиль з розвитку туризму в Україні, особливо з моменту, коли було прийнято

Стратегію розвитку туризму та курортів на період до 2026 року (схвалено розпорядженням Кабінету Міністрів України від 16.03.2017 № 168-р).

Фактично цей стратегічний план підкреслив важливість туризму загалом та гастрономічного туризму зокрема, зазначивши, що Україна має необхідний потенціал та базу для розвитку.

Крім того, дослідження підтверджують, що гастрономічний туризм є значимим і, можливо, дуже лояльним ринковим сегментом, адже це може бути важливою довгостроковою перевагою для країни, що суттєво відбивається на

отриманні доходів від туризму [31]. Також необхідно розвивати гастрономічний туризм у регіонах, особливо в тих, де збереглися кулінарні традиції (Закарпаття, південь Одещини та ін.). Для цих місць гастрономія гарантує гарну можливість урізноманітнити існуючу пропозицію та залучати споживачів інших видів туристичних продуктів.

За ініціативою Національної туристичної організації України 2018 рік був присвячений гастрономічному та винному туризму як перспективним напрямкам розвитку в Україні.

На виконання ст. 12 Конвенції ЮНЕСКО про охорону нематеріальної культурної спадщини, яку Україна ратифікувала у 2008 році, ведеться Національний перелік елементів нематеріальної культурної спадщини України. Станом на 01.09.2020 р. до Національного переліку елементів нематеріальної культурної спадщини України включено 26 елементів нематеріальної культурної спадщини [24]:

1. Традиція Косівської мальованої кераміки.
2. Кролевецьке переборне ткацтво.
3. Опішнянська кераміка.
4. Петриківський розпис – українське декоративно-орнаментальне малярство ХІХ – ХХІ ст.
5. Козацькі пісні Дніпропетровщини.
6. Пісенна традиція села Лука Києво-Святошинського району Київської області.
7. Технологія виконання вишивки «білим по білому» селища Решетилівка Решетилівського району Полтавської області.
8. Традиції рослинного килимарства селища Решетилівка Решетилівського району Полтавської області.
9. Орєнек – кримськотатарський орнамент та знання про нього.
10. Традиція орнаментального розпису бубнівської кераміки.
11. Бортництво.
12. Традиція гуцульської писанки.
13. Традиція приготування ет аяклан (караїмський пиріжок з м'ясом). Досвід караїмів Мелітополя.
14. Традиція обряду «Водіння Куста» у селі Сварицевичі Дубровицького району Рівненської області.
15. Традиція декоративного розпису села Самчики.
16. Олешнянське гончарство Чернігівщини.
17. Художнє дереворізьблення Чернігівщини.
18. Гуцульська коляда та плеси Верховинського району Івано-Франківської області.
19. Звичай виконувати танець «Аркан з Ковалівкою» в Печеніжинській ОТГ.
20. Мистецтво виготовлення звукової глиняної забавки «Валківський свищик».
21. Технологія виготовлення воскових вінків на Вінниччині.
22. Культура приготування українського борщу.

23. Карпатське ліжникарство.
24. Борщівська народна вишивка.
25. Технологія створення клембівської сорочки «з квіткою».
26. Великодне гуляння «Водити Володара» в селі Розкошівка Теплицького району Вінницької області.

9.3. Українська гастродипломатія та її амбасадори

Кулінарну дипломатію як інструмент міжнародної взаємодії та її роль у світовій політиці. Проаналізовано різні підходи до трактування поняття «кулінарна дипломатія», узагальнено визначення кулінарної дипломатії як інструменту покращення взаємодії й співпраці між державами, а також міжкультурного взаєморозуміння між народами.

Кулінарна дипломатія сьогодні пом'якшує стосунки, допомагає розв'язати конфлікти, знайти порозуміння між державами і є частиною ініціатив м'якої сили багатьох держав.

При Міністерстві іноземних справ існує «Клуб шефів-амбасадорів» (назва умовна) – спільнота шеф-кухарів, які просувають Україну на глобальному рівні.

Просувають, зрозуміло, крізь призму гастрокультури.

Створення команди шефів дипломатів

Об'єднання шеф-кухарів створили лише 2021 року з ініціативи МЗС. Мета – розвиток культурної дипломатії. Ми всі знаємо, що через їжу багато можна сказати. І наш дипломатичний корпус це розуміє.

У світі приблизно 150 країн, де є представництва України. Щоб зробити захід з вечерею, потрібно мінімум два дні на одну країну, це - 300 днів на рік. Для однієї людини це нереально, тому виникла ідея спілки шеф-кухарів, які розуміють відповідальність і ставляться до свого шефського кітеля як до військового мундира.

По суті, кухарі з МЗС – єдина команда. Сама спілка невелика, зараз 10 кухарів літають по світу, роблять івенти, бо іноді вони відбуваються одночасно або через короткі проміжки. Довгі 10 років я працював один, і то не є легко. А почалося все з Тбілісі.

Хто знав, що в моєму випадку Грузія – відправна точка, з якої стартувала співпраця з МЗС – спочатку, а через роки вже спілки шеф-кухарів. Добре, у 2012 році планували такий разовий фріланс-проект. На той час у представників України виникла потреба мати особливий осередок української кухні в Грузії, щоб можна було проводити прості зустрічі, але також серйозні івенти.

Таким чином, за підтримки посольства, приблизно 10 років тому я відкрив ресторан української кухні «Кобзар» у Тбілісі. Усе пройшло добре і після цього почалася моя співпраця з МЗС.

Ковриженко – один з них.

У 2017 році Ковриженко отримав нагороду премії Global Chef Awards за особистий внесок у розвиток гастрономії, а у 2021-му він став першим українським шеф-кухарем, *якого прийняли до ордену Disciples Escoffier International, найстарішого та головного для шефів Франції й всього світу.*

Про молекулярний борщ від Ковриженко писав «Мішлен», відзначаючи вплив шефа на модернізацію сучасної української кухні.

У світі приблизно 150 країн, де є представництва України. Щоб зробити захід з вечерею, потрібно мінімум два дні на одну країну, це – 300 днів на рік. Для однієї людини це нереально, тому виникла ідея спілки шеф-кухарів, які розуміють відповідальність і ставляться до свого шефського кітеля як до військового мундира, - розповідає він.

Під час війни шеф-кухар Юрій Ковриженко популяризує українську кухню у Великій Британії та збирає кошти на підтримку України. За 4,5 місяці масштаб зборів збільшився у 350 разів: від £500 до £176 000. Продовжуючи фандрейзити, Ковриженко знайомить з борщем і баношем Бориса Джонсона та відкриває в Лондоні власний ресторан, куди влаштовує українських переселенців. «Британці кажуть, ми рухаємось темпами, якими тут не рухається ніхто, – розповідає шеф. Як їжа допомагає виграти війну.

Співвідношення термінів «кулінарна дипломатія» й «гастродипломатія», які дуже часто ототожнюються. Визначено, що це різні поняття, оскільки кулінарна дипломатія виступає як інструмент дипломатичного протоколу під час офіційних контактів між високими посадовими особами та дипломатами різних держав, а гастродипломатія є інструментом публічної дипломатії й має на меті підвищити культурну видимість (передусім держав із середнім рівнем розвитку), створюючи позитивний імідж свого національного бренду.

Нова концепція кулінарної дипломатії «Sam Chapple Sokol», запропоновану американським дослідником їжі С. Чаплл-Соколом, яка ґрунтується на трьох стовпах.

Перший передбачає формальну взаємодію між високими посадовими особами й дипломатами публічно або за зачиненими дверима та представлений приватною кулінарною дипломатією або «Track I Culinary Diplomacy».

Другий передбачає взаємодію уряду з громадськістю інших країн і представлений гастродипломатією.

Третій передбачає взаємодію між громадськістю різних країн та представлений громадською кулінарною дипломатією. Вона включає будь-який проєкт чи ідею, котрі здебільшого залучають недержавних акторів без явної мети сприяння зовнішнім відносинам нації.

Юрій Ковриженко, амбасадор української гастродипломатії: «Ми показуємо культуру України через їжу. Через їжу багато можна сказати».

«Ресторан на колесах «UNCOUNTED since 1932» 16 травня 2018 року годував Брюссель стравами часів Голодомору. Бельгійцям пропонували їжу, на якій «тримались» українці у 1932-1933 роках: суп із кори дерева, млинці з лушпайок, хліб із трави... Перехожі куштували страви й не могли повірити, що «це» взагалі можливо було їсти.

Акція-нагадування Європі та світу про Голодомор, перфоманс дієвий, він б'є на емоції, – розповідає Юрій Ковриженко, всесвітньо відомий шефкухар, який не раз вражав українськими стравами світ.

Показувати культуру України через їжу. Шеф-кухар – це відповідальність і дисципліна.

Коли шеф-амбасадор й офіційно працює з посольствами різних держав як представник України, навантаження подвоюється. Щоразу має здивувати кухню України, ти несе її через кордони, тому все має бути більш ніж ок.

Сам маєш про все подумати, все спланувати, зібрати людей, розказати, що робити, як робити, щоб обід на офіційному рівні пройшов під вау-ефект, бо саме ти несеш українську кухню.

Страва, точніше страви, які ти приготував, мають працювати на імідж держави – ми ж показуємо культуру України через їжу. Іноді трапляється подія за подією, як цього сезону: ти спочатку летиш до Парижу, потім у Німечку, далі Лондон. Кожна подія на рівні.

Наприклад, у Лондоні було декілька заходів. З дружиною Посла України у Великій Британії Інною Пристайко робили дипломатичну вечерю.

Це був день стратегічного діалогу між Україною та Британією, прилетів Дмитро Кулеба, міністр закордонних справ України, плюс велика делегація на 40 людей. Окрім того, ціла низка заходів: День Збройних сил України, День Незалежності.

Питання для самоконтролю

1. Охарактеризувати українську національну кухню як об'єкт гастрономічного туризму.
2. Обґрунтувати феномен української кухні як нематеріальної культурної спадщини.
3. Скласти список заходів щодо популяризації гастрономічного туризму в Україні.
4. Описати роль гастродипломатії в популяризації української національної кухні.
5. Пояснити функції амбасадорів української гастродипломатії в світі .

ТЕМА 10. Українська національна та регіональна кухня як об'єкт гастрономічного туризму

План лекції

- 10.1. Особливості української національної кухні.**
- 10.2. Загальнонаціональні страви української кухні.**
- 10.3. Обрядові страви української кухні.**
- 10.4. Гастрономічні візитівки регіонів України.**

10.1. Особливості української національної кухні

Традиції національної української кухні. Історія цікаві факти. Традиції національної української кухні мають багатовікові корені. Українська кухня дуже різноманітна, вона ввібрала в себе традиції багатьох народів. Водночас українська кулінарна школа самобутня і неповторна.

У переважній більшості страви складні в приготуванні, багатокомпонентні, використовуються складні поєднання інгредієнтів і способи обробки. Мабуть, найхарактернішою стравою української національної кухні є борщ. До речі, тільки в українській кухні борщ має понад сто варіацій.

Не менш популярними є страви з м'яса і птиці. Це котлети, битки, крученики, завиванці, печеня, голубці, фаршировані страви. Причому для смаження часто використовується сало, останнім часом сало стало замінюватися рослинною олією. Загальновідомо, що сало – найулюбленіший українцями й найбільш часто вживаний продукт.

Рибу українські кухарі також готують в найрізноманітніших варіаціях: і тушкують, і смажать, і фарширують овочами й крупами.

Немає в українській кухні практично жодної страви, де б не використовувалися овочі, і, звичайно, випічка.

Українська кухня здавна користується широкою і заслуженою популярністю. Деякі страви вже давно увійшли в повсякденний раціон людей, що живуть в різних точках земної кулі.

Українська кухня має ряд національних особливостей. Важлива роль в приготуванні страв відводиться овочам, в першу чергу буряку, його використовують в різному вигляді – і у свіжому, і у квашеному, і в смаженому, і в тушкованому.

У давні часи з буряка також готували квас і самогон. Широко використовуються в приготуванні страв морква, картопля, помідори, гарбуз, кукурудза. Причому овочі найчастіше використовуються в якості приправ до інших страв, як доповнення. Для отримання крохмалю картопля використовується в кулінарії.

Гриби на українському столі були завжди. Це той продукт, який ніколи не вимагав пояснень. І якщо вони не часто згадуються в стародавніх літописах, то не через свою непопулярність. А тому, що гриби в українській кухні завжди були дуже буденною стравою і справою – збирали, сушили, варили гриби абсолютно всі.

Без помідорів і рослинної олії, мабуть, складно уявити сучасний український стіл. Швидко і міцно ці два продукти увійшли в українську кухню в ХІХ ст. рослинні жири і сало використовувалися здавна. Однак саме рослинна олія витіснила зі столу українців всі інші. Віддається перевага використуванню олії гарячого віджиму зі своєрідним запахом і присмаком смаженого насіння. Ця олія в основному застосовується в готових стравах, де не потрібна термічна обробка, - в салатах, вінегретах. Масло холодного віджиму застосовується в тих випадках, коли необхідна термічна обробка - для смаження.

Дуже люблять українці прянощі та приправи – часник, цибулю, лавровий лист, оцет, кмин, червоний перець, корицю. Українська національна кухня використовує для приготування однієї страви різні технології обробки продуктів. Наприклад, сире м'ясо може пройти в процесі приготування два способи обробки: спочатку обсмажується, а потім вариться, запікається або тушкується.

Це давня національна риса української кухні, з цим, до речі, пов'язані особливості українського посуду (казанки, глечики тощо).

Привертати до себе увагу також ще одна національна особливість обробки продуктів – шинкування і нарізка.

Цим пояснюється велика різноманітність фаршированих страв, рулетів, битків, котле, кручеників.

Українська кухня часто відрізняється за територіальністю.

Для цього сьогодні є усі можливості – доступ до історичних джерел, що формували українську кухню регіонів, сучасні дослідження та техніки всесвітньо-відомих шеф-кухарів, а головне – бажання українських шеф-кухарів розвиватися та ділитися зі світом своїми напрацюваннями.

Саме з цією місією проект продовжує знайомити представників гастроіндустрії з українською кухнею різних регіонів, шукати разом її генетичний код та відповідь на запитання: чому варто орієнтуватися на смак української кухні і відтворювати його у сучасних стравах.

Регіональні кухні України

- подільська,
- бессарабська,
- галицька,
- закарпатська,
- кухня Полісся.

Подільська кухня

Найпопулярнішими стравами подільської кухні є: борщ, супи, манзарики, гречаники, фаршировані овочі, фарширована птиця, холодець, заливне з риби, м'ясні крученики, завиванці, карасі в сметані, січеники, гуска з яблуками, запечена телятина, буженина, смажене поросся, голубці, тушкована капуста. Із солодких страв подільської кухні популярні налисники, сирна бабка, бабка з макаронів, мандрики, ватрушки, плетеники, рогалі, пряники, бублики, коржики, пундики, кисіль.

Споживають на Поділлі малай-хліб з кукурудзи (над Дністром) і житній хліб. Традиційні страви готують з гречаного та кукурудзяного борошна: лемішка,

мамалига, малай, вареники з гречаного борошна. Голубці роблять з капустяного листя, часто з гречкою. Споживають також багато сушених слив.

Кухня Полісся

Досить популярною овочевою стравою для кухні Полісся є борщ, зокрема червоний (з буряком), зелений (зі щавлем), холодник (з квасу). Споживають капуста (капуста) із пшоном, яку, як і борщ, готують не тільки в будень, але й на урочисті трапези.

Широко розповсюдженою стравою також є бульбаники й деруни, зокрема з різними начинками. Характерними м'ясними стравами є січеники, печеня, ковбаски та ін.

Традиційними напоями поліщуків є кваси, особливо із соків дерев і фруктових ягід. Сьогодні березовий сік такий же популярний, як і сотні років тому. Його заквашують житнім хлібом, солодом, медовими стільниками, журавлиною, брусницями. Споживають узвар із лісових і садових ягід і фруктів.

Галицька кухня

У галицькій кухні максимально використовують крупи (пшенична, ячмінна, гречана, кукурудзяна та ін.). Особливість галицької кухні – використання свинячого жиру, ріпакової та соняшникової олії. Що стосується м'ясних виробів – це кров'янки, кашанки, бульбаники, зайці та ін. Ще один засадничий продукт для галицької кухні – пастернак. Також використовують інші овочі – особливо капусту, але саме пастернак – вітамінне багатство. З напоїв переважно споживають квасне молоко та узвар із сушениць.

Закарпатська кухня дуже багатогранна, позаяк у ній поєдналися українські, румунські, угорські, словацькі, чеські та інші страви. Широко використовуються овочі. Є багато виробів із тіста, кукурудзяного борошна, м'ясних і рибних страв. Угорська кухня, як правило, вирізняється гостротою – такі страви, як гуляш, бограч та інші зажди приправлені паприкою.

М'ясними спеціалітетами Закарпаття є:

- шовдарь (копчений свинячий окорок);
- пікниця (пряна ковбаса зі свинини – зазвичай із часником та паприкою);
- гурка (кров'яна ковбаса з крупною та тельбухами).

На Закарпатті поширені угорські страви: бограч, гуляш, перкельт, паприкаш, лечо, рокот-крумплі, лоці печені. Румуни внесли в закарпатську кухню – токан, словаки – страпачки, карбонатки, бухти; чехи – кнедлики та сегединський гуляш; німці – шніцелі та старовинні рецепти яловичини по-швабськи; євреї – човлент, печінку по-європейськи, фаршировану рибу; роми – гурку, погачі, вим'я тушковане, смажені рубці.

Традиційною для Закарпаття є страва **дзяма**. Це м'ясний бульйон з печеними до чорноти овочами, у який додають кукурудзяну або якусь іншу крупу та кислу сметану. Іноді в такий суп додавали також шовдарь або пікницю.

Закарпатці широко застосовують при приготуванні страв червону паприку і чорний перець, часник, цибулю, кмин, зелень – тим'ян, чебрець, селеру, кріп,

петрушку. Для закарпатців характерно споживання соусів, зокрема поширені – грибний та сметанний.

Кухня Бессарабії

Бессарабія має досить підстав, аби стати відомим регіоном з просунутою місцевою кухнею. Місцева кухня формувалася під впливом багатьох народностей, які історично заселяли територію регіону, адже національна кухня є яскравим сегментом національних культур. Відповідно до Всеукраїнського перепису населення 2001 року, що є єдиним офіційним джерелом інформації, кількісне співвідношення національного складу населення м. Одеси становить: українці – 622935 (61,7 %), росіяни – 291908 (29 %), болгари – 13331 (1,32 %), євреї – 12380 (1,23 %), молдовани – 7606 (0,75 %), білоруси – 6401 (0,63 %), вірмени – 4374 (0,43 %), поляки – 2058 (0,2 %), грузини – 1948 (0,19 %), азербайджанці – 1865 (0,18 %), татари – 450 (0,14 %), гагаузи – 1399 (0,14 %), араби – 1066 (0,11 %), німці – 943 (0,09 %), греки – 894 (0,09 %), цигани – 842 (0,08 %), китайці – 380 (0,04 %), узбеки – 353 (0,03 %), народи Індії та Пакистану – 339 (0,03 %), в'єтнамці – 338 (0,03 %), інші – 37488 (3,7 %) [12].

Для кухні Бессарабії властиво використання овочів у великій кількості, а також багато приправ та спецій. Також традиційні фаршировані овочі: кабачки, баклажани, помідори, перець. Водночас фарш може бути абсолютно різний: м'ясний, овочевий, м'ясо-овочевий, круп'яно-овочевий. Ще однією особливістю бессарабської кухні є овеча бринза: цей сир використовується у всіх типах страв, а також самостійно. Місцева бессарабська кухня відома традиційними молдавськими плациндами, смаженим перцем у манджі та мамалигою, болгарськими стравами з баранини та баницею, гагаузькими кармою та кивирмою, російською кашею та локшиною, рибними стравами, а також іншими стравами, приготовленими за традиційними рецептами Бессарабії, складниками багатьох із них є бринза, овочі, м'ясо, риба та інші місцеві продукти [19].

Український центр культурних досліджень у жовтні 2020 року започаткував проєкт «Гастротрадиції України», у рамках якого буде створена «Перша українська енциклопедія: Гастротрадиції України: традиції гостинності та культура приготування страв». Нині до переліку «Гастротрадицій України» уже увійшла «Зіньківська ковбаса» (Хмельницька область), «Балаклійська юшка в три риби» з Харківської області. Найхарактернішою особливістю «Зіньківської ковбаси» є чорний колір і неповторний аромат, а секрет ковбаси – у ретельному замішуванні. Дослідженнями в цьому напрямі займаються в Міжнародному гуманітарному університеті.

10.2. Загальнонаціональні страви української кухні

Етнічна основа кулінарії посилювалася через її органічне вплетення в обрядово-ритуальну канву та в соціонормативну систему. Остання пов'язана з нормами регламентації прийому їжі, її розподілом між членами родини та порядком частування.

