УДК 379.85

DOI: <https://doi.org/10.32782/2304-0920/5-84-7>

Мілінчук О. В.

Ткачук А. Ю.

Державний університет «Житомирська політехніка»

ГASTРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ В УКРАЇНІ: СУЧАСНИЙ СТАН РОЗВИТКУ

У статті розкрито сутність, соціальне й економічне значення гастрономічного туризму для розвитку окремої території. Зазначено потенціал української місцевої кухні, виокремлено традиційні продукти та рецепти. Узагальнено вплив кулінарних традицій інших народів на українську гастрономію. Визначено особливості приготування національної страви «борщ» на Київщині, Черкащині, Сумщині, Львівщині, Чернігівщині, Полтавщині, Житомирщині. Перераховано види національних напоїв, а також підкреслено давні традиції виноробства. Україна входить до п'ятірки країн Європи, де винний туризм має величезні перспективи розвитку і є всесезонним. Нині можна виділити два виноробних регіони – Закарпаття та Південний. Територією південної України розроблено турпродукт «Дорога вина та смаку Української Бессарабії», а на Закарпатті діє туристичний «Винний шлях». Окремим турпродуктом Закарпаття є «сирний маршрут». Перспективними напрямками розвитку «сирних турів», окрім основного овечого, козиного та коров'ячого молока, є організація турів на ферми буйволів. Тренд розвитку гастротуризму був сформований на Закарпатті та на Львівщині, де і проходить найбільша кількість гастрономічних фестивалів та свят. Перспективним є розвиток етнічного поліського регіону, який славиться стравами з картоплі, Херсонщини з унікальними стравами із баклажанів та можливістю популяризації баштанних культур та інших регіонів. У статті узагальнено, що українська кухня сьогодні активно відроджується та є перспективною для формування широкого асортименту національних турпродуктів.

Ключові слова: гастрономічний туризм, туристичний продукт, винний туризм, сирний туризм, гастрофестиваль.

Постановка проблеми. В останні роки гастрономія стала необхідним елементом для знайомства з культурою та способом життя окремої туристичної дестинації. Гастрономія втілює в собі всі традиційні цінності, пов'язані з новими тенденціями в туризмі: повагу до культури та традицій, здоровий спосіб життя, автентичність, стійкість розвитку. Гастрономія – це можливість активізувати та урізноманітнити туризм, сприяти місцевому економічному розвитку шляхом залучення різних професійних секторів (виробників харчових продуктів, закладів харчування, майстер-класів від кухарів). Місцева кухня на основі місцевих продуктів дає змогу просувати певний регіон як справді унікальний, привабливий для тих мандрівників, які прагнуть відчутти місцевість через смаки. Окремі етнічні регіони України вже використовують гастрономічний туризм для популяризації місцевості, проте їхній досвід першопрохідців із формування туристичних гастролокацій потребує глибшого наукового вивчення.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Тема дослідження розвитку гастрономічного туризму в Україні є досить вивченою серед українських учених. У дослідженнях Д. Басюк, М. Баштової, В. Бойко, Г. Волкової, О. Любіцевої, І. Нестерчук, Л. Прокопчук, Т. Сокол, Т. Шпараги, Ф. Шандора висвітлюється історико-культурний контекст розвитку цього виду туризму, особливості створення регіональних туристичних продуктів на основі національних кулінарних традицій. Окремі фахівці розглядають гастрономічний туризм як вид хобі-туризму (І. Школа), тематичного туризму (Т. Сокол, З. Каноністова), спеціалізованого туризму (В. Федорченко, І. Мініч). В. Антоненко, Д. Басюк, С. Саламатіна, Н. Алешугіна, П. Коваль у своїх працях доводять важливість розвитку цього виду діяльності в регіонах України.

Виділення не вирішених раніше частин загальної проблеми. Дослідження розвитку гастрономічного туризму в Україні є безперервним теоретико-практичним процесом, у якому поєднується історія, сучасні кулінарні тренди та інструменти

економічного обґрунтування для їх запровадження в туристичний бізнес. Гастрономічні тури в Україні набули популярності, що актуалізує інтегроване вивчення їхнього сучасного стану та перспектив розвитку.

Постановка завдання. Стаття присвячена вивченню питань становлення вітчизняного гастрономічного туризму, зокрема як географічне розташування та пов'язані з ним етнічні кулінарні традиції, регіональні продукти вплинули на наявні гастрономічні маршрути, гастрономічні фестивалі та інші свята.

Виклад основного матеріалу. За останні роки гастротуризм став одним із найдинамічніших та найкреативніших сегментів туризму. Туристичні компанії усвідомлюють важливість гастрономії для того, щоб диверсифікувати туризм та стимулювати місцевий, регіональний і національний економічний розвиток. Статистичні дані свідчать, що 88,2% дестинацій вважають гастрономію стратегічним елементом у визначенні свого іміджу та бренду. За оцінками Всесвітньої асоціації їжі та подорожей, гастрономічний туризм сприяє надходженню 150 млрд дол. щорічно [1]. Згідно зі Звітом ЮНВТО, більше третини туристичних витрат припадає на їжу [2]. Тому місцева кухня є аспектом, що має важливе значення для якості туристичного досвіду. Мандрівники зацікавлені походженням продукції. Вони визнають цінність гастрономії як засобу спілкування, як простору для обміну життям з іншими, для обміну досвідом. Гастрономія дає змогу туристам отримати доступ до культурної та історичної спадщини місць через споживання, дегустацію та придбання.

Таким чином, гастрономічний туризм – це подорож, метою якої є знайомство з особливостями місцевої кухні, кулінарними традиціями, що сприяють поліпшенню загального сприйняття місцевості. Практично будь-яка країна має потенціал для розвитку гастротуризму, адже у кожному є регіональні відмінності в місцевій кухні, свій неповторний набір страв і технологій їх приготування.

Туристи, які приїждять до України, безумовно, також бажають скуштувати традиційні місцеві страви. Тому одним із найважливіших аспектів розвитку туристичного сервісу є ознайомлення туристів з особливостями традиційного харчування та розвиток сфери обслуговування в цьому напрямі [3].

Національна українська кухня багата унікальними, оригінальними рецептами, яких не зустрінеш більше в жодній країні світу. Традиційні страви в Україні готуються століттями, і в кожній місцевості існують свої, особливі рецепти приготування цих страв, що робить їх несхожими.

Дослідниками зафіксовано, що українська кухня налічує близько 4 тис. рецептів різноманітних страв із м'яса, риби, овочів, яєць, молочних продуктів. У меню обов'язково присутні страви з борошна: млинці, вареники, галушки, кльоцьки тощо. Спираючись на багатолітню історію існування, українська кухня інтегрувала кулінарні традиції інших народів. Так, відчувається вплив польської кухні на подільську, турецької кухні на буковинську, угорської на гуцульську та російської на кухню Слобідської України [4].

Символічним українським продуктом є сало, а найбільш популярною стравою української кухні є борщ. Є понад 70 складених і описаних рецептів червоного борщу, найскладнішим та найдорожчим із яких вважається «Борщ київський». Бульйон для нього варять з яловичини, баранини та свинини, а окрім обов'язкових складників додають натуральний хлібний квас. У Черкаській області до нього обов'язково подають ароматні пампушки з часником. А на Сумщині борщ готують зі свининою і на буряковому квасі. На Чернігівщині готують борщ із грибами «вушками» і називають його «перемиславським». Полтавчани борщ варять на основі курячого бульйону і обов'язково кладуть до нього традиційні для свого регіону галушки. На Житомирщині борщ має два різновиди: «поліський» із в'яленими в'юнами і грибами та «коростенський» – на сухофруктах. Є на карті України регіон, у якому взагалі немає свого борщу, – Закарпаття. Дуже рідко там варять борщ із самої лише картоплі та буряка, без капусти і називають його «львівським». Галичани в давнину готували борщ дуже ріденьким, без картоплі, тільки з буряка, приправляючи засмажкою, а для кислоти додавали вишневий чи яблучний сік [5].