Найретельніша регламентація харчування визначалася давніми традиціями та конфесійними обмеженнями – постуванням: українці постили у

Великий піст, а також Петрівський, Спасівський, Пилипівський пости й навіть щосереди та щоп'ятниці у м'ясоїд.

Натомість у святкові дні страву намагалися приготувати, щоб столи ломилися від блюд, тим більше, що їх кількість нерідко визначалася обрядовою регламентацією. Ось один із прикладів трапези українців. Насамперед закусують пісними пирогами, випивають по чарці горілки, потім подають вчорашні капусту і горох.

Упоравшись з пісною їжею, приступають до скоромного: подають пироги із свининою й шкварками, обмішаними гречаною мукою, і розігріту ковбасу, далі – капусту із свининою. Спочатку їдять лише капусту, м'ясо подають окремо на дерев'яній тарілці. Господар сам розрізає м'ясо, присолює, перший шматок бере собі, а за ним беруть інші, по старшинству. Після капусти подають локшину, причому знов-таки спочатку їдять локшину, а потім гусятину, котру теж розрізає глава родини.

По закінченні на столі з'являється кутя з медом або маком і, нарешті, узвар. В українській етнічності страви, їжа, кулінарія як компоненти матеріальної народної культури виходили за межі матеріального світу, вплітаючись у канву культури взаємин між людьми та їхньої духовності; вони нерідко ставали ядром, довкола якого визрівали певні традиції.

Борщ – одна з найпопулярніших українських страв, яку включено до Національного переліку елементів нематеріальної культурної спадщини. Це рішення ухвалила експертна рада при Міністерстві культури та інформаційної політики. Фахівці дослідили, що борщ є саме українською стравою, а його перший рецепт записаний майже 4 століття тому. Борщ увійде до переліку, який Україна подасть до списку нематеріальної культурної спадщини людства ЮНЕСКО. Борщ займає головне місце серед перших страв української кухні.

Існує велика кількість рецептів борщу: полтавський, волинський, чернігівський, галицький, львівський, селянський, дніпровський тощо. Кожна господиня готує борщ за своїм особливим рецептом. В Україні існувало три різновиди борщу:

- **червоний борщ;**
- **зелений борщ;**
- **холодник.**

Відомо безліч рецептів червоного борщу. Його готують з овочами – кладуть капусту, буряк, моркву, картоплю. Раніше готувати повсякденний та святковий борщ. У святкові та недільні дні борщ варили на м'ясній юшці (із свининою чи птицею), у будень – затирали салом із цибулею. Раніше для борщу заквашували червоний буряк і використовували як його, так і квас. Останнім часом у червоний борщ замість закваски додають порівняно нові продукти – свіжі помідори, томатний сік, соус або пасту. Разом з тим існує багато регіональних інгредієнтів: журавлина – на Поліссі, вуджена грушка чи слива – на Поділлі, на Рівненщині довгий час зберігалась традиція варити борщ з кислицями. А ще можемо побачити в борщі яблука, вишні, чорнослив, груші й цукровий буряк.

Для гостроти до борщу додають червоний стручковий перець, особливо це поширено на Півдні України. Борщ готують з квасолею (Середнє Подніпров'я, Полтавщина, Поділля), на Полтавщині – з галушками. Червоний борщ раніше споживали не лише як повсякденну обідню страву, але й на весілля (на другий день), на Святий вечір (пісний борщ), христини, похорони та поминки.

Зелений (щавлевий) борщ варять з молодим щавлем, кропивою, додають круто зварене яйце та сметану.

Холодник – готують влітку. Молодий буряк варять, ріжуть соломкою, заправляють квасом-сирівцем, сметаною, додають зелень петрушки, кропу, цибулі, часнику, круто зварене яйце. Їдять охолодженим.

Незважаючи на свою історичну простоту, борщ ніколи не був лише селянською дешевою їжею. Про це свідчать перші записані рецепти борщу. Станіслав Чернецький, шеф-кухар палацової кухні князя Олександра Любомирського, у своїй книзі (1682) описує лимонний борщ і королівський борщ, який вариться на різній сушеній, вудженій чи свіжій рибі та квасі з ферментованих житніх висівок. Збірник рукописних рецептів з двору Радзивилів (приблизно 1686 р.) містить інструкцію приготування борщу із борщівника, затертого з маком або меленим мигдалем. Це була пісна страва, тож її збагачували за тодішньою бароковою модою «фальшивими яйцями» з дрібно посіченої щуки, яку фарбували шафраном і формували у формі яєць.

Культура рибних борщів пов'язана з великою кількістю озер та річок у певних регіонах України і традицією тримати піст. Борщ із в'юнами, сомом, печеною чи сушеною рибою не був рідкістю в минулому. Борщ із сушеними карасями неодноразово згадує в творах і щоденнику Тарас Шевченко [14]. З різного часу зустрічаються згадки про різноманітні каші. У кулінарній книзі початку XX сторіччя З. Клиновецької «Страви й напитки на Україні» з тисячі рецептів українських страв сотня належить саме кашам. Каша посіла почесне місце і в обрядовій культурі українців: «бабина каша» на хрестинах, канун чи коливо на поминках, каша, яку закопували дівчата для принаadgeвання хлопців на молодіжні гуляння.

Каші варили з проса (пшоняна), ячменю (зубці, путря), вівса, пшениці, бобових. Приблизно з XIII–XIV ст. набула поширення також гречка. Каші варили накруто (на воді) або нарідко (на молоці), мастили салом чи олією або їли з молоком. Дуже поширеними були кашоподібні страви з борошна: лемішка, мамалига, тетеря, соломаха, а також варені страви з тіста – символи української кухні – вареники й галушки [7].

Улюбленою стравою козаків був *куліш* – густий суп, зварений з пшона (рідше з гречки). До кулешу давали сало, часник та цибулю. Іноді готували з м'ясом або рибою. Переважно куліш заправляли пшоном, але подекуди варили й гречаний (деякі райони Чернігівщини, Полтавщини), кукурудзяний (Південне Поділля). Іноді на Правобережному Поліссі пшоняний куліш варили на молоці (молочний куліш), сироватці (сироватчаний), маслянці (сколотчиний). *Лемішка* – кашоподібна борошняна страва. У горщик з підсоленим окропом всипали підсушене гречане борошно, постійно перемішуючи й розтираючи його кописткою, щоб не утворювалися грудки. Води й борошна брали приблизно у

пропорції 3:1. Потім цю загусту масу ставили в піч упрівати. Вживали лемішку переважно в піст з олією чи «пісним» молоком з конопляного або макового сім'я. Часом до лемішки варили урду. У м'ясоїд їли з молоком, кисляком. Готували лемішку на сніданок чи вечерю. З холодної лемішки виробляли плескаті коржі, підсмажували їх на олії або запікали у горщику в печі. Називали їх плескана.

Мамалига – страва з вареного борошна, аналогічна лемішці, але з кукурудзяного борошна, узятото у тих же пропорціях до води. Якщо мамалигу робили з дрібної крупи, то її насипали на воду купкою, розділяли на чотири рівних частини й залишали на деякий час пропарюватися на малому вогні. Потім борошно чи крупу розтирали доти, доки не залишалося жодної грудки. Їли мамалигу, як і лемішку, з олією, шкварками, «пісним» молоком, розтертим часником. На кордоні з Молдавією мамалига була заміником хліба до рідких гарячих страв. На Півдні України мамалигу часто називали лемішкою, а в Карпатах – кулешою. Оскільки кукурудза набула поширення в Україні в основному в ХІХ ст., то мамалигу можна вважати відносно пізнім явищем. Однак схожу за смаком і способом приготування страву – **малай** – готували ще запорожці з пшонаного борошна. Сьогодні кукурудзяну мамалигу готують у традиційних районах її поширення: Середнє й Нижнє Подністров'я, Карпати. **Бануш** – каша, яку варять у гірських районах та передгір'ях Карпат. Свіжозібрані вершки кип'ятять, солять та обварюють у них кукурудзяне борошно, знімають з вогню й ретельно розтирають, доки на поверхні не виступить масло. Їдять з бринзою, шкварками.

Вареники – найпоширеніша страва з вареного тіста з начинкою. Начинка найрізноманітніша: сир, смажена капуста, варена картопля, варена картопля з грибами, вишня, мак, калина, полуниця. На Полтавщині та Чернігівщині раніше використовували навіть борошняну начинку і називали такі вареники – вареники «з піском». Тісто замішують на молоці (сироватці) з яйцем, дають трішки відстоятися, розкачують качалкою, ріжуть на дрібні шматочки та розкачують варяниці. Варяниці начиняють різними начинками й варять в крутому окропі. Вареники витягують на друшляк та складають в макітру, заливають засмажкою цибулі на олії чи салі. До вареників із солодкою начинкою додають сметану. Раніше вареники вважалися святковими стравами, їх готували на весілля, хрестини, храмові свята. Вареники із сиром та сметаною, разом з налисниками, млинцями споживалися на Сиропусну (Масницю). Своєрідним символом і характерною ознакою української кухні є **галушки**. Особливо популярні вони на Полтавщині. Прісне тісто, замішане на воді чи сироватці з яйцем, розкачують качалкою, щоб товщина коржа була 1–1,5 см. Ріжуть тісто смужками шириною 2–3 см, потім відщипують від кожної невеликої шматочки й кидають в підсолений окріп (кипляче молоко, м'ясу або овочеву юшку). Так готують щипані або рвані галушки. Коли ж від тіста шматочки не відривають, а відрізають ножом – виходять різані галушки. Варені на воді галушки зціджують та заправляють засмажкою з цибулею на олії чи салі. Варені на молоці або у юшці галушки їдять разом з рідиною. Галушки з гречаного борошна дещо відрізняються за способом виготовлення. Гречану муку розколючують водою з яйцем до густини сметани, потім, змочивши у воді ложку, беруть тісто й обережно опускають в окріп. Коли

тісто спливає, галушки виймають лозяним друшляком [22]. За легендою, своєю популярністю полтавські галушки завдячують епізоду часів Північної війни початку XVIII ст., коли за лічені години цією стравою була нагодована вся російська армія [20]. Аналогічно галушкам, але з доповнювачами, готували раніше **кльоцки**. Ця страва української кухні є дуже поживною і відноситься до старовинних. Історія походження кльоцків дуже цікава. Вибір цієї страви обумовлений наявністю тяжкої фізичної роботи у періоди її створення, адже в селян не залишалося сил на приготування більш складних страв. З часом технологія приготування кльоцків змінювалася, позаяк раніше від тіста відщипували невеликі шматочки і кидали їх у воду. І тільки пізніше почали готувати різновиди кльоцків. Прісне тісто замішували з м'ятою вареною картоплею, свіжим кисломолочним сиром, виробляли кульки й варили їх в окропі, ющі чи молоці, поки ті не спливали. Але найчастіше готують кльоцки саме з картопляною начинкою. Вони могли бути з м'ясною начинкою, смачними підливками з м'ясом і салом, а також без додавання інших інгредієнтів, крім тіста та бульйону [23].

Затірка – одна з найдавніших страв, поширених серед слов'янських народів. Круте підсолоне пшеничне на яйцях тісто розтирали з мукою у дерев'яних ночовках дерев'яною ложкою, кописткою або рукою доти, доки не утворювалися кульки розміром з горошину чи квасолину. Їх варили в окропі або молоці, іноді у м'ясній ющі. Затірка вважалася готовою, коли тісто спливало. Страва мала борошністу консистенцію. Споживали її з олією, маслом, смальцем, із засмажкою та й без додатків. Затірка (як і подібні за простотою виготовлення та високою калорійністю галушки) готували в Україні майже щодня. У наші дні цю страву готують вже не так часто і переважно лише на території Полтавщини та Середнього Подніпров'я.

Пироги відігравали велику роль у традиційному народному харчуванні. Виготовляли пироги двох видів: печені (з кислого тіста) й смажені (з прісного). Печені пироги нерідко робили з того ж тіста, що й хліб (тобто переважно житнього), але обов'язково з начинкою. Пшеничні пироги пекли лише на свята. За начинку правили сир, розтертий із сирими яйцями, смажена квашена або свіжа капуста, варені квасоля, горох, картопля, гречана каша зі шкварками, печений гарбуз із калиною чи без неї, товчений мак, мак із калиною, калина (а влітку й восени інші свіжі ягоди та фрукти), варені й розтерті сушені груші й сливи, варене, січене й підсмажене з цибулею м'ясо, зелена цибуля з вареними яйцями, смажені з цибулею свіжі гриби, урда. Готували й смажені пироги з прісного незаквашеного тіста. Смажили їх на сковороді на олії, перевертаючи на боки. У піст начинкою були гриби, картопля, капуста, урда, мак, ягоди і фрукти, каша з олією, у скоромні дні – здебільшого сир.

Пироги й досі є однією з найулюбленіших страв. Готують вчинені пироги тепер на дріжджах, а не на хлібній розчині, і з пшеничного тіста. У деяких західних районах так називають вареники.

З **овочевих страв** споживали насамперед **червоний буряк** – як самостійну страву, так і в поєднанні з овочами. Буряки є основною сировиною для приготування борщу. Чільне місце посідають огірки, які споживаються свіжими,

маринованими, квашеними, солоними. Здавна полюбляють капусту: свіжу та квашену, запікають. Капусту використовують у борщах, салатах, для приготування капусняку, начинок для пиріжків та вареників.

Капусняк (капуста засипана, капуста з пшоном) – друга за значенням після борщу рідка овочева страва. Квашену капусту дрібно сікли, заливали окропом і варили з картоплею, морквою та пшоном. У готовий капусняк клали засмажену на салі цибулю і ще раз проварювали. Особливо цінувався капусняк, зварений на м'ясній юшці з жирної свинини – грудини, поребрини. Його варили частіше в період зимових (різдвяних) М'ясниць. Капусняк, як і борщ, заправляли перцем. Навесні та влітку, коли запаси квашеної капусти вичерпувалися, капусняк варили із свіжої капусти, додаючи для смаку сирівець. У піст цю страву робили пісною, на олії. У першій половині ХХ ст., коли почали культивувати помідори, на заправку капусняку почали використовувати томатний сік, морс.

Гарбузи вирощували в кожному без винятку селянському господарстві. Печений або варений гарбуз споживали майже цілорічно – завдяки можливості тривалого зберігання.

Гарбузяну кашу готували в такий спосіб: очищений від насіння та шкірки гарбуз різали на невеликі шматки, заливали коров'ячим, а в піст маковим чи конопляним молоком і варили до готовності. Приварене пшоно з'єднували з вареним гарбузом в однаковому співвідношенні, розмішували й запікали. Готували гарбузяну кашу і запечену з яйцями – *запіканку*, *бабку*.

Запечена гарбузяна каша була атрибутом недільного меню, а звичайну готували на повсякдень. У наші дні гарбузяну кашу роблять також із рисом або манною крупою. У ХVІІІ ст. значного поширення набула картопля, страви з якої істотно потіснили борошняні страви. Картоплю споживають варену, смажену, запечену. З неї готують деруни, картопляники, зрази, начинки для вареників, пирогів.

Деруни (*драники, драчаники, терчаники*) користувалися великою популярністю у народній кухні, особливо в північних районах України. Сиру картоплю терли на тертушці, зливали зайву рідину, додавали ложку-дві білого борошна чи картопляного крохмалю, яйце, терту сирі цибулину, ретельно розмішували і смажили оладки на олії чи смальці. У деруни іноді клали начинку – у м'ясоїд сир із сирим яйцем або січене м'ясо (варене, а то й сире), у піст – підсмажені на олії з цибулею гриби або просто смажену цибулю.

Надавали перевагу дерунам із сметаною або кислим молоком. Іноді додавали білий сметанный соус із підсмаженою цибулею та грибами, заправлений підсмаженим борошном. Часто готові деруни (переважно без начинки) складали в макітру чи горщик, заливали сметаною і ставили в гарячу піч. Споживали цю смачну й корисну страву на сніданок або вечерю, найчастіше – у неділю. Деруни й нині є улюбленою повсякденною стравою українців.

Зрази – один із різновидів картопляників чи оладків. Найпопулярнішими були картопляні зрази. Січену телятину або дрібно різану свинячу підчеревину змішували з підсмаженою цибулею, сіллю та спеціями, потім додавали добре розтерту варену картоплю, яйце, вимішували до утворення однорідної маси, виробляли невеличкі котлетки і смажили їх на олії чи смальці. М'ясо чи сало не

були обов'язковим інгредієнтом зраз – до картоплі додавали січені смажені гриби, просто смажену цибулю або січену смажену рибу. **Картопляні зрази** (як і картопляники) готували переважно на Поліссі (правобережна частина). У Східній Галичині, на Поділлі, Київщині зрази робили з борошном, кашами. Подавали до них сметану чи сметанний соус, рязанку, молоко. Зрази з м'ясом готували лише у святкові дні; з грибами, рибою, цибулею – у будні, частіше на вечерю. У наші дні зрази лишаються популярною стравою.

Картопляники готують на основі вареної м'ятої картоплі, до якої додають декілька ложок білого борошна, сире яйце, виробляють котлетки та, викачавши у борошні, смажать на олії чи смальці.

Як приправу широко застосовують хрін, цибулю та часник.

З **м'ясної їжі** в Україні традиційно надають перевагу свинині. Це має історичне пояснення. На популярність свинини в українців у давні часи вплинули турки. Ісламська релігія забороняє споживання свинини, тому українці розводили свиней, позаяк були впевнені у їхній схоронності. М'ясо присолювали (солонина) та тримали в діжках. Зі свинини готували душенину, печеню, шинку, домашню ковбасу, сальтисон, кров'янку.

Душенину чи печеню з м'яса українці приправляють овочами (цибуля, часник, морква, пастернак, селера, петрушка), зеленню, перцем і сметаною чи квасом, а з другої половини ХХ ст. – помідорами або соусом із них. Характерними стравами кухні Середньої Наддніпрянщини є верещака зі смаженої грудини чи домашньої ковбаси, тушкованої в буряковому квасі чи в капустиному розсолі з тертим житнім хлібом, і шпундра з буряками. Шпундра – давня українська народна страва. Для приготування цієї страви зазвичай використовується смажена свинина, тушкова з буряками в буряковому квасі. Шпундру заправляли борошном або запареним тертим пшоном. Згадки про цю страву можна знайти ще на сторінках «Енеїди» Івана Котляревського, написаної наприкінці ХVІІІ століття: «Був борщ до шпундрів з буряками».

На свята (перед Різдвом та Великоднем) та переважно на запас готували **домашню ковбасу**. Після забою кабана тонкі кишки ретельно промивали, вимочували, очищали й начиняли сирим м'ясом, підчервиною, перетертими з сіллю, часником, перцем. Склавши ковбасу кільцями, її засмажували на сковороді у гарячій печі з обох боків. Для тривалого зберігання ковбасу складали у горщики, заливали смальцем і ставили в прохолодне місце. Ковбасу не лише смажили, а й вудили у спеціальних коптільнях або просто в комині.

Ковбик (*кендюх, сальтисон*). Добре вимочений, вичищений свинячий шлунок начиняють злегка привареним і посіченим свинячим м'ясом, щоквиною, салом, вухами, підчервиною, змішаними з часником, перцем і сіллю. Потім обварюють й тушкують у печі, перевертаючи з боку на бік, поки не підсмажиться шкуринка. Після цього ковбик тримають під гнітом, щоб позбавити зайвої вологи. Їдять його з хріном.

Для приготування **кров'янки** товсті кишки забитих свиней вимивають, вимочують, очищають і начиняють сирою кров'ю, змішаною з недовареною гречаною крупою, сирою дрібно січеною підчервиною, сіллю і спеціями. Як і ковбасу, кров'янку смажать у печі з обох боків. Кишки також начиняють сирою

тертою картоплею із сіллю й шкварками (Полісся, Поділля), пшоняною або кукурудзяною кашею зі шкварками з підчеревини (Полтавщина, Чернігівщина, Поділля). У цьому вигляді страву називають **кишками**.

Після виготовлення ковбас, кров'янки й ковбика, як правило, залишалися браковані кишки. Ретельно вимиті, вичищені й дрібно посічені, вони довго варилися зі спеціями, потім заправлялися відвареним пшоном. Готові **хляки** добре перчили й затирали часником. Їли гарячими.

Шинка – один із різновидів м'ясних харчових запасів. Свинячу шинку шпигували часником, обтирали сіллю з перцем і запікали в печі. Їли протягом зимових свят. У районах Прикарпаття та Східної Волині шинку після маринування у соляному розсолі зі спеціями вудили в печах або в коминах. Вуджена шинка зберігалася довго, аж до косовиці й жнив, коли потрібно було особливо калорійне харчування.

Однією з найпопулярніших страв був і **є холодець**, який варять із свинячої ноги та півня, заливають юшкою. У холодному місці він застигає до желеподібної маси. Іноді додають яловичі хвости, щоб холодець краще застигав.