З давніх-давен українцям відомо багато рецептів алкогольних напоїв – самогон, медовуха, спотикач, колганівка, вишняк та популярна медова горілка з перцем. В Україні також здавна займалися виноробством. Слід зазначити, що Україна входить до п'ятірки країн Європи, де винний туризм має величезні перспективи розвитку і є всесезонним. Нині можна виділити два виноробних регіони – Закарпаття та Південний. До південного виноробного регіону відносять Одеську, Херсонську, Миколаївську області та частково Приазов'я. Тут поєднані великі підприємства – Одеський коньячний завод «Шустов», Одеський завод шампанських вин, «Таврія», «Нива», «Коблево», а також невеликі приватні господарства принципово нового устрою – центр культури вина «Шабо», «Колоніст», «Князя Трубецького» та інші. Закарпаття від більшості розвинених виноробних регіонів України відрізняється тим, що тут майже немає потужних заводів, проте є велика кількість міні-виробників вина. Територією Закарпаття розроблено «Винний шлях», що проходить по території Ужгородського, Мукачівського, Берегівського та Виноградівського районів [6].

Кожен окремий регіон України захоплює своєю кулінарною унікальністю.

Полісся – батьківщина картопляних страв. Ці території славляться урожаєм картоплі, що значною мірою впливає на раціон місцевої кухні. Найбільшою популярністю тут користуються деруни. З різними начинками і підливою ці картопляні оладки стали брендом міста Коростень. Кожен вересень у Житомирській області відзначають День деруна – влаштовують великий фестиваль, де їх можна спробувати в найнесподіваніших варіаціях [7].

Південь, де Дніпро впадає в Чорне море, – це край рибалок, а отже, і різноманітних рибних страв. Так-от, бички не лише подають в'яленими до пива, в Одесі з них готують биточки: тісто змішується з подрібненою рибою і смажиться на олії. Набагато складніше приготувати рибу-фіш: потрібно акуратно зняти шкірку, почистити від кісток, подрібнити, нафарширувати та запекти [7]. Нині в Одеській області реалізується пілотний маршрут «Дорога вина та смаку Української Бессарабії», прокладений південно-західними районами області. Туристична дестинація дає змогу ознайомитися з кулінарними особливостями Бессарабського регіону. Подібні маршрути вже давно існують у Європі й 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 [8].

Херсон славиться своїми овочами, а особливо баклажанами. Тут їх і смажать, і консервують, навіть роблять ікру [7]. Херсонщина вирощує 75% усіх баштанних культур в Україні. Херсонська область має свої регіональні особливості: кліматичні та ґрунтові умови є найбільш оптимальними для вирощування кавунів, тому вони є символом Херсонщини. Як зазначає виконавчий секретар громадської спілки «Асоціація виробників Херсонського кавуна» Юрій Палічев, «уже два роки триває робота над тим, аби херсонський кавун отримав «географічне зазначення» – назву, яка прив'яже унікальний товар до регіону та надає право на визнання в Євросоюзі» [9].

Закарпаття є багатонаціональним, тому у закарпатській кухні виявляються етнічні особливості національних меншин. Найбільшим попитом серед туристів користується бограч. Бограч – це гастрономічне диво угорського походження, страва мадярських (угорських) скотарів. Для приготування гуцульських страв найчастіше використовують кукурудзяне борошно, кукурудзяну крупу, картоплю, гриби. Душею гуцульської страви є банош, а також бринза – овечий сир [10]. Сир «Гуцульська овеча бриндзя» став першим українським гастропродуктом, який отримав свідоцтво про реєстрацію географічного зазначення. Його видало Міністерство розвитку економіки, торгівлі та сільського розвитку України 11.11.2019 р. «Гуцульська овеча бриндзя» – це перше українське географічне зазначення, що відповідає всім європейським вимогам до реєстрації та має право на визнання в ЄС.

Закарпаття також славиться своїми традиціями сироваріння. Для популяризації такого виду туризму на Закарпатті відкрито «сирний маршрут», що має протяжність 100 км. Він пролягає декількома районами – Хустським, Рахівським,

Таблиця 1

Найвідоміші гастрономічні фестивалі України

Назва гастрономічного фестивалю	Місце проведення
1	2
«Галицька дефіляда»	м. Тернопіль
«Червене вино»	м. Мукачево, Закарпатська область
«Конкурс різників свиней гентешів»	с. Геча, Закарпатська область
«Біле вино»	м. Берегово, Закарпатська область
Фестиваль вина та меду «Сонячний напій»	м. Ужгород
«Фестиваль ріп'янки»	с. Колочава, Закарпатська область
Фестиваль чорниць «Верховинська яфина»	с. Гукливе, Закарпатська область
«Сливовий леквар»	с. Геча, Закарпатська область
«Гуцульська бринза»	м. Рахів, Закарпатська область
«БОРЩ'ІВ»	м. Борщів, Тернопільська область
«Золотий гуляш»	с. Мужієво, Закарпатська область
Фестиваль молодого вина «Закарпатське Божоле»	м. Ужгород
Фестиваль хліба	хутір Обирок, Чернігівська область
«Український кавун – солодке диво»	м. Гола Пристань, Херсонська область
Свято полтавської галушки	м. Полтава
«Берлибашський бануш»	с. Костилівка, Рахівський район, Закарпатська область
Свято сала	м. Полтава
Фестиваль березового соку	с. Банилів-Підгірний, Сторожинецький район, Чернівецька область
Фестиваль полуниці	м. Ізюм, Харківська область
Свято шоколаду	м. Львів
Фестиваль голубців	с. Четфалва, Закарпатська область
Фестиваль тушкованого півня	с. Косонь, Закарпатська область
Фестиваль «Коропфест»	с. Коропець (Монастирський район, Тернопільська область)
Фестиваль дерунів	м. Коростень, Житомирська область

Джерело: складено на основі [13]

Міжгірським та Тячівським – і передбачає відвідування полонин, пасовищ, сироварень, ресторанів, а також фестивалів, що пропонують послуги дегустації традиційного закарпатського сиру. Серед лідерів сироваріння та сирного туризму в регіоні – Селиська сироварня у Нижньому Селищі неподалік м. Хуст, сироварня в с. Іза Хустського району ОСГ «Бараново», ФГ «Салдобош» в с. Стеблівка Хустського району (буйволяча ферма), монастирська сироварня в с. Ракошино Мукачівського району та ферма «Карпатський буйвіл» у м. Виноградів. Перспективними напрямками розвитку «сирних турів», окрім основного овечого, козиного та коров'ячого молока, є організація турів на ферми буйволів [11].

У Чернівецькій області варто спробувати домашню бринзу та традиційну кукурудзяну кашу – мамалигу [7].

Львів як туристична дестинація захоплює не лише неповторною атмосферою, а й чудовим смаком. Згідно зі статистикою, у 2019 р. місто Львів відвідало 2,7 мільйона туристів. Львівські кав'ярні та ресторани подекуди популярніші за музеї, а гастрономічні екскурсії оригінальними закладами набувають дедалі більшої популярності. Львів задав тон гастротуризму України, запропонувавши великий асортимент концептуальних закладів, які обігрують місцеві легенди й стереотипи, а також експериментують із локальною кухнею. Пивну культуру розвивають крафтові броварні та історична «Львівська пивоварня», де відкрили новий музейно-культурний комплекс «Львівварня». Крім майстерень, у яких регулярно проходять шоколадні майстер-класи, Львів знаменитий своїми штруделями. Смачні листкові рулети прийшли в українську кухню з Угорщини.

Їх готують як із солодкими, так і з солоними начинками, але найбільшою популярністю користується штрудель з яблуками [12].

Протягом останнього десятиліття в Україні було започатковано чимало гастрономічних фестивалів. З кожним роком такі «смачні» події залучають усе більшу кількість туристів і є однією з найважливіших програм відпочинку. Українська кухня сьогодні активно відроджується. Вже потроху мінає мода на закордонний фаст-фуд, тому національні українські страви сьогодні дуже цікаві як українцям, так і іноземцям [13].

Лідером за кількістю гастрономічних фестивалів в Україні є Закарпаття, проте гастрономічні свята останніми руками набули популярності у всіх областях країни (табл. 1).