Окрім свинини використовують баранину та яловичину. З м'яса птиці часто готують юшку, яку подають з **локшиною**. Раніше локшину господині готували самостійно, робили тісто як для галушок, але клали більше яєць і крутіше замішували. Постійно підсипаючи борошно, розкачували на стільниці якомога тонші коржі, які, злегка підсушивши, загортали трубкою і різали на тоненькі смужечки. Підсушена лемішка зберігалася досить тривалий час. Потім її варили в юшці, молоці, окропі. Локшину готували і на щодень, і на різні урочистості – з молоком або куркою. З неї робили також **бабку-запіканку**, зварену локшину заливали розколюченими з молоком яйцями, іноді сиром, цукром і запікали в печі. Цю страву готували як ласощі, і вона, як і кисіль, символізувала закінчення обіду.

Сало – найцінніший у традиційному харчуванні продукт. Після забою свині сало знімали разом зі шкурою цілим шматком зі спини і окремо – підчеревину. Потім різали на квадрати (25–40 см) з надрізами зверху, щедро солили і складали у дерев'яні ночви, скрині, бодні, у керамічні слоїки або підвішували в полотняних торбах у коморі (взимку – на горищі). Солоне сало могло зберігатися до двох років. Попередньо присолене сало в західних районах України також вудили. Середове сало солили, завивали рулетом та складали в полотняну торбинку або керамічний слоїк. Потім використовували його для заправки страв або просто мастили на хліб, натертий часником, і їли.

Сало вживали на полуденок, підвечірок із хлібом, огірками й часником у скромні дні, брали із собою в дорогу. Солоне сало приварювали й споживали на сніданок чи вечерю до картоплі або каші. Сало засмажували й затирали рідкі страви – борщ, капуста, юшку. На смаженому салі робили яєшню. Шкварки надавали чудового присмаку кашам, галушкам, вареникам, млинцям, лемішці, мамалізі. Достаток сала вважався у народі за справжній добробут: Якби мені паном бути, то я б сало їв і салом закусовав. Сало й сьогодні є надзвичайно популярним.

Молочні страви в Україні споживали щодня, за винятком постів. Знахідки керамічних посудин з дірками в денці (типу друшляка) свідчать про приготування молочних продуктів, зокрема сиру, східними слов'янами ще в VI ст. У XII ст. зберігалися пережитки стародавніх обрядів – у трапезі, присвяченій Роду й рожаницям, подавалися страви із сиру. Із нього донині готують безліч страв – начинки для вареників, налисників і пирогів, усілякі бабки й запіканки, сирники. Молозиво – перше після отелу молоко – церковниками заборонялося їсти, проте цією заборонаю не переймалися, і молозиво готують аж до наших днів. Апогей кулінарних пристрастей щодо молочних страв із сиру, сметани й масла припадав на Масляний тиждень [7].

Найпоширенішою стравою було свіже коров'яче молоко, кип'ячене або парене в печі. На свіжому молоці варили каші, локшину, ним заправляли картоплю, полуднували. З пряженого молока робили ряжанку та **колотуху**. Для приготування колотухи молоко довго парили в печі – до золотавого кольору, охолоджували до кімнатної температури, заправляли декількома ложками сметани або вершків, накривали і ставили у тепле місце зсідатися. Годин через 12 колотуха була готова, тоді її знову охолоджували й уживали до вареників і млинців, оладок і коржів, їли з хлібом і пирогами на полуденок у неділю, а також у святкові дні.

Так само часто споживали кисле молоко (**кисляк**). З нього робили сир, який споживали як окрему страву і використовували як начинку для вареників, пирогів, налисників. Сироваткою із сиру заправляли борщі, з нею варили каші, нею вчиняли хліб, пироги, млинці, оладки. З вершків, зібраних з молока чи кисляку, збивали масло у спеціальних маслобійках або у високих макітрах. Маслянку використовували так само, як і сироватку. Сметану й масло застосовували як забіл до борщу, каш, юшки, вареників, галушок. Менше споживали козяче молоко, яке майже повністю йшло в їжу без переробки. У районах розвинутого вівчарства (Карпати, Буковина, Середнє й Південне Подністрів'я) виготовляли бринзу (**бриндзю**), **будз**. Овече молоко зсідали за допомогою гягу (глегу) зі шлунку молодого ягняти, потім сир збирали, відціджували, солили. Бринза була незамінним харчовим запасом у дорозі, з нею споживали мамалигу тощо. Нині бринзу виготовляють головним чином у гірських районах Карпат. Тепер готують бринзу і з коров'ячого молока.

Розгалужена мережа річок і озер в Україні, вихід до Чорного й Азовського морів сприяли розвитку **рибальства**. Найпоширенішими видами риб здавна були осетрові, які до побудування каскаду водосховищ на Дніпрі використовувалися в їжу не лише в панському, а й у селянському побуті, а також білизна (жерех), судак, щука, окунь, коропа, карасі, лини, язі, лящі, соми, на Волині – вугри, у Карпатах – форель та ін. Чорноморську кефаль, камбалу, скумбрію, дунайський оселедець виловлювали не лише для внутрішнього споживання, а й на експорт. Засолювали і в'ялили тарань і чехоню, солили в діжках оселедці, кав'яр. Свіжу рибу варили в юшках, смажили, виробляли з неї січеники, товченики. Риба була важливою підмогою в харчуванні у піст. Я. Бистронь відзначає території Поділля,

Холмщини й особливо Полісся, де рибальство у XVI–XVII ст. найбільше процвітало. Там були добре відомі способи сушіння, соління й вудження риби; сушена риба з Полісся великими партіями доходила до Варшави [7].

Свіжу рибу смажили, їли гарячою й холодною, додавали до пісного борщу. Із сирої риби варили юшку й холодець. В'юнів і карасів тушкували у сметані. У піст (особливо зимовий) споживали просол – солону рибу власного приготування або куповану. В'ялену на повітрі або сушену в печі рибу додавали до пісних юшок, крупників, кулешу, борщу; парену – до вареної картоплі. Раків варили, смакуючи з пивом. У піст, у неділю й свята готували рибні січеники (товченики).

Кисіль – одна з найдавніших слов'янських страв. Вівсяні зерна підсмажували, мололи, відсіювали, дрібну муку запарювали окропом, охолоджували до теплого стану, додавали шматок хліба й залишали на ніч заквашуватися в теплому місці. Саме від того, що тісто повинно було добре вкиснути перед варінням, ця страва й дістала свою назву. За вівсяним киселем закріпилася інша назва – *жур*.

Свіжозварений кисіль заправляли конопляною або маковою олією, маковим або конопляним молоком. Для виготовлення цього «пісного» молока зерна маку чи конопель розтирали в макітрі до однорідної маси, яку розводили теплою водою, добре розмішували, відстоювали, переціджували. Ця рідина мала сивий колір, а на смак нагадувала молоко, розведене водою. Їли кисіль також і з хріном, цибулею, злегка підсоливши. Якщо ж хотіли зробити кисло-солодкий кисіль, до нього додавали ягоди з медом або варену й товчену сушню, розливали у миски й охолоджували. Почату миску годилося з'їсти за один раз, бо інакше кисіль підходив водою й ставав несмачним, звідки й приказка: *Сьома вода на киселі*. Кисіль вважався смачним, якщо він був густий.

На початку XX ст. кисіль готували вже з інших видів борошна, зокрема з картопляного крохмалю. Спосіб його виготовлення виключав ферментацію, а кислота здобувалася за допомогою варених ягід чи фруктів. Свіжі чи сушені ягоди, фрукти варили до готовності, картопляне борошно розводили у невеликій кількості холодної води і вливали у киплячий узвар. Коли рідина загусала – кисіль був готовий. Цей спосіб дійшов до наших днів.

На більшості території України кисіль входив і донині входить до меню урочистих трапез. Крім того, він подається, як правило, останнім і слугує своєрідним етикетним знаком закінчення застілля, за що його у народі й прозвали вишибалою, виганяйлом, розгоном. Кисіль не вважався дуже шанованою стравою, що виявлялося й у прислів'ях: *Пішов за сім верст киселю їсти; Пішла по селу добувати киселю*.

Медівник (*медовий пряник, пряник, праник*) – солодке печиво. Мед доводили до кипіння, гасили в ньому невелику кількість соди, додавали борошно (на одну частину меду приблизно дві частини білої муки) й місили у руках доти, доки тісто не білішало й не ставало м'яким. Потім клали на стіл, розкачували качалкою до товщини в палець і витискували спеціальними формами фігурки людей чи тварин або різали на ромби ножом. Випікали на підсипаних крохмалем сухих листах у гарячій печі.

Медівник роздавали дітям – посівальникам і щедрувальникам на Новий рік, колядникам на Різдво, ними повитуха пригощала своїх «онуків», ними ж обдаровували на свята своїх хрещеників хрещені батьки; їх брали із собою як гостинці до породіллі на одвідки.

Печені яблука та груші – солодощі, прості в приготуванні, корисні й підходять як в будень, так і до свята.

Напої

Здавна й аж до XIX ст. споживали мед, і не лише як їжу чи напій, а й як ліки. Одну з перших праць із медицини написала дочка київського князя Мстислава Великого й онука Володимира Мономаха Євпраксія, де, зокрема, пропонувалися численні рецепти на основі меду. Мед і віск були одними з основних продуктів експорту на Русі. Медом платили податі й оброк князеві, мед також був обов'язковим атрибутом братчини [7].

Бортництво (від «бортъ» – дупло дерева) – спосіб бджільництва, відомий в Україні з найдавніших часів. Прийшло на зміну «вибиранню» меду диких бджіл із природних гнізд. Бортники робили штучні вулики-дупла в деревах або підвішували вулики-колоди високо на гілках і в ті дупла пускали рої. Бортництво було однією з важливих галузей господарства. Регламентувалося звичаєвим правом, охоронялося законами («Руською правдою», «Статутами Великого князівства Литовського»). Мед споживали, продавали, податки платили медом та воском. Бортництво зумовило появу особливих соціальних категорій населення, а також ремісничих спеціальностей (бортники, пасічники, воскобійники, медовари, свічкарі та ін.). Як масовий вид селянського промислу на Поліссі та в Карпатах бортництво існувало ще в 40–50-х рр. XIX ст., згодом – лише в найглухіших гірських та поліських районах [11].

Мед (*медуха, квасний мед*) – напій, широко вживаний ще за часів Київської Русі. Спершу виготовляли медову ситу, заправляли її запареними шишками хмелю та залишали у теплі на кілька днів, а то й тижнів. Готовий мед переціджували і вживали охолодженим. Залежно від терміну витримки мед був слабшим або міцнішим.

У середньовіччі жодне свято не обходилося без меду. Тільки в піст церква обмежувала споживання цього смачного напою. З плином років занепад бджільництва на Україні поступово призвів до зменшення виробництва меду. Вже на початку XX ст. він став великою рідкістю на святковому столі селянина.

Варенуха (*варена, варьоха, запіканка*) – безалкогольний або слабоалкогольний напій. Готували узвар із сушених груш і слив, протягом ночі настоювали, відціджували, додавали червоний гострий перець (*щоб забивало дух*), м'яту, чебрець, материнку і, за можливості, заморські спеції – гвоздику, корицю, духмяний перець. Потім цю суміш парили з медом у печі й подавали у гарячому чи холодному вигляді. Дехто із заможних господарів додавав до варенухи трохи горілки. У XIX ст. горілки на урочистостях споживали мало і варенуха успішно її заміняла. Цей напій був у великій пошані і в запорозьких козаків. Варенуху подекуди й зараз готують на Середньому Подніпров'ї, Полтавщині, Слобожанщині.

Улюбленими напоями в Україні здавна були різноманітні **кваси**: сирівець (хлібний квас), буряковий, фруктові, ягідні, виготовлені із соку дерев.

Буряковий квас готували в такий спосіб. З перемитих городніх червоних буряків зрізали верхню й нижню шкуринки, щільно складали в діжку, заливали сирою водою, додавали кілька житніх сухарів, пригнічували і залишали вкисати. Коли квас починав бродити, діжку ставили в прохолодне місце. Буряковий квас для пиття вживали нечасто, здебільшого він слугував основою, заправкою для борщів тощо. Це був сезонний напій: виготовляли його восени, після збирання городини, і прагнули зберегти до пізньої весни, до нового врожаю буряків.

У лісостепових районах України готували фруктові та ягідні кваси. Здебільшого для цього використовували дикі груші та яблука, терен. Плодам давали влєжатись, потім їх декілька разів перемивали й щільно вкладали у діжку, яку вистилали житньою соломною. Груші-гнилички чи яблука-кислички заливали холодною водою й залишали на декілька тижнів у теплому приміщенні. Іноді для смаку вливали кілька ложок *нісни* (завареної, як кисіль, житньої муки). Коли квас укисав, діжку ставили в прохолодне місце. Споживали як квас, так і плоди.

Так само готували й квас із ягід, здебільшого дикоростучих. Його виготовляли переважно на Поліссі з калини, журавлини чи брусниці (*калиновник*, *ягідник*, *брусничник*).

Навесні, у період руху соків, збирали й пили свіжий березовий і кленовий сік, а також переробляли їх на квас. Зібраний у діжку сік заправляли калиною, брусницею чи журавлиною, додаючи медовий стільник або просто вощину. Іноді для смаку додавали підсмажені зерна ячмінного солоду чи житні сухарі. Квас бродив протягом тижня, потім його ставили в льох, аби пригальмувати процес ферментації. Березовий квас готують і зараз.

Наливки – слабоалкогольні напої домашнього приготування. Стиглі ягоди вишень, смородини, малини, агрусу, чорниць, ожини, плоди сливи й терену вкладали в сулії та присипали невеликою кількістю цукру. Ягоди пускали сік, цукор розчинявся, і таким чином наливка бродила в теплому світлому місці протягом двох-трьох тижнів. Потім її зливали, а ягоди йшли на пироги. Залежно від продукту наливка відповідно й називалися: *вишнівка*, *смородинна*, *малинівка*, *слив'янка*.

Оскільки цукор заощаджували, бо він не вироблявся у власному господарстві, наливки готували в невеликій кількості й зберігали їх до якоїсь важливої події. Ці напої досить поширені й дотепер.

Настойки. Для їх виготовлення брали переважно вишні або сливи, заливали двадцятиградусною горілкою й ставили у тепло для бродіння. Цей напій був значно міцніший за наливки, цінувався вище й виготовлявся головним чином у заможних селян або в поміщицьких господарствах. Настоявали горілку й на цілющих травах, корінні, після чого напій набував лікувальних властивостей. Іноді, щоб підсилити процес настоювання, у горщик вкладали коріння, трави й спеції, заліплювали тістом і ставили в теплу піч. Така настойка називалася *зап'яканкою*, *зап'яканою*. Наливки робили із звіробою, материнки, шавлії, деревію.

Сучасна медицина, скориставшись народним досвідом, також виготовляє традиційні лікувальні настойки: з нагідок (календули), валеріани та інших цілющих рослин. Ягідні ж настойки зараз рідкісні в ужитку.

Пиво виготовляли з ячменю, хмелю й солоду, іноді з ячмінно-просяної суміші. У середні віки слов'яни широко споживали пиво. Але починаючи з ХІХ ст., з розвитком броварень та встановленням монополії на виробництво пива й горілки, пивоваріння в домашньому побуті поступово занепадає.

Узвар – один із найпоширеніших традиційних напоїв. Виготовлявся влітку із свіжих ягід; восени, взимку й навесні – із сушні. Сушені в печі, на сонці та в спеціальних печах (*сушнях, лознях*) вишні, сливи, груші, яблука (на півдні – абрикоси), чорниці, малину заливали окропом, парили в печі, настоювали, відціджували й споживали як відвар, так і гущу.

Готували узвар і на щодень (особливо в бідні на вітаміни весняні пісні дні), і для святкового столу. Робили його до різдвяної й хрещенської куті «до пари»: *Кутя – на покуття, узвар – на базар*. Узвар ставили в красивому полив'яному глечики на покуті разом з кутею, а поруч у миску накладали вийняті з відвару груші, сливи, яблука хвостиками догори, щоб їх було зручно брати. Щоб узвар був солодший, до нього додавали груші, іноді трохи меду.

Чай – порівняно недавній у традиційній українській кухні напій. Здавна замість чаю пили заварені трави звіробою, материнки, чебрецю, м'яти, листя й цвіт суниці, пелюстки шипшини й троянди, липовий цвіт, свіжозрізані гілки вишні, малини, смородини, сливи. Їх вживали і як ліки. З другої половини ХІХ ст. з розвитком торгівлі споживання чаю в Україні проникає і в селянський побут. Протягом ХХ ст. чаювання дуже поширилося як міському, так і в сільському середовищі, стало повсякденним явищем.

10.3. Обрядові страви української кухні

Оригінальністю української кухні є те, що існує взаємозв'язок національних страв із народними традиціями та релігійними святами, а також наявні так звані обрядові страви. Л.Ф. Артюх є видатним вченим в області української народної кулінарії. В її наукових роботах чітко та змістовно описано традиційну народну кухню та гастрономію, класифікована як щоденна, так і святково-обрядова їжа українців [2].

12 страв на Святий вечір. Згідно з давньою українською традицією Свята вечеря у переддень Різдва збирає за столом усю родину.

За традицією вважається, що в Святий вечір не можна сідати за різдвяний стіл до появи на небі першої зірки, яка символізує Віфлеємську зірку, що сповістила про народження Ісуса.

Господиня заздалегідь готує вечерю з **12 пісних страв**. Під скатертину на стіл кладуть чисту соломку (символізує ясла, де народився Спаситель).

Також обов'язково на столі мають бути:

- **Свічка.** Горіння свічки – це свідчення віри, приналежності людини до Божественного світла. Свічка супроводжує віруючу людину від хрещення до смерті.

Це – символ готовності людини до зустрічі із Богом, незалежно від часу й місця, коли Він схоче її покликати до себе.

• **Сіль.** Без неї не можна відчутти повноти смаку страви.

Так і людина не може творити справжнього добра, не перебуваючи в гармонії з Богом. Сіль вказує на внутрішню суть людини.

Традиційною стравою Різдвяних свят є кутя. Її готують тричі; на Святий вечір перед Різдвом (багата кутя), на Щедрий вечір перед Старим Новим роком – на Маланки (щедра кутя) та напередодні Водохреща (голодна кутя). Кутя символізує зв'язок з родиною та предками.

Обов'язково має бути на столі у Святвечір узвар. Він символізує життя, яке Бог надає кожній людині. Також на стіл виставляють освячену воду, яка є символом очищення душі й тіла.

Вареники. Пісні вареники на Святвечір є символом достатку. Як начинку використовують картоплю та капусту. Також готують солодкі вареники з вишнею. **Голубці.** Назва цієї страви вказує на її символічність.

Голуб – символ Божої любові та Святого Духа. **Капусняк** (пісний борщ, грибна юшка).

Гриби. Гриби символізують дві природи Ісуса Христа: божественна (шапка) і земна (ніжка).

Пампухи є традиційними солодощами, які подають на Святу вечерю. Вони символізують святих на небі, які повірили в Ісуса й отримали вічне життя.

Тушкована капуста. Страви з капусти символізують простоту й одночасно міцність та єдність навколо однієї твердої основи.

Тушкована квасоля. Страви з квасолі та гороху на Святий вечір символізують Божу весну, яка завжди відроджується в людині після занепаду.

Страви з риби. Риба в ранньому християнстві – це символ самого Христа.

Вінегрет, червоний буряк з чорносливом.

Новий рік або Щедрий вечір – одне з найдавніших і найпопулярніших календарних свят. Серед українського селянства аж до початку XX ст. зберігалися новорічні традиції змішаного язичницько-християнського походження. Так, новорічні свята вважалися чарівним часом, коли пробуджувалася й ставала небезпечною всіяка нечиста сила. Вірили, що на святках присутні душі померлих родичів, яких також боялися й намагалися умилювати.

Вечір 13 січня називали **щедрим або багатим**, до нього готували пишній святковий стіл: багато пирогів та книшів, ковбаси, смажене м'ясо, печення, млинці як символ сонця. У деяких регіонах, зокрема на Поліссі, варили другу кутю, заправляючи її смальцем.

Водохреща (*Водохрещі, Ордань, Ардан, Йордан*) – народний варіант християнського свята Богоявлення. Відзначається 19 січня й знаменує собою закінчення дванадцятиденного періоду свят. Хрещення увібрало в себе багато язичницьких і християнських обрядів, центральне місце серед яких займали обряди, пов'язані з водою.

Вечір напередодні Хрещення (*друга кутя, голодний Святвечір, голодна кутя*) немовби повторював обряд багатії куті, але в дещо скороченому вигляді. Весь день 18 січня дотримувалися суворого посту. Надвечір йшли до церкви, де відбувалася святкова служба, що завершувалась освяченням води. Принісши в глечики або пляшці свячену воду додому, господар кропив нею всіх членів сім'ї,

хату, подвір'я, криницю, сільськогосподарський реманент, свійських тварин. Після виконання деяких ритуалів різдвяного Святвечора та після урочистої трапези *проганяли кутю* – тобто виходили з хати і зчиняли галас, б'ючи макогоном або поліном по парканах, пустих цебрах тощо.