Україна постійно фігурує у світових гастрономічних рейтингах. Останній, присвячений відкриттям у цій сфері, опублікувало британське видання Independent. Чільне місце посіли звичайні для українців страви – вареники, борщ, котлета по-київськи [14].

Висновки і пропозиції. Гастрономічний туризм позитивно впливає на економіку, зайнятість населення та місцеву спадщину, оскільки туристи прагнуть не лише пізнати місцеву їжу, а й знати її походження та виробничі процеси, роблячи це виразом культурного туризму. Україна має великий потенціал для розвитку гастрономічного туризму, про це свідчить велика кількість тематичних фестивалів, спеціалізованих заходів із дегустацією місцевої продукції та навіть розроблення «смачних» шляхів. Організація гастрономічних турів дасть змогу залучити більшу кількість вітчизняних та іноземних туристів, що позитивно вплине на популяризацію нашого краю.

Список використаних джерел:

1. Всесвітня продовольча туристична асоціація. Дослідження. URL: <https://worldfoodtravel.org/food-tourism-research/> (дата звернення: 01.11.2020).
2. World Tourism Organization (UNWTO). Global Report on Food Tourism. URL: <https://www.unwto.org/europe/event/5th-unwto-world-forum-gastronomy-tourism-0> (дата звернення: 30.10.2020).
3. Корнілова В.В., Корнілова Н.В. Сучасні тенденції розвитку гастрономічного туризму. *Ефективна економіка*. 2018. № 2. URL: http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/2_2018/37.pdf (дата звернення: 01.11.2020).
4. Басюк Д.І. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні. *Наукові праці НУХТ*. 2012. № 45. С. 128–132.
5. 16 фактів про український борщ, яких ви точно не знали. *То є Львів* : веб-сайт. URL: <https://inlviv.in.ua/zhittya/kuhnya/16-faktiv-pro-ukrayinskyj-borshh-yakyh-vy-tochno-ne-znaly> (дата звернення: 01.11.2020).
6. Басюк Д.І., Бадешченкова К.С. Дослідження ринку винного туризму в Україні. URL: <https://www.sworld.com.ua/konfer34/435.pdf> (дата звернення: 01.11.2020).
7. Гастрономічна карта України. *Укрінформ* : веб-сайт. URL: https://www.ukrinform.ua/rubric-other_news/2142308-gastronomicna-karta-ukraini-infografika.html (дата звернення: 01.11.2020).
8. Дорога вина та смаку української Бессарабії. *Zruchno.Travel* : веб-сайт. URL: <https://zruchno.travel/Tours/Entry?lang=ua&extId=c487196a-d2a3-56ae-a558-5cfe35ce1310> (дата звернення: 01.11.2020).
9. Кавуновий край: як херсонський кавун стає всесвітньо відомим брендом. *BBC News Україна* : веб-сайт. URL: <https://www.bbc.com/ukrainian/features-53837319> (дата звернення: 01.11.2020).
10. Годя І.М. Гастрономічний туризм Закарпаття: сучасний стан і перспективи. *Географія та туризм*. 2019. Випуск 45. С. 78–89.
11. 5 сироварень Закарпаття. *Туроператор «Відвідай»* : веб-сайт. URL: <https://vidviday.ua/blog/5-syrovaren-zakarpattya/> (дата звернення: 01.11.2020).
12. Гастротур по Україні: куди вирушити *НВ* : веб-сайт. URL: <https://nv.ua/ukr/style/blogs/gastrotur-po-ukrajini-kudi-virushti-1096027.html> (дата звернення: 01.11.2020).
13. Гастрономічні фестивалі українців / Виставковий центр ЛІЕТ «Тури та туристичні продукти для львів'ян та гостей міста», 2016. URL: www.liet.lviv.ua/filemanager/files/file.php?file=237413 (дата звернення: 01.11.2020).
14. Last Chance Europe: the Best Foodie Destinations to Visit Before BREXIT. *Independent* : web-site. URL: <https://www.independent.co.uk/travel/europe/europe-best-foodie-destinations-brexite-restaurants-gastronomy-cuisine-a9133296.html> (дата звернення: 01.11.2020).

References:

1. World Food Travel Association. Food Tourism Research. Available at: <https://worldfoodtravel.org/food-tourism-research/> (accessed 01 November 2020).
2. World Tourism Organization (UNWTO). Global Report on Food Tourism. Available at: <https://www.unwto.org/europe/event/5th-unwto-world-forum-gastronomy-tourism-0> (accessed 30 October 2020).
3. Kornilova V.V., Kornilova N.V. (2018). Suchasni tendenciji rozvytku ghastronomichnogho turyzmu [Modern Tendencies of Gastro-tourism Development]. *Efektivna ekonomika* [Effective Economics], vol. 2. Available at: http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/2_2018/37.pdf (accessed 01 November 2020).
4. Basjuk D.I. (2012). Innovacijnyj rozvytok ghastronomichnogho turyzmu v Ukraini [Innovative Development of Gastro-tourism in Ukraine]. *Naukovi praci NUKHT* [Scientific Thesis of NUFT], vol. 45, pp. 128–132.
5. 16 faktiv pro ukrajinskyj borshh, jakyh vy tochno ne znaly [16 Facts About Ukrainian Borshch You've Never Known]. *To je Lviv* [That's Lviv]: web-site. Available at: <https://inlviv.in.ua/zhittya/kuhnya/16-faktiv-pro-ukrayinskyj-borshh-yakyh-vy-tochno-ne-znaly> (accessed 01 November 2020).
6. Basjuk D.I., Badeshhenkova K.S. (2014). Doslidzhennja rynku vynnogho turyzmu v Ukraini [The Research on Wine Tourism Market Development]. Available at: <https://www.sworld.com.ua/konfer34/435.pdf> (accessed 01 November 2020).
7. Ghastronomichna karta Ukrainy [Gastromap of Ukraine]. *Ukrinform*: web-site. Available at: https://www.ukrinform.ua/rubric-other_news/2142308-gastronomicna-karta-ukraini-infografika.html (accessed 01 November 2020).
8. Dorogha vyna ta smaku ukrajinskoji Bessarabiji [The Road of Wine and Taste in Ukrainian Bessaraby]. *Zruchno.Travel*: web-site. Available at: <https://zruchno.travel/Tours/Entry?lang=ua&extId=c487196a-d2a3-56ae-a558-5cfe35ce1310> (accessed 01 November 2020).
9. Kavunovyj kraj: jak khersonskyj kavun staje vsesvitnjo vidomym brendom [Water-melon Land: How Water-melon of Kherson Region Became World Famous]. *BBC News Ukraine*: web-site. Available at: <https://www.bbc.com/ukrainian/features-53837319> (accessed 01 November 2020).
10. Ghodja I.M. (2019). Ghastronomichnyj turyzm Zakarpattja: suchasnyj stan i perspektyvy [GastroTourism in Carpathian Mountain Region: Current State and Prospects]. *Gheoghrafija ta turyzm* [Geography and Tourism], vol. 45, pp. 78–89.
11. 5 syrovarenj Zakarpattja [5 Cheese Factories in TransCarpathian Region]. *Turoperator «Vidvidaj»* [Touroperator «Visitit»]: web-site. Available at: <https://vidviday.ua/blog/5-syrovaren-zakarpattya/> (accessed 01 November 2020).
12. Ghastrotur po Ukraini: kudy vyrushyty [Food Tour around Ukraine: Where to Go]. *NV*: web-site. Available at: <https://nv.ua/ukr/style/blogs/gastrotur-po-ukrajini-kudi-virushti-1096027.html> (accessed 01 November 2020).
13. Ghastronomichni festyvali ukrajinciv (2016) [Food Festivals of Ukrainians] / *Vystavkovyj centr LIET «Tury ta turystychni produkty dlja lviv'jan ta ghostej mista»* [Exhibition center LIET «Tours and Tourist Products for Lviv Residents and Guests of the City»]. Available at: www.liet.lviv.ua/filemanager/files/file.php?file=237413 (accessed 01 November 2020).
14. Last Chance Europe: the Best Foodie Destinations to Visit Before BREXIT. *Independent*: web-site. Available at: <https://www.independent.co.uk/travel/europe/europe-best-foodie-destinations-brexite-restaurants-gastronomy-cuisine-a9133296.html> (accessed 01 November 2020).