Кульмінаційний момент свята – занурення священником хреста у воду, після чого вона вважалася освяченою. Освяченій воді приписувались чудодійні властивості, її давали зуроченим дітям, людям, які помирали, хворим тваринам, особливо цінували її пасічники.

Великдень (Пасха) – найзначніше християнське свято на честь Воскресіння Ісуса Христа. Від Вербної неділі починали активну підготовку до Великодня: варили яйця й розписували писанки, фарбували крашанки, начиняли ковбаси, випікали обрядове печиво, включаючи обов'язкову пшеничну паску, а подекуди й солодку сирну бабку.

Великодні страви – це освячені в церкві страви, які споживають під час великоднього родинного сніданку. Святять здебільшого страви, яких у період посту не споживали в їжу: шинку, ковбасу, сир, масло, яйця тощо. Особливе значення мають яйця: зварені й очищені від шкаралупи, одноколірні крашанки та розписані писанки. Обов'язковими були й залишаються гіркі зела (наприклад, хрін), які подають до великоднього столу на згадку про гіркість Христових страстей.

У великодньому кошику обов'язково повинні бути такі святкові елементи:

- *Паска* – символ Воскресіння. Це священний (ангельський) хліб, що символізує також духовну поживу;
- *яйця* – основа всього, символ Всесвіту, духовної повноти, достатку, руху;
- *крашанки* – символізують цілісність;
- *масло та сир* – молочні продукти, що символізують зв'язок людей та Ісуса Христа. Як дитина дістає з молоком життя, силу та енергію, так і християни збагачуються від Ісуса священною енергією;
- *шинка та ковбаса* – символізують годоване теля, яке звелів зарізати батько після повернення додому блудного сина; це символ прощення;
- *сіль* – символ тієї гіркоти, яку має пізнати кожен християнин, очищаючись від гріхів. Посвячена на Великдень сіль є оберегом від злих очей. Вважається: якщо посипати свяченою сіллю поріг, то жодна лиха людина не зможе зайти до хати;
- *хрін* – символ сили та здоров'я. Він символізує міцне коріння, що дає віра у воскресіння;
- *свічка* – символізує світло та Божу благодать [27].

Зільницький обряд був пов'язаний із збиранням лікувальних трав (зілля) і приурочувався до дня Симона Зілото (10 травня за ст. ст.). Участь у ньому брали лише баби й молодіці. Зібравшись в одній хаті напередодні, жінки смажили яєшню, варили вареники, готували інші страви та гуртом йшли до лісу збирати цілющі квіти й трави: золототисячник, череду, ромашку, ведмеже вухо, полин, деревій, п'ятилижник тощо. Зілля намагалися збирати до сходу сонця, коли ще не впала роса, і обов'язково потай від чужого ока, промовляючи магічні формули:

Святий Авраам на це зілля орав, а Бог садив, а Спас родив, Мати Божа поливала і на поміч це зілля давала та ін. Закінчивши збирання трав, у лісі ж улаштовували колективну трапезу.

Маковія – спрощена українська назва церковного свята святих мучеників Маккавеїв (14 серпня). Цього дня у церквах разом із хлібним колоссям святили садові квіти й головки маку, які на Різдво використовувались для приготування куті. Вдома пекли пироги й коржі з маком, книші, струделі, коржі, пироги, вареники. Але найбільш популярними були маківники (макорженики) – коржики, випечені з товченого і приправленого медом маку, а також шуліки, що вважались наймасовішою дитячою їжею. *Шуліки* готували так: спеціально випечені борошняні коржики ламали на дрібні шматочки, скидали в макітру, перемішували з медовою ситою і розтертим маком.

Спаса – свято православної церкви, встановлене на честь Преображення Господнього (19 серпня). За традицією святять яблука, груші, мед, калачі з борошна нового врожаю. Після церковної відправи пригощають одне одного пирогами та фруктами, особливо дітей і старців. Великим гріхом вважалося їсти яблука й груші до Спаса.

Андрія. Відзначається 13 грудня (30 листопада за ст. ст.) і відповідає церковному святу Андрія Первозванного. Молодіжні зібрання цього дня були наповнені веселощами та розвагами й подекуди називалися *великими вечорницями*. На Андрія вдавалися до різноманітних прийомів любовно-шлюбної магії *засівання конопель*, ворожінь із балабушками, калитою тощо. *Калита* – великий круглий корж із пшеничного борошна, гарно оздоблений, змащений медом та посипаний маком. Символізував сонце та зорі.

10.4. Гастрономічні візитівки регіонів України

Північна Україна: розмаїття поживних страв. Північ України, зважаючи на кліматичні передумови, пишається своїми урожаєм картоплі. Тому й особливої майстерності тут досягли саме у приготуванні страв з цього продукту. Раціон північних областей країни відрізняється калорійністю та цікавими поєднаннями складових. Тут варто згадати хрумкі, апетитні *деруни Коростеня (Житомирщина)*, яким місцеві мешканці навіть пам'ятник в місті спорудили.

Повага до цієї страви, яка стала своєрідним брендом Полісся, спричинила проведення *Міжнародного фестивалю дерунів*. Тут періодично вражають увесь світ ароматами різноманітних варіацій «млинців» з картоплі. Хоча, скуштувати дерунів у Коростені можна і поза межами фестивалю – у будь-який зручний для вас час. Місцеві власники ресторанів радо продемонструють кулінарний здобуток краю тоді, коли вам забажається.

Щодо інших місцин Північної України, варто згадати печеню з *картоплі у горщиках* господинь *Чернігівщини* та визнані найоригінальнішими в країні *тиріжки з калиною*. *Сумщина* славиться запеченою в горщиках картоплею з додаванням м'яса і печінки. *Київщина* зачарує відвідувачів пропозицією закохатися в *котлети по-київськи*, про які ходять легенди у всьому світі. А *борщ Північної України* – це креативне поєднання свинини і бурякового квасу.

Особливості кулінарії Півдня України – меню рибальського краю. Тут, де Дніпро, Південний Буг, Дністер і Дунай вливаються в хвилі Чорного моря, знаходиться справжній рай українського рибальства. Тому перше здивування від широкого асортименту страв із риби переходить у реалістичне захоплення креативністю думки місцевих господарів.

Перш за все, феномен гастрономічної мапи півдня – *дунайський оселедець*, яким гарантовано почастиють у м. **Вилково на Одещині**. Цей вид промислової риби сам по собі особливий – високий відсоток жирності та унікальні смакові якості навряд дадуть змогу зіпсувати його в ході приготування. Але так, як вам подадуть страву вилківчани, не подасть більше ніхто і ніде.

Тут з пошаною ставляться до своєї «коронної страви», про що свідчить унікальний *пам'ятник оселедцеві*, споруджений в межах міста. До речі, у ресторанах Вилково вам запропонують до двадцяти варіацій наїдку з дунайського оселедця!

Одеса підкупає туристів *биточками з бичків* та *рибою-фіш*, яку абсолютно позбавляють кісток, начиняють і запікають. На **Миколаївщині** рибу поєднують з томатом – і в консервах, і в юшці. А на **Запоріжжі**, ще з часів козацтва, які демонстративно протиставляли свою кухню кухні «бусурманів», готують наваристий, ні з чим незрівнянний *капусняк*.

Цікавою стравою в українській кухні вважаються *млини Приазов'я*, які готують за особливим рецептом. Тут завжди просять: не плутати з млинцями чи налисниками! Це – самодостатній наїдок, якому рівних немає! За формою млини нагадують рулет з дріжджового тіста з сирною начинкою.

Варто згадати і овочеві *страви Південної України* – наприклад, *баклажани по-херсонськи* або прославлена *ікра* з тих самих баклажанів. На кухню **Криму** вплинули смаки кримських татар – тут цінують *долму* і *лагман*. *Борищ Південної України* – це вишуканий присмак солодкого перцю та щедра заправка.

Щедроти кухні Центральної України. Центральна Україна, завдяки своєму географічному розташуванню, мала змогу напуватися досвідом кулінарії інших регіонів, збирати найкраще і жити із задоволенням. Але ні – тут гастрономія також воліла стати творчістю.

Вінничина – це край, де любляють *тушковану капусту з грибами та м'ясом*, *холодець* зі свинини, або курятини, *голубці з гречкою* тощо. Але найцікавішими стравами, які можна зустріти тут, можна по праву вважати *лежні* і *пиріжки з горохом*. Лежні – це своєрідні зрази з тушкованою капустою.

А от пиріжки з горохом вам неодмінно подадуть з надзвичайно смачним часниковим соусом. Крім того, на Вінничині, як і у багатьох інших куточках України, шанують вареники з різними начинками – вишні, картопля з капустою, сир.

Напевно, немає жодного українця, якому б не була відома фраза «*полтавська галушка*». Але для тих, хто лише починає пізнавати Україну та її кулінарні бренди, пояснимо: *галушки Полтавщини* – це історична, абсолютно унікальна в світовій гастрономічній традиції страва вибагливого до їжі народу. Полтавчани свої галушки люблять і вдосконалюють, возвеличують і оспівують.

Народна творчість майорить купою прислів'їв та приказок на «галушкову» тематику, а монументальне мистецтво доклалося до вшанувань галушок спорудженням пам'ятника в серці Полтави.

То що ж являє собою цей шедевр української кулінарії? Це неймовірне поєднання тіста і начинки. Хоча, варто зазначити, що багато хто називає галушками прості шматки тіста, які плавають в ющі. Але полтавчани цю думку нівелюють за кілька десятків секунд. До речі, Полтава також щороку проводить *фестиваль своєї «коронної страви» – галушки*. Тож, усі запитання читача щодо галушок, їх різновидів та способів приготування можна легко обернути у приємні відповіді в ході відвідин унікального дійства, яке пропонує фестиваль.

Та не галушками єдиними! Полтавщина славиться ще й своїми *варениками* – тут господині не припускають «ювелірних» вареничків. Кожен вареник має бути розміром з кулак, пухким, м'яким і ніжним. Начинки бувають різні, але тісто готують лише за своїми критеріями.

До слова, різноманіттям вареників радує ще одна центральна область України – *Кіровоградщина*. Тут знаходять масу варіацій для тіста й начинок для цієї страви. Є тут ще особливе диво – *крученики* (м'ясні рулетики з широким спектром начинок – від чорносливу і до горіхів)

Черкаська область може запропонувати смачнющі *пампушки з часником до борщу*, а *Дніпропертовська* – *фаршмак і юшку по-дніпровськи з леком*. Втім, особливо зацікавлений читач обов'язково знайде собі ще море цікавинок кулінарної майстерності на теренах Центральної України. Ми ж, у свою чергу, можемо лише повідомити, що згадали лише основні. Насправді тут простір на багатотомні зібрання рецептів та легенд про ту чи іншу страву.

Кулінарія Східної України. Донбас – дуже цікава місцина, якщо розглядати її на мапі саме гастрономічного типу. Тут, ймовірно, широкий розвиток промисловості позначився і на кухні: кінцевий продукт має бути оптимально поживним, додавати бадьорості та енергії. Першою стравою тут традиційно пропонують *окрошку* – Донбас у своєму досвіді приготування має понад півсотні різновидів цієї страви.

На *Луганищині* готують унікальний наїдок – м'ясний рулет, до якого задіяна особлива метода приготування. Всі інгредієнти фаршу викладаються на полотно, згори додаються омлет і здоровецька морквина, загортаються і згодом перетворюються у витвір мистецтва кулінарії.

Борщ Східної України не може бути приготований без квасолі. На Харківщині, до речі, господині люблять до борщу додати ще й м'ясних фрикадельок.

Кухня Західної України. Найоригінальніші, найсамобутніші досягнення у кулінарному мистецтві – страви, представлені *західними областями України*. І, звісно, першими згадуємо *бограч і банош*, які традиційно подають туристам на *Закарпатті*. Це – культові страви, якими місцеві мешканці пишаються не менше, ніж італійці своєю пастою.

Бограч, за традицією, готують на відкритому вогні. Про його пікантність і гостроту закарпатці можуть розповісти купу магічних, казкових історій, тож

процес споживання їжі для вас перетвориться в справжній вечір фентезі з присмаком м'яса та ароматом спецій з легким запахом «димку».

Звісно, після бограчу тут традиційно подають *банош* (його ще називають банушем). Він особливий тим, що кукурудзяна крупа, яка є основою страви, вариться виключно на сметані чи вершках, а заправляється тільки натуральною бринзою і салом. До слова, банош має сотні і десятки сотень присмаків і відмінностей навіть у межах Закарпаття. Пояснюють це, здебільшого, креативністю господарів та їх твердій позиції: ніколи і нікому не відкривати власний секрет приготування!

Тож, маємо зазначити, що банош краще куштувати у приватних домівках, аніж в кафе і ресторанах. .

Що ж пропонують нам нового у приготуванні борщу мешканці західних областей? Тут доцільно буде сказати, що всі стереотипи, які маємо у цій царині, ламає *гуцульський борщ з білого буряка*. Його готують з копченого ребра, або й навіть домашньої ковбаси якомога вищого ґатунку! До звичного «пакету» спецій обов'язково додають чебрець.

Західноукраїнський борщ дуже вишукано довершує кулінарну традицію цих місць. І так, спеціально для гостей тут можуть приготувати свій варіант борщу червоного. Люди на Заході – привітні й гостинні. Навряд комусь доводиться нарікати на нестачу гастрономічних відчуттів – подільчивість у місцевих мешканців, втім, як і у всіх корінних українців, передається з молоком матері і вдихається разом з повітрям.

Інші області Західної України також не відстають у справі приготування особливих страв. На **Волині** вам запропонують скуштувати *мазурики* (ковбаски з домашньої індички із сиром та вершковим маслом), а *Полісся* пригостить борошняними, смаженими в олії *вергунами*. **Рівненщина** може похизуватися *мациками* – загорнутим м'ясом у в'ялені вичинені свинячі шлунки.

Не можемо не згадати і смаколики **Львова** – цього короля туризму в Україні. Тут готують легендарні *сирники* і *віденські рулети*. На **Хмельниччині** варто скуштувати *картопляні ковбаски*, які запікають, виробивши попередньо з натертої сирої картоплі у натуральній кишці, а на **Тернопільщині** обов'язково почастують *мачанкою* – густим м'ясним супом з засмажкою.

Питання до самоконтролю

1. Охарактеризувати особливості української національної кухні.
2. Обґрунтувати принципи формування обрядової української кухні.
3. Скласти список українських орядових страв.
4. Зазначити гастрономічні візитівки регіональних кухонь України.
5. Протиставити особливості приготування борщу в різних регіонах.
6. Пояснити сутність регіональних кухонь як об'єктів регіонального туризму.

**ТЕМА 11. Концептуальні заклади ресторанного господарства як об'єкти
гастрономічного туризму України та світу**

План лекції

**11.1. Роль концептуальних закладів ресторанного господарства як об'єктів
гастрономічного туризму України та світу.**

**11.2. Концептуальні заклади ресторанного господарства України як об'єкти
гастрономічного туризму.**

**11.3. Найвідоміші концептуальні заклади ресторанного світу як об'єкти
гастрономічного туризму.**

**11.1. Роль концептуальних закладів ресторанного господарства як об'єктів
гастрономічного туризму України та світу**

Структуру потенційних клієнтів, гостей, як більш прийнято вживати, говорячи про ресторан як про складову індустрії гостинності, концептуально – тематичних закладів, складають туристи. Саме цю категорію гостей найбільш приваблюють такі заклади у містах відвідувань.

Але якщо говорити про заклади, які орієнтуються не лише на ідею в інтер'єрі та розважальній програмі, а також масову рекламу в усіх туристичних інформаційних матеріалах, але й на якісні гастрономічні враження та реальну ціну, отримують постійного гостя, якого цікавить будь-який формат відвідин цього закладу – чи це комплексний обід, чи ділова зустріч, або святкова вечере чи кавова-перерва.

Послуги закладів ресторанного господарства як однієї із основних складових туристичної інфраструктури, що забезпечує близько 20 % доходів від реалізованого туру, варто розглядати не лише як засіб задоволення фізіологічних потреб у харчуванні туристів, а як спосіб пізнання культури, традицій народу в країні перебування, як мету туристичної подорожі.

Враховуючи той факт, що проект Taste of Ukraine покликаний відтворювати українську кухню різних регіонів, нам важливо повернути історію обличчям до шеф-кухарів, щоб вони побачили її віддзеркалення у сучасному світі та зацікавилися приготуванням українських страв у своїй ресторанах.

Суб'єкти господарювання сфери ресторанного господарства повинні стати важливою частиною розвитку гастрономічного туризму України, відіграючи важливу роль у формуванні якості життя, забезпеченні здоров'я населення та формуванні туристичного іміджу регіонів.

Звичайно, масштаби даного напрямку не надто великі на поточний момент, але, за належної організаційної роботи ресторанні тури можуть стати трендом сучасної української сфери гостинності.

Для розвитку ресторанного господарства в контексті гастрономічного туризму необхідно створити:

- a) Національний реєстр закладів ресторанного господарства, які б відповідали високим стандартам обслуговування та пропонували страви авторської високої кухні, у тому числі національної;
- b) гастрономічний путівник українськими регіонами, визначними закладами ресторанного господарства;
- c) календар гастрономічних фестивалів, семінарів та конференцій;
- d) перелік майстер-класів національних гастрономічних традицій для науковців та практиків;
- e) тематичний сайт, який дасть можливість інтенсифікувати інформаційні комунікаційні процеси.

11.2. Концептуальні заклади ресторанного господарства України як об'єкти гастрономічного туризму

Ресторан «Канапа», Київ. Концепція. «Канапа» – ресторан української кухні, який знаходиться в дерев'яній садибі XIX століття на Андріївському узвозі у місті Київ. Відкритий Дмитром Борисовим спільно з Олегом Скрипкою у 2013 році. Заклад двічі отримував премію «Сіль» як найкращий ресторан української кухні.

«Канапа» – ресторан української кухні, який знаходиться в дерев'яній садибі XIX століття на Андріївському узвозі у місті Київ. Відкритий Дмитром Борисовим спільно з Олегом Скрипкою у 2013 році.

Заклад двічі отримував премію **«Сіль»** як найкращий ресторан української кухні (у 2016 і 2019 роках). У 2018 році автори ресторанного путівника Мішлен високо оцінили шеф-кухаря ресторану «Канапа» Ярослава Артюха. На сайті путівника написали про те, як він модернізує традиційну українську кухню і вдихає у неї нове життя.

У 2019 році відвідати **«Канапу»** радило британське видання *The Independent*. У 2020 році журнал «НВ» назвав заклад одним зі 100 найкращих ресторанів України.

Ресторан **«Остання Барикада»**, Київ. Концепція. Сам заклад характеризує себе як місце зустрічі вільних людей – представників нового покоління, народженого трьома українськими революціями. Студентська революція на граніті 1990 року, Помаранчева Революція 2004 року і революція Переваги 2014 року представлені експонатами.

Тут пропонують автентичну українську кухню і напої. Одна з фішок закладу – прихованість входу, ви не побачите яскравої вивіски і покажчика.

«Щоб знайти ресторан потрібно трохи поворухнутися, але не так вже й складно, як лякають багато. Спуститися на ліфті, поспілкуватися з милими україномовними дівчатами і вас пустять усередину. Ресторан запам'ятовується, атмосферний, зі своєю історією, зали виконані в різному дизайні, можете вибрати, що вам ближче. При всій прихованості людей тут більш ніж достатньо.

Дуже продумана концепція споконвічно українського закладу. Цікава екскурсія, продумані переходи, сюди однозначно варто зайти ознайомитися. А також зводити сюди всіх знайомих.

Заклад з харизмою і в меню, і в оформленні. Страви виносять досить швидко, хоч була повна посадка. Все було дуже смачно. Тим, хто хоче познайомитися з українською кухнею, рекомендую банош, був дивовижний, такий же як в Закарпатті.

Кафе «Musafir». Концепція. Це кафе кримськотатарської кухні, яке переїхало з Бахчисарая. Оформлення закладу витримано в стилі старого кримськотатарського будинку, а в меню – традиційні страви, такі як кримськотатарські чебуреки, шашлики, самси, манти і Лагман. Крім того, тут з певною церемонією подається кава – в джезві.

Ресторан «Спотикач» це, мабуть, саме київський заклад: меню складено за старовинними київським рецептами, від київського торта до котлети покиївськи, тут запропонують київський борщ і київський хліб з каштанами або прапор України з вареників, а інтер'єр відсилає до середини минулого століття. Найсмачніші вареники, які я їла в Києві – тут! А запивши їх узваром, взагалі здаються божественними.

Бodega «Два Карли», Одеса. В самому «серці» Південної Пальміри, в затишному та тихому дворі, знаходиться ще один колоритний, атмосферний та недорогий ресторан.

Бodega «Два Карли» популярний, концептуальний заклад Одеси, в якому можна посмакувати стравами бесарабської кухні. В меню також представлені найкращі страви української, східноєвропейської кухні, є їжа для вегетаріанців. Бodega «Два Карли» – це найстаріший заклад в місті, заснований ще в 1830-ому році. На перший погляд – це підвальчик серед купи літніх ганків. Кухня настільки домашня, що навіть власна бабуса так не готує).

Паштет – ніжний, ікра кабачкова і баклажанна – смачні, борщ з сальцем – ідеальний, яловичина з чорносливом – тане в роті. Ціни досить демократичні.

«Компот», Одеса. Один з найбільш колоритних закладів Одеси, який уособлює одеську кухню. «Компот» – це мережа кафе з французьким шармом і теплою одеською гостинністю. Її засновник – український ресторатор Сава Лібкін – в меню кожного свого закладу ділиться особистим досвідом кулінарного експерта і гурмана.

Концептуальний сімейний ресторан **«Маман»**, Одеса.

Можливо, для деяких одеська кухня і звучить тривіально, але тільки не тут. Корінна одеситка, маман, не схожа на типову маму-домогосподарку, яка все життя проводить біля мартену. Ні, вона любить готувати і робить це смачно, з ентузіазмом. Але ненав'язливо і в своє задоволення, в проміжках між подорожами по світу. Кращі рецепти, кулінарні тенденції і досвід світових шеф-кухарів знаходять відображення в її стравах.

Салат «Олів'є» навіть з креветками або ростбіфом, або фарширований перець, які комусь здадуться банальними і звичними, тут отримують друге життя. У «Маман» їх готують за унікальним сімейним рецептом і подають не менш оригінально.

Заклади ресторанного господарства Львова

Яскравим прикладом концептуальних ресторанів Львова слугує **«Криївка»** – найкращий концептуальний ресторан Європи. За останні 2 роки «Криївку» відвідало понад 1,3 млн. осіб. І це про заклад, котрий навіть не має вивіски, а вся інформація про нього розповсюджується за допомогою сарафанного радіо.

«Криївка» однією з перших в Україні використала антимаркетинг. Стати популярним закладу вдалося за рахунок цілого спектру власних традицій і особливостей. На даху будівлі, в підвалі якого знаходиться «Криївка», встановлена зенітна установка.

«Криївка» працює цілодобово, в ній завжди гамірно і багато туристів. Наступним яскравим прикладом винахідливості українців слугує «Кавова шахта».

Найбільш екстравагантний заклад зі своєю легендою є **«Львівська копальня кави»**. Це кав'ярня-книгарня, створена над кавовою шахтою. Згідно з легендою – кава у Львові – корисна копалина, яку видобувають так само, як вугілля чи торф із надр землі.

У шахті можна поблукати (встеленими кавовими зернами) мінітунелями, зустріти шахтарів та навіть побачити процес видобування цієї «копалини». Зі Львова почалась кава в Україні, тому вже стереотипно воно є містом кави.

Одним із загадкових ресторанів Львова є семиповерховий ресторан – **«Дім легенд»**. Кожен зал закладу присвячений одній з львівських легенд. Тут є кімната

часу, в якій виставлені макети Місяця, Сонця, фотографії годин, які в різний час прикрашали Ратушу. У просторі легенд про бруківку представлені зразки львівської бруківки різних періодів. Також є кімнати міських левів, книг і кімната контролю за непередбаченою погодою.

Галицька Кнайпа *«Під Золотою Розою»* інтригує, веселить, змушує клієнтів торгуватись за оплату власного обіду. Ресторан оформлений в стилі старого будинку великий єврейської сім'ї поруч з руїнами синагоги «Золота роза». У закладі домашня атмосфера: на столах скатертини ручної роботи, свічки, в інтер'єрі є швейні машинки, скрипки і менори. Меню *«Під Золотою Розою»* - своєрідний літературний альманах про історію євреїв Львова.

Гортаючи його, іноді складно розібратися, де закінчується історія і починається опис страви. Ціни в меню відсутні, рахунків тут також не приносять – по завершенні трапези клієнтам доводиться торгуватися з офіціантом. Ті з характерним акцентом і театральною жестикуляцією, зрозуміло, наполягають на завищеній вартості страв.

До кожного замовлення подають мацу. Поскаржившись на те, що вона була дуже сухою, можна спробувати відмовитися сплатувати рахунок. Львів подарував світові гасову лампу, яка пізніше стала відома як «Віденська». Її винайшли місцеві аптекарі Ян Зег та Ігнацій Лукасевич в 1853. Цей факт став основою концепції ресторану «Гасова лампа». Займає три поверхи старого австрійського будинку і літню терасу з краєвидом на Ратушу.

Всередині приміщення – вибухи, спалахи, музика в стилі рок і гранж. За оформленням ресторан нагадує хімічну лабораторію. Напої тут подають у скляних колбах, замість таблички "зарезервовано" на стіл ставлять каністру. Настоянки, які можна купити в якості сувенірів, продають у пробірках.

«Гасова лампа» – це ще й музей: тут виставлено близько 200 старовинних гасових ламп, а також копія першого такого світильника. Можна перелічити ще безліч концептуальних ресторанів Львова, які вражають і будуть вражати туристів з усіх країн світу.

«Голодний Микола» – найбільший у світі ресторан галицької кухні. Окрім основного приміщення, заклад має дві бенкетні зали – велику, що розрахована на 250-300 осіб і малу – на 40-50 осіб. «Родзинка» ресторану – подвійне озеро, одна частина якого знаходиться надворі, а інша – просто в приміщенні. В озері плаває жива форель, яку кожен гість може сам зловити за допомогою вудочки, і її відразу ж йому приготують кухарі.

Окрім риби, у закладі пропонують традиційні галицькі зупки, м'ясні, рибні страви, ковбаси власного виробництва, холодні та гарячі закуски, пироги, макітри з варениками, пательні з баношами, бігусами, великий вибір страв на компанії. Алкогольна карта починається з пива «Кумпель», адже поруч з рестораном знаходиться Кумпельова пивоварня.

Сало «Сало» - музей культового українського продукту та лаунж-бар водночас. Тут сало стало не просто смачним продуктом, а й певним символом іронічності та глузування над гламуром. Щодня з 10 до 18 години у Арт-музеї працюють аудіоекскурсії. У програму екскурсії також входить і дегустація.

В інтер'єрі бару відразу кидаються в очі білі дивани, що самі по собі нагадують великі рівні шматки сала, розкладені по просторій залі в стилі хай тек. «Родзинка» меню – 35 видів українського та закордонного сала, яке можна запити одним з 40 видів горілки.

«Кумпель» Перший ресторан-пивоварня у Львові. Зайшовши в зал можна відразу побачити великі мідні чани, в яких готується живе пиво. Пиво різних сортів варять прямо в ресторані та не фільтрують, щоб зберегти всі властивості живого напою.

Тут можна скоштувати традиційні світлі та темні сорти пива, а також янтарне, золотий та бронзовий ель. Читайте також Живе, крафтове, екзотичне: ТОП-10 місць де варто спробувати пиво у Львові Інтер'єр закладу поєднує розкіш ресторанів старого Львова з елементами пострадянського індустріального стилю.

«Шампанерія Х&Х» Концепція закладу полягає у незвичному поєднанні Х&Х – тобто хот-догів і хачапурі – з шампанським. Хот-доги тут також незвичні. Відвідувачі особливо радять хот-дог з кров'янкою та карамелізованою грушею. Різновидів хачапурі в «Шампанерії Х&Х» теж багато. В меню також є салати, супи, супи, десерти. Шампанське тут представлене як вітчизняне, так й іноземне (французьке, італійське, іспанське, грузинське).

Усього 25 видів. Напій подадуть з полуницею або шматочком хамона. Також в меню шампанерії представлені два види устриць: середньоземноморська дика і фермерська. Устриці треба бронювати заздалегідь. Кухня відкрита, тому можна спостерігати, як з великої цегляної печі дістають ваше замовлення. Кожну страву подають у спеціальному керамічному посуді.

Ресторація Бачевських. Ресторан присвячена родині Бачевських - засновникам першої у світі офіційної фабрики горілки, меценатам і громадським діячам. Фабрика Бачевських, відкрита в 1782 році, стала першою фабрикою масового виробництва горілки у всьому світі.

Ресторан пригортає відвідувачів не тільки горілкою Бачевських, але й наливками і настоянок власного виробництва (45 видів). У ресторані відновили атмосферу європейського кабаре. Все нагадує про сім'ю Бачевських: рекламні плакати, етикетки, пляшки, цілі колекції тих часів. Є декілька терас, оранжерея та зали єврейської та галицької кухні.

В аспекті розвитку гастрономічного туризму на особливу увагу заслуговують концептуальні ресторани. Гастрономічними лідерами в Україні є міста Львів, Одеса та Київ.

Серед ресторанів Києва привертає увагу ресторан «Канапа» – переможець Національної ресторанної премії «Сіль» у номінації «Кращий ресторан української кухні» у 2016 та 2019 рр. Гастрономічною філософією ресторану є поєднання старовинних автентичних рецептів і сучасних технологій приготування страв з локальних продуктів. До того ж усе це «приправлено» яскравими та незвичними подачами, які викликають апетит і бажання спробувати кожну позицію з меню. Тут можна скуштувати смажений телячий мозок, голубці з козином м'ясом, бичачі яйця в цибулевому соусі, борщ зі свинячими вушками або кропивою та багато інших незвичних страв.

Є й більш традиційні страви – український борщ (його подають не в мисці, а в порожньому качані капусти), котлета по-київськи (із фазана) або мармурові яловичі медальйони [17]. Шеф-кухаря ресторану «Канапа» Ярослава Артюха відзначили автори ресторанного гіда Мішлен і написали про те, як він модернізує українську кухню та вдихає в неї нове життя.

Ресторан «Остання барикада» поєднує собі формат ресторану, арт-простору та музею, присвячений трьом революціям (1990, 2004 та 2014 рр.).

Крім того, він отримав перемогу в Національній ресторанній премії «Сіль» у номінації «Відкриття року» в 2016 році. Це гарне місце для знайомства людей із сучасною історією України та її автентичною кухнею. Тут цікаво розглядати кожну деталь, починаючи з незвичного входу до закладу (який потрібно не тільки відшукати, а й знати пароль, щоб потрапити всередину) і закінчуючи скляною стелею, через яку можна побачити Лядські ворота, під якими розташований ресторан «Остання барикада». Окрім незвичного інтер'єру, розглядати можна й відкриту кухню, де готують страви з локальних продуктів. Вони прості, смачні та зрозумілі кожному, адже тут пропонують такі класичні смаколики, як форшмак, слабосолену тюльку, фермерські сири, смажені ковбаски, юшку з лісових грибів, ципу з медом, банош та вареники із солодкими й солоними начинками. Із цікавих напоїв є ратафії власного виробництва (ялівцева на джині, чорна горобина на бренді, калганівка та ін.) [17].

Ресторан «100 років тому вперед» – це принципово нова форма української кухні – із власними суперфудами, дивовижними рецептами та переосмисленими традиціями, який створили відомий український шеф-кухар Євген Клопотенко та співзасновник «Нової Пошти» Інна Поперешнюк. Творці поєднали українську гастрономічну спадщину й сучасні кулінарні техніки для того, щоб створити нову українську кухню – кухню без стереотипів. [16].

Ресторанні тури набули поширення у старовинному місті Львові, де й донині працюють заклади, які були створені ще у XVIII–XIX ст. (приблизно 20 закладів).

У 2007 р. в місті Лева була заснована мережа концептуальних ресторанів **«Локаль»** з відомою назвою «!ФЕСТ» [28]. Першим закладом мережі був ресторан «Біля Діани». Згодом відкрили «Криївку», яка, як зазначають творці мережі, дала базу розвитку холдингу. Цікаво відзначити, що «Криївка» займає одне з перших місць за кількістю відвідувачів у Європі. 1 000 000 відвідувачів за рік. Остання криївка УПА, що залишилась з часів Другої світової і до наших днів. Живе під гаслом *«Боротьба триває»*. Кожен заклад є унікальним і має свої родзинки.

Концепція ресторації – музею **«Гасова лампа»** присвячена відкриттю гасової лампи львівськими фармацевтами Яном Зегом та Ігнацієм Лукасевичем 1853 року. Заклад має колекцію з 528 екземплярів гасових ламп (друга в Європі).

А ще настільні лампи імператора Франца-Йосифа, лампи Джузеппе Гарібальді й Миклухо-Маклая. А на вході в заклад можна зробити фото біля пам'ятника гасовій лампі та Яну Зегу.

Кнайпа «Під Золотою Розою» розташована в історичному єврейському кварталі Львова поблизу руїн синагоги Золота Роза. У меню немає цін, а вартість залежить від уміння гостя поторгуватися.

«Перша львівська грильова ресторація м'яса та справедливості» пропонує постановочні шоу. Ось як описують на своєму сайті історію закладу: «Кат, по суті, був першим муніципальним працівником у Львові. То була публічна й моторошна особистість. Якщо кат умирав, наступного, кого мали стратити, милували. Він мав кілька обов'язків – власне страчував і катував, вивозив сміття й виконував нечисту роботу, а ще пильнував за міськими курвами.

Відколи запанувала демократія, кат мусів шукати іншого ремесла і відкрив свій м'ясний ресторан, бо хто ж ліпше знається на м'ясі, як не кат?» [28]. Цікаву концепцію мають й інші заклади холдингу, такі як *«Мазох»*, *«Дім легенд»*, *«Реберня»*, *«Галицька алхімія»*, *«Львівська копальня кави»*, *«Майстерня шоколаду»*.

Заслужують на включення до ресторанних турів заклади компанії *Kumpel' Group*, яка була створена в 2008 році. Поряд з популяризацією регіональної кухні в мережі взяли за мету відновлювати та створювати нові страви, приготовані з натуральних, екологічно чистих продуктів, які вирощені на теренах регіону або вироблені локальними фермерськими господарствами [32].

Kumpel' Group сьогодні – це чотири ресторани, перша у Львові винотека «Safe 1», дві власні пивоварні, екскурсійне агентство «Кумпель-тур» та крамниці з кумпельовим пивом, авторськими сувенірами, фірмовими наливками та продуктами з фермерських локальних господарств. Кожен ресторан мережі має свою неповторну атмосферу та унікальний характер.

Ресторація Бачевських – це оранжерея, три поверхи з різними залами, терасою й верандою, обіди в супроводі арфи, віолончелі або фортепіано та бар Бачевських з авторською коктейльною картою. Автентичний інтер'єр початку ХХ століття й авторська подача нової галицької кухні в самому серці Львова. Комбінація старовинних рецептів і сучасних технологій формує абсолютно нову кухню з нестандартним підходом. Шеф-кухар Олександр Чернишенко пропрацював не тільки галицькі, а й австрійські, польські та єврейські рецепти.

Тут можна скуштувати зупу по-бердичівськи, гефільте-фіш по-львівськи, журек за переписом Пані Стефи, телятину з фуа-гра, лемонсоль, смажену в спеціях, сирник львівський та, зрозуміло, фірмові наливки та настоянки, яких у закладі налічується вже понад сотні. Ресторація має власного наливкаря – Юрія Підвірного – який пропрацьовує старовинні рецепти наливок і настоянок та створює нові. Сніданок у закладі можна скуштувати з 8 до 11 години. У цей час для гостей тут готують безлімітний шведський стіл. На ньому можна спробувати десерти, фрукти та інші смаколики. У ресторації намагаються відродити кабаре, тому щомісяця тут показують постановку *Kumpel ze Lwowa* польського режисера Славоміра Говіна [32].

Ресторан «Голодний Микола» – найбільший у світі ресторан галицької кухні, зі ставком у закладі, пекарнею та унікальним музеєм Микол.

Ресторан-пивоварня «Кумпель» – перший у Львові ресторан із власною пивоварнею просто в приміщенні закладу, автентичною галицькою кухнею та своєрідною батярською атмосферою.

Пивна ресторація «Кумпель» – компанійський заклад з найбільшим асортиментом кумпельового пива, великими залами, контактною барною стійкою та відкритою терасою.

Винотека «Cafe 1» – перша у Львові винотека з найбільшим вибором рожевого вина, багатим асортиментом вин з усього світу та європейською кухнею.

До рейтингу «100 кращих ресторанів 2020» увійшли такі одеські ресторани, як «Azuma», «Bernardazzi», «Bruno», «Elissa Bar & Restaurant», «Monica Pinza», «U restaurant about u», «YUG», «Гайя», «Дача», «Тавернетта», «Стейкхаус» [21].

Серед закладів ресторанного господарства Одеси особливої уваги заслуговують заклади компанії «Ресторани Сави Лібкіна», серед яких ресторани «Дача», кафе «Компот», ресторан «Тавернетта». Концептуальний ресторан «Дача» розташований на території відреставрованого старовинного маєтку. Атмосфера приморського будинку відпочинку 1930-х років є унікальною та приваблює гостей. Зелений літній майданчик зі скульптурами, фонтаном з безкоштовним просеко, каруселями та контактним зоопарком не залишає байдужими ні дорослих, ні дітей. Меню ресторану складають страви одеської кухні – фарширована шийка, ікра баклажанна, форшмак, мініатюрні млинчики, тюлька. Щосуботи власник Сава Лібкін готує на відкритій кухні страву дня.

Ресторан «Олександрівський» – це сучасний ресторан класу «люкс». Він має велику історію, багато переваг та спеціальних пропозицій для гостей, які відрізняють його від інших ресторанів цієї категорії.

Особняк ресторану був побудований в епоху царювання Олександра II і відразу ж став притулком для муз і цінителів мистецтва. І не дивно, адже його власником був відомий одеський купець, меценат і колекціонер Йосип Конельський. Як у справжнього одесита, у нього була сильна комерційна жилка, яка допомогла йому заробити чималий статок.

З дитинства захопаний в античну Грецію й Рим, Йосип Конельський витрачав значну частину своїх доходів на колекціонування творів мистецтва. Знайомства з кращими антикварами, наявність власних агентів і консультації провідних істориків античного світу зробили свою справу. Його особняк став вмістилищем однієї з кращих приватних колекцій антиків на Півдні Імперії. Крім античної скульптури й кераміки в особняку Конельського також зберігалася чудова добірка живопису, що містила переважно роботи сучасних йому європейських і російських майстрів.

Подружжя Конельських були людьми хлібосольними й дружили з багатьма поетами, артистами та художниками. У 1910 році в них ціле літо прогостював відомий поет-футурист Велимир Хлебніков. Перевіреним фактом є те, що Конельські регулярно влаштовували в себе звані обіди й вечери та й взагалі славилися як гурмани й знавці хорошої їжі. Це, до речі, допомогло родині після революції.

Сім'я Конельських після подій 1917 року залишилася в Одесі й навіть продовжувала жити у своєму будинку. А під час непу дочка Конельських організувала у своєму будинку невеликий ресторан з верандою й столиками в саду.

Ресторан Конельські називали «*Олександрівський*». У ньому подавали їжу, яку вони звикли готувати у себе вдома до революції. Це були страви, приготовані за старовинними дворянським рецептами, у яких переплелися французька й російська кухні.

Ресторан «Олександрівський» користувався в ті часи успіхом. Однак після згорання непу він був закритий, а дочку Конельські з особняка відселили у звичайну комунальну квартиру. На місці ресторану влаштували лабораторію, а потім особняк і зовсім закинули.

Так і стояв він довгий час, поки в ньому не вирішили відродити пам'ять про Конельських і не відновити ресторан «Олександрівський». У цьому ресторані все так, як і було за часів імператора Олександра, коли слава кращих ресторанів імперії підтримувалася за рахунок таланту й досвіду кращих вітчизняних і французьких кухарів, коли в моду знову увійшла російська кухня, а французька просто з моди не виходила. Тоді купці змагалися в щедрості накритих ними обідів, а краще вино (й шампанське) було обов'язковим доповненням до прекрасних страв.

Ресторан має три зали для обслуговування гостей, коньячну кімнату, зимовий сад, літню площадку з фонтанами та скульптурами. Гордістю ресторану є галерея «Вернісаж». Це галерея мистецтва минулого. Тут експонуються й пропонуються твори мистецтва, перевірені часом.

На базі галереї функціонує Клуб колекціонерів України. Він об'єднує колекціонерів різних областей, інформує про події у світовому колекціонуванні, організовує аукціони та консолідує колекціонерів за інтересами. Галерея надає послуги з пошуку та надання творів мистецтва, які знаходяться на арт-ринку України. Картини надаються в оренду для оформлення офісів та інших приміщень. У меню представлений широкий асортимент страв, які кухарі ресторану готують за старовинними дворянськими рецептами. Також гостям подають традиційні страви європейської, французької та одеської кухонь. Відвідувачі можуть замовити страви на вугіллі, пироги та вареники, салати, гарячі закуски, основні страви з м'яса й риби, холодні закуски, піріжки та пельмені, перші страви, десерти.

Ресторан «Bernardazzi» відомий тим, що має найбагатшу в Одесі винну карту і є єдиним у Східній Європі рестораном, який п'ять років поспіль отримував нагороди Best of Award of Excellence від авторитетного винного журналу Wine Spectator. У ресторані проводяться гастрономічні івенти, зокрема гастрономічні фестивалі, винні дегустації, у тому числі сліпі.