Милинчук О. В.

Ткачук А. Ю.

Государственный университет «Житомирская политехника»

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ТУРИЗМ В УКРАИНЕ: СОВРЕМЕННОЕ СОСТОЯНИЕ РАЗВИТИЯ

Резюме

В статье раскрыта сущность, социальное и экономическое значение гастрономического туризма для развития отдельной территории. Указан потенциал украинской местной кухни, выделены традиционные продукты и рецепты. Проведен обзор влияния кулинарных традиций других народов на украинскую гастрономию. Определены особенности приготовления национального блюда «борщ» в Киевской, Черкасской, Сумской, Львовской, Черниговской, Полтавской, Житомирской областях. Перечислены виды национальных напитков, а также подчеркнуты давние традиции виноделия. Украина входит в пятерку стран Европы, где винный туризм имеет перспективы развития и является всесезонным. Сейчас можно выделить два винодельных региона – Закарпатье и Южноукраинский. По территории южной Украины разработан турпродукт «Дорога вина и вкуса Украинской Бессарабии», а на Закарпатье действует туристический «Винный путь». Уникальным турпродуктом Закарпатья является «сырный маршрут». Перспективными направлениями развития «сырных туров», кроме основного овечьего, козьего и коровьего молока, является организация туров на фермы буйволов. Тренд развития гастротуризма возник на Закарпатье и на Львовщине, где и проходит большинство гастрономических фестивалей и праздников. Перспективным является развитие этнического Полесского региона, который славится блюдами из картофеля, Херсонщины с уникальными блюдами из баклажанов и возможностью популяризации бахчевых культур, а также гастротуристическое развитие и других регионов. В статье резюмировано, что украинская кухня сегодня активно возрождается и является перспективной для формирования широкого ассортимента туристических продуктов.

Ключевые слова: гастрономический туризм, туристический продукт, винный туризм, сырный туризм, гастрофестиваль.

Milinchuk Olga

Tkachuk Anastasiia

Zhytomyr State Technological University

GASTRONOMY TOURISM IN UKRAINE: CURRENT STATE OF DEVELOPMENT

Summary

The theoretical aspects of the essence, of the social and economic significance of gastronomic tourism for the development of a particular area are described in the article. The potential of Ukrainian local cuisine is noted, traditional products and recipes are singled out. The influence of culinary traditions of other nations on Ukrainian gastronomy is generalized. Peculiarities of preparation of national dish «borshch» in Kyiv, Cherkasy, Sumy, Lviv, Chernihiv, Poltava and Zhytomyr regions are determined. The types of national drinks are listed as well as the ancient traditions of winemaking are emphasized. Ukraine is one of the five countries in Europe where wine tourism has great prospects for development and is all-season. Currently, two wine-growing regions can be distinguished – Transcarpathia and South of Ukraine (Odessa, Kherson, Mykolaiiv and Azov regions). The tourist product «The Road of Wine and Taste of Ukrainian Bessarabia» has been developed on the territory of southern Ukraine, and the tourist «Wine Way» operates in Transcarpathia. A unique tourist product of Transcarpathia is the «cheese route». Promising areas for the development of «cheese tours», in addition to basic sheep, goat and cow's milk, are the organization of tours to buffalo farms. It's important to develop the foodie maps, on-line guides for the popularization of existing Ukrainian gastronomic «routes» among travelers. The trend of gastronomic tourism development was formed in Transcarpathia and in Lviv, where the largest number of the gastronomic festivals and holidays takes place. Promising is the development of the ethnic Polissya region, which is famous for potato dishes, Kherson region with unique eggplant dishes and the opportunity to promote melons. Other ethnic regions with own culinary culture can be developed too. Ukraine's foodie scene is decidedly underrated. But lately the international food exports added Ukraine to the list of foodie tourist destinations. The article summarizes that Ukrainian cuisine today is being actively revived and is promising for the formation of a wide range of new national tourism products.

Keywords: gastronomic tourism, tourist product, wine tourism, cheese tourism, food festival.