Модний **ресторан «YUG»** розташований на самому березі Чорного моря й має унікальну видову терасу. Творці концепції ресторану стверджують, що «зібрали дари Чорного й Середземного морів, соковите м'ясо Грузії й традиції Балкан, яскраві смаки Греції та кращі аромати Італії й Півдня Франції і втілили це в смаку «YUG». Кожна страва промаркована символом країни, з якої була

запозичена: тут є ізраїльський хумус з артишоків гриль, молдавський курячий бульйон на заквасці з любистком під назвою «зама», одеські чорноморські анчоуси, чорноморська камбала та смажені бички. Винна карта містить напої з усіх куточків світу [13].

Ресторан «U restaurant about u» має концепцію – український ресторан на українських продуктах і пропонує сучасну українську кухню. Інтер'єр виконаний у лаконічних сірих тонах зі вкрапленнями національного орнаменту. У меню – паштет з печінки фазана, олів'є з м'яса дикого оленя, салат з косулі, філе качки під соусом з калини.

Концепцію кафе місцевої кухні має **«Kotelok-бар мідій»**, де готують різноманітні страви з локальних продуктів – мідій та чорноморських рапанів. У закладі використовують сучасні технології приготування та подачі страв, зокрема, мідії готують дев'ятьма різними способами й подають у казанках на компанію. Заклад має відзнаку Національної ресторанної премії «Сіль».

Ресторан «Кларабара» відомий стравами з різноманітної чорноморської риби та морепродуктів. У 2014 році ресторан було визнано найкращим рестораном локальної кухні в Україні за версією Національної ресторанної премії «Сіль».

Поєднує в собі ресторан та кінотеатр заклад **«Tref Cinema Cafe»**, який відкритий на місці колишнього кінотеатру «Парус». У закладі транслюються кіно та мультфільми.

Ресторан «Бodega Два Карла» (концепція закладу місцевої регіональної кухні) пропонує своїм гостям традиційні бессарабські страви – молдавські мітітеї, кострицю, мамалигу, плацинди, фаршировані перці, овечу бринзу, варення з пелюсток троянди, а також автентичні бессарабські вина.

Концептуальні ресторани користуються попитом і мають перспективу включення до гастрономічних турів. Разом з тим слід відзначити, що відсутність гастрономічного бренду України та комплексної маркетингової стратегії просування цього бренду стримують розвиток гастрономічного туризму.

11.3. Найвідоміші концептуальні заклади ресторанного світу як об'єкти гастрономічного туризму

Користувачі одного з найпопулярніших туристичних порталів світу TripAdvisor, який раніше назвав топ найпопулярніших туристичних напрямків на 2022 рік, визначили найкращі ресторани світу цього року. Про це повідомляється на сайті TripAdvisor.

Рейтинг, складений на основі мільйонів відгуків туристів, потрапили ресторани з 51 країни на шести континентах. При цьому пандемія COVID-19 дещо обмежила кількість місць, де можна пообідати, наприклад, деякі азіатські країни були закриті для іноземних туристів майже на весь період оцінки даних.

Вечеря поза домом – це улюблене заняття у всьому світі: для багатьох відвідувачів ресторанів це відвідування їхніх улюблених закусочних по сусідству, а для інших – це бронювання столика в ресторані з найвищим рейтингом під час відпустки. Більше половини споживачів у недавньому опитуванні сказали нам, що їжа є найцікавішою частиною їхньої подорож.

Mirazur (Ментон, Франція). Ресторан, створений аргентинцем Мауро Колагреко на Лазуровому березі біля самого франко-італійського кордону в апельсиново-лимонному гаю з видом на море, спеціалізується на сучасній французькій кухні.

Його хітами є червоні глибоководні креветки зі спаржею, огірочником і квітками дикого часнику. Більшість фруктів, овочів і трав Мауро Колагреко вирощує у власному саду, де росте більше сотні їх найменувань: зелена цибуля, шавлія, абсент, 40 сортів помідорів, броколі, буряк, морква, крес-салат тощо.

Команда кухарів Mirazur складається з трьох італійців, двох аргентинців, японця і мексиканця. Вони щодня збирають врожай в саду, необхідний для приготування якісних страв. Як основна страва часто використовується риба, яка вранці виловлюється в Середземному морі.

Noma (Копенгаген, Данія). Ресторан розташовується в будівлі старого корабельного складу на березі каналу в районі Крістіансхавн у центрі Копенгагена. Будівля складу знаходиться на Гренландській торговій площі (Grønlandske Handelsplads), яка протягом 200 років була центром торгівлі з Фарерськими островами, Фіннмарком, Ісландією і Гренландією.

Тут зберігалися риба, китове масло, шкури й інші товари перед продажем на європейські ринки.

2003 року склад був перетворений на Північноатлантичний будинок (Nordatlantens Brygge), центр мистецтв і культури країн Північноатлантичного регіону.

Piazza Duomo, Італія. Відкрився заклад у травні 2005 року в центрі міста Альба. За перші роки існування ресторан зробив собі ім'я. Кожен гурман міста знає адресу цього закладу. Керує ним молодий, але дуже талановитий шефкухар Енріко Криппа.

Разом зі своїми колегами він працює на кухні, постійно дивуючи чимось новеньким своїх вимогливих відвідувачів. Заклад славиться великою різноманітністю страв. В меню є і риба, і гриби, і морепродукти. Енріко разом з колегами по цеху перетворює звичайні страви в справжні шедеври.

Dal Pescatore, Італія. Описуючи популярні ресторани Італії, розповімо і про це. Знаходиться він у місті Канетто суль Ольо, в регіоні Ломбардія. Заснували заклад дідусь і бабуса теперішнього господаря Антоніо Сантіні. Страви, які подаються на стіл, готуються за сімейними рецептами. Перловими стравами цього закладу вважаються: качка під бальзамічним оцтом і шафранное ризотто з артишоками (смаженими).

Osteria francescana, Італія. У місті Модена знаходиться дуже гідний заклад. Називається воно Osteria francescana. В ресторан приїжджають шефкухара і гурмани з усіх куточків світу, щоб перейняти досвід тутешнього кулінара. Столики в закладі круглі, зверху накриті білосніжними скатертинами.

Посередині розташовується чорний камінь з 2 тюльпанами, а також срібна кошик, призначена для хліба. Стіни цього закладу білі, без надмірностей, на них висять фотографії тутешніх знаменитостей.

В «Michelin Guide NYC 2006» **Ripert's Le Bernardin, США** був одним з чотирьох нью-йоркських ресторанів, удостоєних максимум трьох зірок від Гіду

Мішлен. Le Bernardin отримав чотири зірки від The New York Times чотири рази поспіль, що робить його єдиним рестораном, який підтримує цей ексквізитський статус протягом цього періоду часу і ніколи не втратив зірку за десять років. Le Bernardin часто згадується як Храм морепродуктів.

Ресторан Narisawa, Японія відкрився в 2003 році, а в 2015-му вже увійшов в десятку кращих ресторанів світу. Світову популярність ресторану приніс інноваційний підхід шеф-кухаря ресторану Есіхіро Нарісава до приготування страв. Практично не використовуючи молекулярну кухню, а тільки інгредієнти виключно природного походження, Нарісава зумів перетворити звичайні страви в справжні шедеври.

Назви меню в ресторані кажуть самі за себе: «Пробудження в лісі», «Земля і море», «Вогонь, ліс, земля». Суп від Нарісава готується з коріння лопуха і ... чорнозему, в якому цей лопух виростав. Земля, яка використовується в стравах Нарісава, береться тільки в певному місці однієї з віддалених префектури Японії. Приправою для мармурової яловичини тут служить триденний попіл, який отримують шляхом спалювання цибулі порею і солодкого перцю.

І, нарешті, «лісовий хліб», який печуть прямо за ресторанним столиком, а інгредієнти, що входять до складу цього хліба - «лісові дріжджі» з кленовим сиропом, стружкою японського кедрa і борошном з каштана. Нарісава не звикати до гастрономічних експериментів, тому скоро асортимент страв ресторану буде прикрашений їжею, в яку будуть додані пагони молодих дерев і пилок з квіткових бутонів.

Питання для самоконтролю

1. Охарактеризувати заклади харчування як об'єкти гастрономічного туризму.
2. Скласти список найвідоміших концептуальних закладів України.
3. Обґрунтувати роль концептуальних закладів ресторанного господарства в розвитку гастрономічного туризму.

ТЕМА 12. Гастрономічні особливості розвитку туризму півдня України

План лекції

12.1. Гастрономічний туризм півдня України: недоліки і переваги.

12.2. Основи розвитку гастрономічного туризму в Миколаївській області.

12.3. Особливості розвитку гастрономічного туризму в Одеському регіоні.

12.4. Гастрономічні фестивалі.

12.1. Гастрономічний туризм півдня України: недоліки і переваги

Гастрономічний туризм на півдні України, у порівнянні з іншими видами туризму, майже не розвnutий, але доволі перспективний. Проведене нами маркетингов дослідження в трьох обласних центрах - Одесі, Миколаєві та

Херсоні показали, що більше 80% респондентів різних вікових категорій такого терміну як "гастрономічний туризм" не чули взагалі, а 50,2% після певних пояснень вважають, що це туризм, пов'язаний з харчуванням при здійсненні подорожі.

Якщо вважати, що туризм як вид економічної діяльності (продаж турів підприємцями) вперше мав місце в Одеській області у 1927 році, у Миколаївській - у 1928, у Херсонській - у 1929 році [1], то про існування гастрономічного туризму в сучасному науковому розумінні цього поняття як потужного напрямку економічної діяльності, говорити ще зарано. Це пояснюється такими причинами:

1. Недосконалість нормативно-правової бази. У Законі України "Про туризм" [2] взагалі відсутній такий вид туризму як гастротуризм. Відсутні обов'язкові нормативні документи, які б чітко регламентували відносини між підприємцями, які здійснюють тур операторську та турагентську діяльність та підприємцями, які виробляють гастрономічну продукцію; правові земельні відносини і т.д.

2. Відсутність досвіду у місцевих туроператорів в організації гастрономічних турів. В Україні є дуже важливі відмінності в роботі туроператорів в організації та проведенні гастротурів на відміну з закордонними туроператорами.

3. Гастротури дорогі і часто туроператори намагаються виживати не за рахунок гастротурів, які слід віднести до нових, а за рахунок основних, чи сезонних і підтримуючих турів.

4. Незнання місцевим населенням, яке є головним носієм гастрокультури, норм і правил обслуговування туристів. В більшій ступені вони це роблять, базуючись на місцевих та родинних правилах гостинності.

5. Низький рівень транспортної інфраструктури регіону, особливо тих місцевостей, які найбільш цікаві для туриста (наприклад, сільська місцевість Бессарабії та охоронні території (наприклад, до сільської місцевості півострову Кінбурн, на якій можна збирати білі гриби, куштувати морську та прісноводну рибу, можна потрапити завдяки парому та важкій техніці, яка рухається по піщаному бездоріжжю, чи гужовому транспорту; до унікальних старообрядчих поселень м. Вілково Одеської області, де зберігалася унікальна гастрокухня, яка базується на рибі, можна добратися за рахунок річкового транспорту - човни, катери, які належать приватним особам). До деяких унікальних населених пунктів взагалі транспортне сполучення відсутнє. Існує всього декілька поселень на півдні України, які мають якісне сполучення (наприклад, до с. Зміївка Бериславського району Херсонської області, яке унікальне тим, що в ньому єдиному в світі проживають етнічні шведи і, звичайно, мають старовинні шведські обряди та гастрономію, прокладена нова асфальтова дорога. І зроблена вона за допомоги короля Швеції).

6. Невідповідність цінової політики турів. Якщо за кордоном відвідування заводів, фабрик, місцевих домогосподарств є головним при ціноутворенні туру, українські туроператори вважають це як вторинну складову при розрахунках.

7. Надзвичайно низький рівень готельного господарства в сільській місцевості та районних центрах південних областей України. При складанні туру завжди слід враховувати той факт, що при відвідуванні гастрофестивалів, домашніх садіб і т.п., які знаходяться поза обласних центрів, турист може знаходитися не більше 8-12 годин, оскільки його необхідно повертати до місця

ночівлі, яке знаходиться в обласних центрах. Лише за останні 10-15 років стали з'являтися сільські домашні міні-готелі.

8. В жодній області півдня України не існує єдиного територіального центру, який слугував би головним джерелом інформації для туриста, якій не знається на місцевому туризмі.

9. Відсутність єдиних правдоподібних статистичних досліджень та методів збору, підрахунку, аналізу тощо. Жодне підприємство не публікує інформації щодо кількості туристів, часу перебування, місця ночівлі і т.д., а міські та обласні держстатуправління і не вимагають від підприємців цієї звітності.

Однак на сьогоднішній час є сенс виявити і іншу сторону "медалі" - переваги, які спонукають розвивати гастрономічний туризм в південних областях України:

1. Компактне розміщення етнічного населення - болгар, гагаузів, шведів, румун, німців, росіян, білорусів, молдован, албанців, армянів, греків, циган, турків-месхетинців, татар, чехів, поляків. Саме ці етноси є головним носієм гастрономічної кухні автохтонних поселень півдня України.

2. Близькість Чорного та Азовського морів, рівнинних ландшафтів, піщаних дюн, лісів, морських заток, які за теорією Л.Гумільова [3] і сформували унікальний стнос з особливостями культури приготування та споживання їжі.

3. Високий рівень розвитку сільського господарства, що надає поштовх до розвитку сільського зеленого туризму, який майже не можливий без вживання місцевої їжі та особливих місцевих блюд.

4. Доволі високий розвиток агропромислового комплексу, до складу якого входять доволі відомі заводи, комбінати, сільськогосподарські підприємства, унікальні фермерські господарства. Наприклад, ЗАО Одеський коньячний завод "Шустов", ПРАТ "Одеський завод шаманських вин", ОАО Одеський завод мінеральної води "Куяльник", ПТК "Шабо", ОАО "Коблево", коньячний завод "Таврія" та багато інших.

5. Існування та бажання власників багатьох підприємств харчової промисловості та окремих підприємців-власників господарств щодо масового та індивідуального відвідування їх закладів з метою "розкрутки", отримання прибутків від відвідування, дегустації, споживання їжі, приготовленої власниками садиб.

6. Широкі можливості щодо відвідування екологічно чистих місцевостей Асканія-Нова, Чорноморський, Дунайський; національні природні парки: Нижньодніпровський, Азово-Сиваський, Білобережжя Святослава, Бузький Гард, Нижньодністровський, Тузовські лимани, багаточисельні заказники). На території кожного з охоронних об'єктів є населені пункти, які зазвичай є екологічно чистими, а місцеве населення пропонує екологічно чисту їжу.

7. Наявність в Одеській, Миколаївській та Херсонській областях різноманітних ландшафтів і форм рельєфу - від Причорноморської низовини до Подільської та Придніпровської височини; від найбільшої в Європі пустелі - Олешківські піски до хвойних лісів Херсонщини, плавнів Дністра та Дніпра, чисельних карстових форм рельєфу. Саме ландшафти сформували етноси, які на них проживають і, як логіка - породили унікальну їжу. Так, в степах Бессарабії

головною твариною домашнього господарства є вівця - молоко, бринза, мамалига; Олешківські піски - хвойний ліс - гриби, ягоди; степи - зернові та зернобобові, бахчеві, свійська птиця; гирло Дніпра та Дунаю – риба та морепродукти.

8. Наявність якісних трудових ресурсів, які б могли впроваджувати в життя різні напрямки гастрономічного туризму.

9. Близькість до унікальних в культурі та побуті країн - Туреччини, Російської Федерації, Греції, Молдови, Румунії. Саме народам цих країн може бути цікавою культура їжі в південних областях України, саме там, де зберігся не на батьківщині корінний етнос. Так, відвідування с. Парутино Очаківського району Миколаївської області найбільш цікаве сьогодні грекам, оскільки на окраїні села знаходиться унікальне давньогрецьке поселення "Ольвія", яке було засноване у 4 ст. до н.е. греками з метою вирощування тут винограду та виготовлення вина, вирощування зернових культур та поставка суднами цього товару до великої Греції. А село Каракурт Одеської області зацікавлює жителів Албанії, оскільки тут зберігся в етнічний албанський етнос. Цікавим для шведів є с. Зміївка Бериславського району Херсонської області, оскільки воно є єдиним в Європі, де основна маса населення - це етнічні шведи. Звичайно, сказане вище є логічним для включення таких поселень до турів як для українських туристів, так і зарубіжних. А національна кухня є одним з елементів, що спонукає до приїзду в ці пункти туристів.

10. Наявність у всіх обласних, деяких районних центрах та окремих селах навчальних закладів різних рівнів акредитації, які готують фахівців з туризму, готельного та ресторанного господарства, менеджменту тощо. Саме ці фахівці могли б забезпечити гастрономічний трізм високопрофесійними кадрами.

11. Розвиток в м. Одеса, м. Миколаїв, м. Херсон, м. Очаків, м. Білгород-Дністровський, м. Гола Пристань різного рівня гастрономічних фестивалів

12.2. Особливості розвитку гастрономічного туризму в Миколаївській області

Миколаївська область має вигідне економіко-географічне розташування, а сприятливі кліматичні умови (вихід до Чорного моря), наявні історико-культурні пам'ятки, унікальні природні ландшафти та цінні рекреаційні ресурси формують ідеальні умови для розвитку туристично-рекреаційного комплексу, а також зростання обсягів надання туристичних послуг шляхом розширення внутрішнього туризму. Враховуючи це, можна зазначити, що гастрономічний туризм в регіоні широко представлений, хоча й слабо розвинутий, але при цьому він має досить потужний потенціал [10].

Важливу роль у розвитку гастротуризму відіграють невеликі місцеві виробники, які пропонують локальну продукцію та гостинність при зустрічі гостей. Вони зберігають автентичні гастрономічні традиції, використовуючи оригінальні рецепти та страви. Надавачами таких послуг можуть бути як великі підприємства харчової промисловості, так і невеликі ферми, що організовують дегустаційні тури. Крім винних турів, сюди можна віднести устричні, равликові

господарства, кінні ферми, ферми з вирощування винограду, полуниць, фруктових дерев, лаванди, спаржі, виробництва сирів та ін.

Основним гравцем на ринку винного туризму є виноробня **KOBLEVO** (с. Кobleво, Миколаївська область). Серія вин Koblevo Select складається з білих та червоних вин, виноград для яких збирають лише вдень селективним (вибірковим) методом, вибираючи тільки якісні й рівномірно дозрілі грона винограду. Для створення вин лінійки Reserve використовують виноград, вирощений на окремих ділянках виноградників, де є відповідні умови для формування сортових органолептичних характеристик винограду, що збирається виключно вручну та селективно. Шампанське KOBLEVO створено відповідно до класичних традицій шампанізації на основі винограду сортів Шардоне, Рислінг та Аліготе. У рецептурі вин використовуються натуральні трави, квіти та прянощі, зокрема троянда, шавлія, коріандр, лаванда, меліса, полин, ромашка, безсмертник, мускатний горіх та ваніль. Крім традиційної лінійки вин, для поціновувачів можна рекомендувати для дегустації коньячну продукцію бренду Brandson, в лінійці якого представлені бренди ординарні та бренди з різноманітними смаками (лінійки Select та Reserve) [11].

Виноробня BEYKUSH WINERY (с. Чорноморка, Миколаївська область) – одна з найкращих малих виноробних господарств України. У даній виноробні вдало експериментують з різними європейськими сортами винограду, заради нетрадиційного українського вина найвищого гатунку (французькі та італійські клони білих сортів – Шардоне, Піно-Гріджио, Рислінг, Совіньйон Блан, Ркацителі та червоні – Піно Нуар, Мерло, Сапераві, Каберне Совіньйон) [12].

Сімейна виноробня SLIVINO VILLAGE (с. Сливине, Миколаївська область) – це перша крафтова виноробня України, заснована родиною Молчанових в історичній зоні з метою виготовлення місцевих натуральних вин [13].

Крафтова виноробня BABCHUK WINERY (м. Південноукраїнськ, Миколаївська область), отримавши у 2019 році ліцензію на виготовлення та реалізацію вина в Україні, пропонує до дегустації Шардоне (біле) й Каберне, Сапераві, Одеський чорний (червоні) [13].

Сімейна виноробня «ОЛЬВІЯ НУВО» (с. Парутине, Миколаївська область) – відносно молода, але визначна сімейна виноробня, заснована у 2013 році поряд з Українським національним парком Ольвія. На історичних схилах лиману, де в давнину ольвіюполіти вирощували виноград, сьогодні вирощуються винні сорти винограду Йоханітер, Мускат Цитрон, Іршаї Олівер, Аліберне та Каберне Совіньйон, які збираються виключно вручну, та з яких роблять вино, цим самим створюючи велику колекцію столових сортів [13].

Виноробня FALKO WINERY (с. Галицинове, Миколаївська область) розташована в історичному районі передмістя Миколаєва, в асортименті якої є сухі червоні, білі та рожеві вина. У 2022 році від російської агресії постраждали виноградники та виноробний цех господарства, але навіть в таких умовах вона продовжує працювати [14].

Слід зазначити, що практично всі представлені виробники надають екскурсійні послуги, тобто проводять дегустації власної продукції, а також всі

відвідувачі мають можливість ознайомитися з технологією вирощування винограду та виробництва вина, або як правильно дегустувати вино, тонкощі визначення смаку й аромату, з якими стравами можна поєднувати тощо.

Серед найвідоміших гастрономічних локацій Миколаївщини вирізняється устрична ферма «УСТРИЦІ СКІФІЇ», що розташована в селі Українка на березі Тилігульського лиману. Ці землі мають давню історію – ще понад 3000 років тому тут смакували устрицями кімерійці, скіфи та давні слов'яни. Сьогодні в акваторії Чорного моря, на території національного природного парку, вирощують найпопулярніший вид їстівних устриць із французьких матеріалів. Унікальність місцевого продукту полягає в ніжному солодкуватому смаку, що формується завдяки відносно низькій солоності води Чорного моря [15].

На фермі регулярно проводять екскурсії, знайомлячи з історією краю через освітню програму «Устричний Університет», та частують смачними морськими делікатесами. У теплу пору року, крім устриць, вина, природи, гарних видів та приємного спілкування, можна позасмагати й скупатися у чистій морській воді або спробувати покататися на кайті.

Устрична ферма «ОЙСТЕРВІЛЬ» (с. Українка, Миколаївська область) була відкрита з величезним ризиком під час війни у 2022 році. Метою діяльності ферми є відродження культури споживання устриць на території України та всього Чорноморського басейну, яка була розвинута ще у 18-19 ст. Цікавим є той факт, що устричний регіон існував на Півдні України ще за скіфів (VIII ст. до н.е. – IV ст. н.е.), тож завжди була культура вживання устриць. Крім того, устрична ферма пропонує своїм гостям широкий спектр активного відпочинку [16].

Розташування устричних ферм на Тилігульському лимані зумовлене його унікальними природними умовами. Солоність води тут наближається до океанічної: якщо в Чорному морі вона становить 16-17 проміле, то в лимані досягає 32 проміле. Це пояснюється тим, що через сильне мілководдя вода швидко прогрівається, і прісний складник випаровується, залишаючи високу концентрацію солі. Завдяки цьому Тилігульський лиман створює ідеальні умови для життя молюсків та двостулкових молюсків, зокрема устриць. До того ж, устриці виконують природну функцію фільтрації: одна особина здатна очищати до шести літрів води на годину, або близько 200 літрів за добу. Таким чином, ферми не лише вирощують делікатесний продукт, а й відіграють важливу роль у підтриманні екологічної рівноваги Тилігулу.

Сімейне фермерське господарство родини Федосових «**FEDOSOV FAMILY FARM**», розташоване в селі Степова Долина на Миколаївщині, спеціалізується на виробництві десертних сумішей меду з горіхами та сухофруктами, а також унікального фітомеду (особливий мед, настояний на лікарських травах, таких як м'ята, лаванда та гісоп лікарський) – продукту з майже двохсотлітньою традицією. У господарстві виробляють також і «вогняний» фітомед, що витримується на прямих спеціях, зокрема каєнському перці, чилі та халапеньйо. Всі ці рослини вирощують безпосередньо на фермі поруч із пасікою: спочатку вони служать джерелом нектару для бджіл, а згодом стають натуральними інгредієнтами фітомеду. Завдяки своїм високим абсорбуючим властивостям мед вбирає максимум корисних речовин і ароматів із

рослин, збагачуючи свій смак та корисні властивості. Продукція «Fedosov Family Farm» – це справжній смак українського степу, здорова альтернатива шкідливим солодощам, а також натуральний засіб для зміцнення імунітету й підтримки організму. Використовуючи рецепти, перевірені поколіннями, цей мед не лише приносить користь здоров'ю, а й може стати оригінальним подарунком для рідних і друзів.

Пріоритетними напрямками гастрономічного туризму є:

- 1) створення та функціонування професійних мереж та об'єднань (туристичних асоціацій, культурних громадських об'єднань);
- 2) зміцнення організаційного потенціалу, що може бути забезпечено створенням системи безперервної освіти серед працівників зацікавлених сфер;
- 3) вдосконалення та розвиток бізнес-інкубаторів, надання грантів і доступних позик організаціям та установам у сфері культурної спадщини;
- 4) створення креативних кластерів і хабів, агенцій підтримки та креативного підприємництва;
- 5) інтернаціоналізація культурної та туристичної індустрії.

Важливим напрямком розвитку гастротуризму як на регіональному рівні, так і в масштабах країни є формування гастрономічного бренду, який передбачає популяризацію певної території як виробника чи експортера унікальних, високоякісних харчових продуктів. Ключову роль у цьому процесі відіграє брендинг, який визначає конкурентну ідентичність регіону або країни загалом. Основні елементи гастрономічного бренду включають розвинену кулінарну сферу, наявність фахівців у сфері ресторанного бізнесу, використання традиційних продуктів, збереження автентичних страв, а також організацію гастрономічних заходів, таких як фестивалі та конкурси [18].

Для популяризації Миколаївщини як привабливого місця для гастрономічного туризму та просування виробників вина на національному (а в перспективі й на міжнародному) ринку важлива тісна взаємодія й співпраця. Для цього доцільно: запровадити моніторинг світових гастрономічних трендів; розробити план розвитку гастрономічного туризму в регіоні; поширювати інформацію про сучасні гастрономічні тенденції в закладах індустрії гостинності; проводити лекції та семінари для рестораторів. Крім того, проведення регіональних і національних фестивалів української кухні в Україні та за її межами є досить ефективним засобом залучення туристів відвідати той чи інший регіон з метою гастрономічного туризму, а також ознайомлення з традиційною українською гостинністю та кухнею.

12.3. Особливості розвитку гастрономічного туризму в Одеському регіоні

Головною особливістю гастрономічного туризму Одеського регіону є поєднання кулінарних традицій багатьох народів.

Одним із факторів, який притягує тисячі туристів до місць вирощування винограду та виробництва вина, є численні обряди, пов'язані з цим видом діяльності людини. Не винятком є і Одеський регіон з його багатонаціональним населенням та приказками для застільних промов-тостів.

Будь-яка гастрономічна туристична подорож має допомогти гостю сформулювати своє уявлення про Україну, а саме Одеський регіон.

Гастрономічні маршрути діляться на кілька типів: дороги вина, дороги смаку, дороги вина і смаку. Вони є інструментами для створення і комерціалізації гастрономічних маршрутів як туристичної пропозиції.

Південь Одещини, а саме Бессарабія, має величезний потенціал як об'єкт гастрономічного туризму. Сприятливими факторами є мультинаціональність регіону, наявність ресурсної бази, розвинена інфраструктура, розвиток сільського господарства. Болгарські смачні страви, солодощі турецького походження, українські солонощі, гострота гагаузьких страв, запечені страви російської кухні, молдавські мамалига та різноманіття фруктів і овочів, чудова їжа та прекрасна природа – основні переваги Одещини.

В Одесі розвивається запровадження в ресторанах кулінарних шкіл і майстер-класів. Так, корпорація «Реста» заснувала і активно розвиває кулінарну школу «*Meat&Wine*», заняття якої проходять в ресторанах «Стейкхаус», «Дача» і кафе «Компот». Цікавим є досвід дитячої кулінарної школи Goodzoneclub (Затока), в якій діти знайомляться з кухнями різних народів світу. На майстер-класах випікають італійську піцу, ліплять українські вареники, готують японські роли. Відомими є також школи «Art Cake Studio Soroka», «Плюшкін».

В теперішній час в Одесі нараховують понад 800 закладів ресторанного господарства різних типів, зокрема ресторани, бари, кафе, їдальні, закусочні. Найбільшу частку в загальній структурі займають кафе та закусочні, розраховані на цільову аудиторію з середнім і нижче середнього прибутком, популярними є піцерії, суші-бари, кав'ярні, кондитерські тощо. В останні роки відзначається стрімке зростання кількості об'єктів, які займаються постачанням готової їжі – кейтерингом (catering).

З точки зору гастрономічного туризму інтерес представляють заклади етнічної спрямованості.

Справедливим буде відзначити, що більшість закладів ресторанного господарства все ж таки пропонують змішані кухні. Найбільше закладів, які пропонують італійську (132), українську (105) та японську (74) кухні. Заклади з італійською кухнею користуються популярністю у місцевого населення, так як пропонують переважно піцу та пасту і за рахунок цього мають достатньо бюджетний середній чек. У ракурсі гастрономічного туризму більш привабливими є заклади з національною українською та місцевою одеською кухнею. Протягом останнього періоду число закладів ресторанного господарства, які пропонують українську кухню в Одесі, зросло. В той же час, ніша концептуальних закладів української кухні в Одесі залишається незаповненою в достатній мірі. За ініціативою Асоціації шеф-кухарів Півдня України вперше оголошено проект «Дні української кухні», який пройшов у період з 19 по 28 лютого 2018 року. Місією проекту є популяризація української кухні, локальних продуктів і їх виробників. Мета проекту – підвищення гастрономічної цінності української народної кухні серед українців. Участь в проекті «Дні української кухні» взяли 89 ресторанів із 20 міст України та 5 ресторанів за межами країни (США, Австрія, Польща, Молдова, Росія).

Останнім часом заклади ресторанного господарства пропонують в меню страви різних кухонь світу, які передбачають використання автентичних

продуктів, але економічна криза призвела до значного підвищення собівартості, що свою чергу відобразилось на збільшенні вартості страв для споживачів. Альтернативою є використання локальних продуктів, впровадження інноваційних технологій приготування страв національної кухні. Типові регіональні продукти і послуги в значній мірі сприяють підвищенню якості відчуттів. Виготовлення таких виробів доставляє особливі для гостя відчуття, які мають безпосередній зв'язок з регіоном. Це відбувається тому, що покупка здійснюється безпосередньо на місці виготовлення (наприклад при відвідуванні сироварні, фермерського господарства, локаваторського ресторану) або при спілкуванні з виробником. У одеському ресторані «Kotelok-бар мідій» подають різноманітні страви з локальних продуктів - риби та інших "дарів моря", у тому числі з чорноморських рапанів. Застосовують новітні технології приготування та подачі страв, наприклад, мідії готують дев'ятьма різними способами і подають прямо в казанках на компанію. Ресторан «Бodega Два Карла» реалізує концепцію закладу місцевої регіональної кухні, пропонуючи традиційні страви Бессарабії за старовинними рецептами — від яєчні і мамалиги до вин. При закладі працює крамниця, де ці продукти можна придбати.

Протягом останніх років в Одесі відбулось відкриття деяких закладів ресторанного господарства, які орієнтовані на економіку вражень. «Central bar», в якому в середині бару, за скляною стіною, працює перший в місті «Barber Shop», де бажаючих за плату голять небезпечною бритвою, моделюють бороду тощо. Заклад «Tref Cinema Cafe» відкритий на місці колишнього кінотеатру «Парус». У кафе працюють три екрани і весь час транслюють кіно і мультфільми. При цьому в залі тихо: аудіосупровід доступний лише в навушниках.

Наявність в м.Одеса яскравих концептуальних закладів ресторанного господарства дає можливість створення «ресторанних турів», як різновиду гастрономічного туризму. Метою таких турів є ознайомлення з локальною кухнею, концепцією відомих закладів ресторанного господарства та задоволення гастрономічних потреб. В цьому аспекті, слід відзначити 14 одеських ресторанів, які у 2017 р увійшли до рейтингу 100 найкращих ресторанів України, а саме: «Bernardazzi», «di Mare», «Dizyngoff», «Fratelli», «NoodleMan», «Maman», «Kotelok», «Брати Гриль», «Дача», «Кларабара», «Компот», «Риба у вогні», «Стейк Хаус», «Тавернетта». Ресторан «Bernardazzi» має найбільшу винну карту в Одесі. Цей заклад — єдиний у Східній Європі — п'ять років поспіль ставав володарем нагороди Best of Award of Excellence від авторитетного винного журналу Wine Spectator.

Аналіз пропозицій вітчизняних туроператорів показує, що гастрономічний туризм в Україні в цілому, та Одеському регіоні зокрема, знаходиться в стадії зародження, більшість гастрономічних турів організовується на Закарпатті та Львівщині. Для туристів пропонується «Ресторанний тур по Одесі» (туристичне підприємство «Тудою Сюдою»).

Експерсія передбачає дегустації вин і наливок, а також страв бесарабської кухні, зокрема відвідування ресторанів: «Два Карла» — плацинда, бринза та вино власного виробництва; «Гамбрінус» — цаца та місцеве пиво; «Тюлька» — бутерброди з форшмаком. Достатньо цікавим є тур «Фрумушиха-нова - перлина

Бесарабії», який включає відвідування етнографічного музею під відкритим небом, відвідування винного підвалу з дегустацією вина з місцевих сортів винограду, дегустація місцевих страв. Низка туристичних підприємств пропонує винно-гастрономічні тури на Бесарабію, дегустаційний тур у Коблево, тур в «Центр культури вина Шабо», Екскурсія в національний науковий центр «Інститут виноградарства та виноробства ім.В.Є.Таїрова, екскурсії в музей хліба, музей шоколаду, музей коньячної справи.

Україна володіє великим потенціалом для розвитку винногастрономічного туризму, проте використовує його не в повному обсязі. Найбільш наближеною за кліматичними характеристиками є південна виноробна частина України, такі виробники, як ТМ «Колоніст» (Придунайська 22 Бессарабія, Одеська область), виноградники якого знаходяться на одній широті з Бордо (Франція) та П'ємонт (Італія).

З метою розвитку ринку винного туризму в Одеському регіоні ще у 2009 р. компанія «Шабо» відкрила перший в Україні «Центр культури вина Шабо», головною метою якого стало підвищення культури споживання благородних напоїв. «Центр культури вина Шабо» розташований безпосередньо на місці виробничого комплексу компанії «Шабо», в одному з найдавніших виноробних регіонів Європи, традиції якого були закладені ще в античні часи. Це єдиний в Україні культурний центр, який об'єднує діюче високотехнологічне підприємство, стародавні винні підвали, дегустаційний зал, експозиції сучасного скульптурного та архітектурного мистецтва, а також унікальний Музей вина та виноробства. «Центр культури вина Шабо», вже включено комісією Ради Європи до туристичних карт європейських винних маршрутів. З недавніх пір це селище приваблює туристів не тільки винами, а й сучасною «Європейською сироварнею», яка працює за голландською технологією. Туристичні маршрути невеликими господарствами дуже популярні в Європі, вони навіть діляться тематично: дороги вина, дороги смаку, дороги вина та смаку – рибні, сирні, медові, оливкові, фруктово-ягідні та багато інших маршрутів.

В Одеському регіоні гастрономічний туризм тільки зароджується – відсутні тури в чистому вигляді, але елементи його доволі яскраві. В регіоні пропонують тури «Гастрономічна Бессарабія», «Фрумушика-Нова», що дозволяють ознайомитися з гастрономічними особливостями болгарського, гагаузького та молдавського народів, наблизитися до їх культури. В Україні спроби розробити і презентувати винні тури здійснюються виноробними підприємствами південних регіонів України. Так, у 2007 р. Всеукраїнська Асоціація виноробів і сомельє, а також Школа сомельє ТОВ «Майстер-клас» спільно з Інститутом туризму Федерації профспілок України вперше в Україні почала розроблення винних турів по країні. У цей проект були залучені виноробні підприємства південних регіонів України – винзавод «Шабо», Одеський завод шампанських вин, Одеський коньячний завод ТМ «Шустов», ТМ «Вина Гулієвих», ТМ «Колоніст» [3].

В Одеській області щороку відбувається 5 виноробних фестивалів. Найбільш відомими для національного туриста є Фестиваль аматорського вина «Живе вино України», Свято бесарабського вина і Фестиваль молодого вина. Є

також фестивалі суто гастрономічного спрямування («Свято дунайського оселедця»). Не менш відомий у регіоні музей коньячної справи «Шустов»: відвідування купажного цеху, екскурсія з дегустацією різних видів коньяків та розповідями про Одесу, вір-дегустації коньяків 50-річної витримки, Метр де Ше – створення особистого коньячного купажу, а також дегустація вин на заводі «Французький бульвар». Це завод із багатою історією, яка починається з 1857 року, коли французький купець Ф. Нуво заклав тут винні підвали.

У квітні 2019 року експерти проекту Євросоюзу «Підтримка системи географічних зазначень в Україні» презентували перший в Україні проект гастрономічного туризму «Дороги вина та смаку».

Експерти проекту Євросоюзу «Підтримка системи географічних позначень в Україні» презентували перший в Україні проект еногастрономічного туризму «Дороги вина і смаку», робота над яким проходить зараз в Одеській області. Презентація напрацювань проекту відбулася в Укрінформі під час круглого столу «Туризм і дороги».

«Дороги вина та смаку Української Бессарабії» – пілотний проект ЄС зі створення на Одещині системи еногастрономічних туристично-рекреаційних маршрутів відповідно до європейських стандартів. Учасники проекту – це асоціації, виробники локальної продукції, представники туристичного бізнесу, місцева влада та громадські організації.

Перші еногастрономічні маршрути в Україні розробили в Одеській області у рамках проекту ЄС “Підтримка розвитку системи географічних зазначень в Україні”, що є великим досягненням. Їх об’єднали під спільною назвою Дорога вина і смаку Української Бессарабії.

Не випадково для розроблення концепції розвитку сільського й гастрономічного туризму в Україні вибрали Одеську область саме тому, що там збудовано дорогу високої якості – Одеса – Рені.

Перший проект тому і буде запущений у цьому регіоні, де згуртовані національні виробники, які готові сертифікувати свою продукцію, а також частково вирішені логістичні проблеми.

Туристичний еногастрономічний маршрут «Дорога вина і смаку» повинен впровадити в Україні інноваційний досвід Євросоюзу і сприяти розвитку сільських територій.

Еногастротуристичний маршрут «Дорога вина та смаку Української Бессарабії» прокладений південно-західними районами Одеської області та дає змогу туристу ознайомитися з кулінарними особливостями Бессарабського регіону. Маршрут охоплює чотири дестинації: Одеса – Шабо – БілгородДністровський, Одеса – Фрумушикка-Нова – Лісне, Ізмаїл – Криничне – Болград, Татарбунари – Струмок – Приморське – Вилкове. Центральною магістраллю є автодорога М-15 Одеса – Ізмаїл.

Даний проект створюється саме в Одеській області, адже тут проходить автошлях високої якості – Одеса-Рені. До участі в проекті залучені місцеві виробники сиру, вина та інших продуктів, усі вони дали згоду на проходження сертифікації їх продукції. За словами керівника проекту Європейської комісії «Підтримка розвитку системи географічних зазначень в Україні» Саверіо Савіо,

туристичний гастрономічний маршрут «Дорога вина та смаку» має впровадити в Україні інноваційний досвід Євросоюзу і сприяти розвитку сільських територій. Адже у світі щорічні надходження від гастрономічного туризму сягають 150 млрд доларів.

Проект створено за підтримки Євросоюзу, українських міністерств, місцевими громадами, районною адміністрацією, обласною владою Одеської області та багатьма туристичними фірмами. Планується створення сайту wineandtasteroads.com.ua, з картою України та картою кожної області, на карті будуть нанесені пункти гастрономічних маршрутів, включаючи й «Дороги вина і смаку». Турист зможе розрахувати власний маршрут, перевірити наявність та якість дороги, щоб проїхати автівкою, дізнатися де можна заночувати, чи є поруч пляжі або додаткові розваги. Буде інформація щодо умов для людей з особливими потребами, для подорожуючих з малолітніми дітьми або домашніми тваринами, про розташування лікарень тощо.

Маршрут **«Дороги вина і смаку»** складається з замкнених кіл, для того, щоб можна було відвідати одне коло з усього маршруту за один день.

Основними точками маршруту є місто Одеса та Ізмаїл. Найголовніший об'єкт – це виноробня «Шабо». Даний заклад є особливим через високий рівень відповідності світовим стандартам, розвинену інфраструктуру (під'їзна дорога, ресторан, музей), наявність дегустацій, екскурсій. Поруч є БілгородДністровська фортеця, є Інститут виноградарства і виноробства імені Таїрова, деякі інші виробники. До усіх об'єктів можна дістатися протягом двох годин, так утворюється перше коло.

Окремим об'єктом маршруту є етнографічний комплекс **«Фрумушика Нова»** (відтворене молдавське село, де можна ознайомитися з вівчарським господарством, особливостями проживання в молдавських селах, а також скуштувати традиційну молдавську кухню, бринзу, молочні продукти з овечого 28 молока тощо). На відвідання цього комплексу потрібно виділити цілий день через його віддаленість та відсутність якісного дорожнього покриття. До третього кола входить місто Ізмаїл на березі Дунаю – туди ходять потяги та автобуси, там збираються відновлювати аеропорт. Місто багате на історичні об'єкти, має мальовничу набережну Дунаю, гастрономічні традиції, а також під'їзд до інших об'єктів гастрономічного маршруту: буйволина ферма в Орловці, виноробня в Криничному, природа озера Ялпуг, інші виробники вина та традиційних продуктів у долині озера, місто Болград з відреставрованим собором, виноробні на трасі М15 до Вилкового та до Одеси. До маршрута входить й відвідання самого міста Вилково, яке називають українською Венецією через велику кількість каналів, які проходять вздовж вулиць. Місто є останнім населеним пунктом на річці Дунай, перед тим, як вона впадає у Чорне море, тому тут сформувалися унікальні гастрономічні традиції, знайомство з якими і передбачає гастрономічний маршрут «Дороги вина і смаку». Отже, Одеська область є перспективним регіоном для розвитку гастрономічного туризму. В області відбуваються гастрономічні фестивалі, події й свята, існує велика кількість закладів ресторанного господарства різної цінової категорії, різної національної приналежності.

На Одещині також розвинене виноробство, гастрономічні туристи відвідують виноробні *«Шабо»*, *«Колоніст»*, *«Французький бульвар»*, *«Український національний науково-дослідний інститут виноградарства і виноробства ім. В.Є. Таїрова»*, музей коньячної справи Н.Л. Шустова тощо.

Подібні маршрути вже давно є в Європі і користуються неабиякою популярністю у туристів. Існування такої дороги спрощує туристу відпочинок, адже в маршрутах враховано все: як доїхати, на чому дістатися, де оселитися, куди піти, де смачно поїсти і випити. Крім того, створення туристичної карти допоможе розвинути сільські території та пробудити інтерес до продуктів регіону [4].

Кулінарні традиції Одеського регіону є частиною її туристичного бренду та входять в фактори привабливості регіону. Їжа вже давно перестала бути лише способом задоволення фізичної потреби людини, за допомогою їжі можна дізнатися про культуру регіону, про традиції. Так, туристи, які відвідують Одеський регіон з рекреаційною метою, в більшості автоматично стають і гастротуристами, адже відвідують місцеві заклади ресторанного господарства. Одним з чинників, який впливає на розвиток подієвогастрономічного туризму в Одеському регіоні є гастрономічна культура Одещини.

12.4. Гастрономічні фестивалі

Гастрономічні фестивалі, як потужна туристична атракція, є орієнтованими на отримання емоцій і мають всі передумови для залучення споживачів в туристичний регіон [4].

Гастрономічні фестивалі поділяють на дві групи:

- фестивалі сезонних продуктів;
- фестивалі гастрономічного мистецтва.

Фестивалі сезонних продуктів із однієї сторони сприяють розвитку сільськогосподарських дестинацій, з іншої сторони є вагомим фактором розвитку індустрії гостинності, що залучає туристів до визначених територій, а також спонукає місцеве населення купувати місцеві продукти. Гастрономічні фестивалі мають великі соціально-економічні перспективи для розвитку. Фестивалі мають розробити та реалізовувати концепцію, яка зможе залучати, окрім місцевого населення, як туристів із інших регіонів України, розвиваючи таким чином внутрішній туризм, так і туристів із інших країн [12]

Найбільш "розкрученими" на сьогоднішній день є гастрофестивалі, які жоден туроператор не включає до програм турів:

«Цимес-маркет», який з першого його проведення називали клоном "Гефесту", але з гастрономічною спрямованістю. Пізніше він став повноцінним фестом їжі, який збирає тисячі відвідувачів м. Одеса та прилеглих територій. Сутність "Цимес-маркету" в тому, що відомі ресторани та молоді одеські кулінари продають фірмову їжу, а гості куштують її за великим столом. Останнім часом у фесті беруть участь і виробники алкогольних напоїв. Захід проходить раз в два-три місяці на чудових одеських площадках – стара конюшня в центрі міста, двір ЦУМу, двір Палацу Моряків, двір Одеської кіностудії, Одеського заводу шампанських вин. Фішкою свята є те, що організатори запрошують аніматорів,

які по-одеські торгуються з гостями на вході та розважають відвідувачів на території проведення "Цимес-маркету".

Гастрофестиваль **«Picnic»**, який виділився з гастрофестивалю "Цимес-маркет" і є зовсім молодим для м. Одеса. Команда позиціонує захід як "захід вихідного дня з корисним, смачним та цікавим відпочинком для всієї родини".

Традиційно обирається тема пікніка, місце проведення частіше всього на схилі Чорного моря на площадці біля ресторану **«Глечик»**, чи на зеленій зоні яхт-клубу. В планах організаторів зайняти відомі одеситам та гостям міста пляжні території - пляж Відрада, пляж 10-12- і станцій Великого Фонтану. Важливим елементом проведення є розподіл зон відпочинку - food court (заклади харчування представляють кухні народів світу), family-market (дизайнерський одяг, домашній декор, іграшки, книги, авторські аксесуари), kids Camp (зона відпочинку для дітей), а також сектор проведення майстер-класів.

Також відомим для одеситів є фестиваль **«Таки-да, смачно!»**, який вперше був проведений у 2013 році як альтернативний проект гастрономічної кухні - дегустаційна програма, в рамках якої відвідувачам представлена одеська винно-гастрономічні традиції регіону. Місце проведення – двір Одеської кіностудії, який розділений на фут-корти. Термін проведення – один раз на сезон. Розважають гостей одеські музиканти. Тема заходу чисто гастрономічна - випічка, морепродукти, м'ясо, а також окремі одеські блюда - форшмак, цаца та ін.

Гастрономічний фестиваль **«Дунайські гостини»**, який має місце в м. Вилкове. До програми включене велике число цікавих заходів: карнавальна хода представників фермерських господарств, кулінарні майстер-класи, Open air, конкурс на краще городнє опудало і встановлення рекорду з поїдання полуниці. Фестиваль проводиться на початку червня.

Фестиваль проходить кілька раз на рік, кожного разу з новим тематичним акцентом - **«Рибний урожай»**, **«Dolce vita»**, **«Яблуневий настрій»**, **«Дачний сезон»**, **«Сезон охоти»**. Пропонуються експозиції ресторанів, кафе, кондитерських і пекарень, виновиробників і виноторговців. Відкриті дегустації вин, спеціальні дегустації **«Таємниця Чорного Бокала»**, конкурс **«Одеський форшмак»**, конкурс журналістів **«Винний критик»**. Open-air показ фрагментів фільмів, знятих на Одеській кіностудії, конкурс караоке, танцювальні майстер-класи.

«Свято полуниці», який має місце м. Одеса, Одеська область. Формат фестивалю - сімейний пікнік в парку, де для дорослих і дітей організовані цікаві розваги на тему полуниці. Проводиться у травні.

День помідора, який має місце м. Одеса, Одеська область. Заходи: ярмарок-продаж помідорів всіх сортів з різних районів Одеської області; концерти фольклорних колективів; майстер-класи з консервації помідорів; спортивно-помідорні змагання; конкурс з малювання картин за допомогою кетчупу; парад червоних машин і мотоциклів.

«Свято вина та етнічного мистецтва», який має місце м. Болград, Одеська область. Фестиваль створений для відновлення глибоких традицій

виноробства, презентації гостям самотності і культури регіону. Фестиваль проходить у листопаді.

Фестиваль Прянощі і радощі: **«Сезам відкрийся»**, який має місце м. Одеса, Одеська область. **«Прянощі і радощі»** - це фестиваль ароматних спецій, східної мудрості, древніх знань про гармонійне життя, проводиться в листопаді.

Фестиваль Міської Їжі в Зеленому театрі, який має місце м. Одеса, Одеська область. На фестивалі кілька десятків гастрономічних проєктів зі всієї Одеси: смажені сосиски, хот-доги, пасти, свіжа випічка, фруктові смузі, смачна кава і багато іншого.

Фестиваль шоколаду, який має місце м. Одеса, Одеська область. На фестивалі можна знайти сотні видів цукерок: від солодоців з базиліком до шоколадних сигар.

Фестиваль добрих традицій **«Свято Гарбуза»**, який має місце м. Одеса, Одеська область. "Свято Гарбуза" - це бажання зібрати старі і нові традиції, поєднавши все найкраще і позитивне. Туристи дізнаються про свято якому багато століть, у якого багато назв і свої особливості святкування в різних країнах і у різних народностей.

Гастрономічний фестиваль **«Брячина»**, який має місце в м. Миколаєві з 2015 року. Місце проведення - центральні вулиці міста - вул. Соборна, Флотський бульвар, площадки торговельних комплексів, приміщення старих непрацюючих заводів. У фесті беруть участь провідні заклади харчування міста, які пропонують гастрономічну кухню різних народів світу, а також напої місцевого приготування та авторська їжа. Захід проводиться до конкретних народних свят.

В м. Херсон з 2015 року проходить фестиваль **«Тишо-Тишо фест»**, метою якого є закріплення гастрономічного і туристичного потенціалу південного регіону України. Організатори обирають для проведення площадки в центральній частині міста. Територія розділена на кластери - Тишо їжа - гастрономія, вулична їжа. Тишо туризм - проєкти, пов'язані з туризмом, круглий стіл та обговорення. Тишо музика - вуличні музиканти, музичні колективи. Тишо танці - танцювальні колективи, представники танцювального фестивалю. Тишо дітки - дитяче дозвілля і розвиток. Тишо арт - художники, ремісники, артисти. Учасниками є провідні підприємства харчової промисловості херсонської області "Сандора", Дім марочних коньяків "Таврія", а також відомі заклади інших регіонів - "Оболонь", "Янтар" та ін. Фест проводиться до визначних свят міста та області.

У 2016 році вже 13 раз у м. Гола Пристань Херсонської області проходив фест "Кавун - солодке диво". Захід включає виставку-ярмарок, де пропонується безкоштовна дегустація кавунів та продаж іншої сільськогосподарської продукції. Гостей розважають місцеві артисти. Фіналом свята є вибір переможця у номінації "найбільше солодке диво". Фест проводиться у серпні.

Дані фестивалі є цікавими, передають колорит місцевої кухні і їх обов'язково слід включати туроператорам до основних, Як приносять найбільший прибуток, турів, чи до підтримуючих, які мають приносити прибутки в певний період часу (наприклад, під час проведення фесту).

Питання з самоконтролю

1. Охарактеризувати потенціал гастрономічного туризму Миколаївщини.
2. Охарактеризувати потенціал гастрономічного туризму Одещини.
3. Скласти список гастрономічних об'єктів Миколаївщини.
4. Обґрунтувати вплив гастротуризму на розвиток області.

Список використаної літератури

1. Спеціалізований туризм : навч. посіб. / Г. А. Багатирьова, М. Г. Головань, О. Г. Літвінова-Головань та ін. ; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. туризму та країнознавства. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2021. 173 с.
2. Басюк Д.І. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні. *Наукові праці НУХТ*. 2012. № 45. С. 128–132.
3. Басюк Д. І. Теоретичні і прикладні основи формування DESTINATION винного туризму : монографія. Кам'янець-Подільський : Видавець ПП Д.Г. Зволейко, 2014. 272 с.
4. Борщ, хамон, м'яммі та хаукарль : де домівка найбільш відомих страв Європи. Інтерактивна мапа. URL: <https://tsn.ua/svit/borsch-hamon-myammi-ta-haukarl-de-domivkanaybilshvidomih-strav-yevropi-interaktivna-mapa-1191309.html>
5. Винний та гастрономічний туризм: глобальні тренди та локальні практики : монографія / [колектив авторів] ; за наук. ред. Д. І. Басюк. Вінниця : ПП «ТД «Едельвейс і К», 2017. 316 с.
6. Винний та гастрономічний туризм в Італії: альтернативні ідеї відпочинку. URL: https://uagolos.com/vinniitagastronomichnii-tyrizm-v-italiji-alternativni-idejividpochinky/?fbclid=IwAR0wuWG45VNsKUkxhb2qwyc_InHZmoJjhFTIVrpAhA-eORVbr10Y8m2XPv8
7. Вишневецька Г. Г. Потенціал кулінарних турів у контексті спеціалізованого туризму. *Географія та туризм*. 2011. Вип. 14. С. 100-115.
8. Вишневська Г. Г., Цегельник А. О. Гастрономічні свята та фестивалі як туристична атракція. *Географія та туризм*. 2012. Вип. 18. С. 55- 62. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/gt_2012_18_11
9. Вишневська 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.
10. Все про сирний туризм в Європі : куди поїхати і які види сиру спробувати. URL: <https://travelyourway.com.ua/ua/planirovaniesamostoyatelnyhputeshestvij/poleznye-melochi-v-poezdke/syrnyj-turizm-v-evrope/>
11. Гастрономічні етно-музеї. URL: https://www.tic.in.ua/?page_id=5773&lang=uk.
12. Гастрономічна культура в процесах формування громадянської ідентичності: теоретичний огляд проблеми. URL: https://www.researchgate.net/publication/335759894_Gastronomicna_kultura_v_rocesah_formuvanna_gromadanskoj_identichnosti_teoreticnij_oglad_problemi.
13. Гастрономічний туризм в Україні на сучасному етапі: сутність та основні напрями розвитку. URL: <http://reposit.nupp.edu.ua/xmlui/handle/PoltNTU/1064>.

14. Гастрономічний туризм в Україні на сучасному етапі: сутність та основні напрями розвитку. URL : <http://reposit.nupp.edu.ua/xmlui/handle/PolNTU/1064>
15. Гастрономічний туризм в європейських країнах. URL: http://repository.ldufk.edu.ua/bitstream/34606048/11016/1/%D0%A4%D1%82%D0%A0_%D0%A0%D0%BE%D0%B7%D0%B4%D1%96%D0%BB_6_06.pdf.
16. Гладчук О. П. Гастрономічний туризм / Галицький фаховий коледж імені В'ячеслава Чорновола. Тернопіль, 2022.
17. Глушко В. О. Гастрономічний туризм як окремий вид у туризмі : поняття, сутність, класифікація / Донецький нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. *Торгівля і ринок України*. 2016. Вип. 39–40.
18. Горбуліна Ю. О., Радченко О. М. Можливості використання зарубіжного досвіду організації гастрономічних турів в українській практиці. *Рекреаційні ресурси та послуги гостинності в регіонах України* : матер. IV Всеукр. інтернет-конф. (м. Черкаси, 24 травня 2019 р.). Черкаси, 2019. С. 62–70.
19. Де їсти добре. Карта України для гастрономічних мандрівників. URL: <https://nv.ua/ukr/ukraine/events/kartaukrajini-2020-roku-lokalni-produkti-vino-virobniki-novini-ukrajini50096294.html>
20. Дишкантюк О. В., Власюк К. В. Гастрономічний туризм : підручник. Одеса : ОЛДІ-ПЛЮС, 2021. 136 с.
21. Дишкантюк О. Економіка вражень – сучасний етап розвитку суспільного виробництва. *Економіка харчової промисловості*. 2016. № 4(8). С. 32–37.
22. Винний туризм : підручник для студентів вищих навчальних закладів / С. В. Іванов, В. О. Домарецький, Д. І. Басюк та ін. Кам'янець-Подільський : ФОП Сисин О. В., 2012. 472 с.
23. Закарпатський гастрономічний туристичний шлях. URL: <https://transkarpatia.net/transcarpathia/our-news/52604-nazakarpat-rozrobili-gastronomchniy-turistichniy-shlyah.html>
24. Про внесення змін до Закону України "Про туризм" : Закон України від 18.11.2003 № 1282-IV : станом на 28 черв. 2015 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1282-15#Text>
25. Кавовий туризм та основні регіони його розвитку. URL : https://library.sspu.edu.ua/wpcontent/uploads/2018/04/GN_7_2016.pdf#page=120
26. Класифікація видів гастрономічного туризму. URL : https://tourlib.net/statti_ukr/omelnycka2.htm
27. Кляп М. П., Шандор Ф. Ф. Сучасні різновиди туризму : навч. посіб. Київ : Знання, 2011. 334 с.
28. Ковешніков В. С., Гармаш В. В. Винний та гастрономічний туризм: важливий потенціал розвитку економіки. *Інвестиції: практика та досвід*. 2017. № 4. С. 32–37.
29. 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.

30. Кукліна Т. С. Концептуальні ресторани як об'єкти туристичної галузі: можливості та розвиток сучасного туризму: світовий та національний досвід : монографія. Запоріжжя : ЛПКС, 2014. 220 с.
31. Кукліна Т. С., Корнієнко О. М. Основні напрямки розвитку туристичних послуг на основі маркетингу : колективна монографія. Херсон : ХНТУ, 2015. 330 с.
32. Кукліна Т. С. Гастрономічний туризм на туристичному ринку України. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/kuklina.htm.
33. Мальська М. П., Антонюк Н. В., Ганич Н. М. Міжнародний туризм і сфера послуг : підручник. Київ : Знання, 2008. 661 с.
34. Мальська М. П., Філь М., Пандяк І. Г. Гастрономічний туризм : навчальний посібник. Київ : Каравела, 2021. 304 с.
35. Нестерчук І. К. Гастрономічний туризм: історія, теорія і сучасні практики. *Науковий вісник Херсонського державного університету. Сер. Географічні науки*. 2017. Вип. 6. С. 193–199.
36. Омельницька В. О. Сутність та класифікація гастрономічного туризму. *Приазовський економічний вісник*. 2018. № 1(6). С. 15–20.
37. Офіційний сайт Міжнародної асоціації гастрономічного туризму. URL: <https://worldfoodtravel.org/>.
38. Ощипок І. М. Пономарьов П. Х., Філь М. І. Кухні народів світу : навч. посібн. Львів : Магнолія, 2006. 248 с.
39. Патійчук В. О. Особливості організації гастрономічних турів. *Рекреаційно-туристичний потенціал регіонів України: сучасний стан, проблеми та перспективи розвитку* : матеріали І Всеукр. наук.-практ. інтернет-конф. (м. Луцьк, 30–31 березня 2017 р.). Луцьк : Терен, 2017. С. 26–34.
40. Пахомов Ю. М. Система цінностей як фактор конкурентоспроможності країн у глобальному світі. *Економіка ринкових відносин*. 2008. № 1(1). С. 38–45.
41. Потьомкін Л. М., Дишкантюк О. В., Жосан В. Д. Аналіз факторів зовнішнього середовища на розвиток ресторанного господарства Одещини в аспекті гастрономічного туризму. *Цифровізація економіки в умовах пандемії: процеси, стратегії, технології* : матеріали міжнар. наук. конф. (м. Кельце, Польща, 21–22 січня 2021 р.). Кельце, 2021. С. 53–56.
42. Расулова А. М. Потенціал ресторанного бізнесу у розвитку гастрономічного туризму України. *Економіка та держава*. 2015. № 5. С. 78–83.
43. Русавська В. А. Гостинність в українській традиційній культурі : навч. посіб. Київ : Ліра-К, 2016. 280 с.
44. Сабадош Г. О. Еко-тренди — інноваційний напрям розвитку підприємства харчування Закарпатської області. Інноваційні технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі : XII Всеукраїнська наук.-практ. конф. Київ : НУХТ, 2023.
45. Сабадош Г. О. Передумови розвитку гастрономічного туризму Закарпатській області. *Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації* : матеріали VIII міжнар. наук.-практ. конф. / Київський нац. ун-т культури і мистецтв. Київ, 2021. С. 173.

46. Сирна карта Європи URL:
<https://panicaanica.livejournal.com/photo/album/480/?mode=view&id=147618&page=49>
47. Ткаченко Т. І. Сталий розвиток туризму: теорія, методологія, реалії бізнесу : монографія. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2009. 463 с.
48. Топ 10 екзотично-гастрономічних фестивалів світу. URL :
file:///D:/Users/Admin/Downloads/43_10_.pdf
49. Трададенко Т., Верес К. Гастрономічний туризм: перспективні напрями. *Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті* : програма і матеріали 80-ї міжнар. наук. конф. молодих учених, аспірантів і студентів, м. Київ, 10–11 квітня 2014 р. Київ : НУХТ, 2014. Ч. 3. С. 563–564.
50. Creativity in gastronomic activities. URL:
https://www.researchgate.net/publication/361100752_Creativity_in_gastronomic_activities
51. World Tourism Organization (UNWTO) URL: <http://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284414819.1>.
52. Food - Culinary - Gastronomy Tourism. URL:
<https://mytourismgazine.blogspot.com/2020/03/food-tourism-culinarytourism.html>

Навчальне видання

ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ

конспект лекцій

Укладач: **Гарбар** Галина Анатоліївна

Формат 60x84 1/16. Ум. друк. арк. 13,0

Тираж 100 прим. Зам. №_____

Надруковано у видавничому відділі

Миколаївського національного аграрного університету

54020, м. Миколаїв, вул. Георгія Гонгадзе, 9

Свідоцтво суб'єкт видавничої справи ДК № 4490 від 20.02.2013 р.