

Дишкантюк О. В., Власюк К. В.

ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ

Підручник

ОЛДІПІУС
2021

УДК 379.85:[640.43+392.8]+338.48(075)
Д50

Рецензенти:

Русавська В. А. – к.і.н., професор, завідувачка кафедри готельно-ресторанного і туристичного бізнесу Київського національного університету культури і мистецтв;

Клапчук В. М. – д.і.н., професор, завідувач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи Прикарпатського університету ім. Василя Стефаника

*Рекомендовано до друку Вченою радою
Міжнародного гуманітарного університету
(протокол № 5 від 15 березня 2021 року)*

Дишкантьук О. В.
Д50 Гастрономічний туризм : підручник / О. В. Дишкантьук, К. В. Власюк. –
Одеса : ОЛДІ-ПЛЮС, 2021. – 136 с.
ISBN 978-966-289-463-9

У підручнику викладено науково-теоретичні та практичні питання розвитку гастрономічного туризму. Описано становлення, розвиток та понятійний апарат. Охарактеризовані об'єкти гастрономічного туризму, зокрема увага приділена етнічним кухням, концептуальним ресторанам, локальним харчовим системам, гастрономічним івентам. Описаний досвід розвитку гастрономічного туризму в країнах світу. Висвітлено особливості розвитку гастрономічного туризму в Україні.

Призначений для студентів, які навчаються за спеціальностями «Туризм», «Готельно-ресторанна справа», також може бути корисним спеціалістам і підприємцям сфери ресторанного та туристичного бізнесу.

УДК 379.85:[640.43+392.8]+338.48(075)

ISBN 978-966-289-463-9

© ОЛДІ-ПЛЮС, 2021
© Дишкантьук О. В., Власюк К. В., 2021

ЗМІСТ

ПЕРЕДМОВА	5
-----------	---

РОЗДІЛ 1

ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ

ЯК ВИД ТУРИСТИЧНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ	7
-------------------------------	---

1.1. Визначення та історія розвитку гастрономічного туризму	7
1.2. Місце гастрономічного туризму в економіці країн	12
1.3. Класифікація гастрономічного туризму	13
1.4. Глобальні тенденції розвитку гастрономічного туризму	15
1.5. Об'єкти гастрономічного туризму	17
1.5.1. Національні та регіональні кухні	19
1.5.2. Гастрономічні гіді та ресторани, що ними відзначені	20
1.5.3. Підприємства з виробництва харчових продуктів як об'єкти гастрономічного туризму	25
1.5.4. Локальні харчові системи та географічні зазначення	26
1.5.5. Гастрономічні івенти	32
1.5.6. Найвідоміші кулінарні школи світу	33
1.6. Формування гастрономічної туристичної дестинації	34
1.7. Безпека	36

РОЗДІЛ 2

ГЕОГРАФІЯ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ	49
-----------------------------------	----

2.1. Розвиток гастрономічного туризму у світі	49
2.2. Гастрономічний туризм Франції	52
2.3. Гастрономічний туризм Італії	57
2.4. Гастрономічний туризм Німеччини	60
2.5. Гастрономічний туризм Іспанії	62
2.6. Гастрономічний туризм Мексики	65
2.7. Гастрономічний туризм Сінгапуру	66
2.8. Гастрономічний туризм Японії	69
2.9. Гастрономічний туризм Індії	74
2.10. Гастрономічний туризм Грузії	76

РОЗДІЛ 3

РОЗВИТОК ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ	88
3.1. Українська традиційна національна кухня	88
3.2. Регіональні кухні України:	109
3.3. Взаємозв'язок національних страв із народними традиціями та релігійними святами. Обрядові страви	112
3.4. Концептуальні ресторани в розвитку гастрономічного туризму в Україні	116
3.5. Гастрономічні фестивалі	124



ПЕРЕДМОВА

Інтерес до гастрономічного туризму як одного з нових видів туризму співвідноситься зі змінами в економіці і переходом на новий етап, де двигуном виступають враження. Гастрономія є привабливим елементом, навколо якого можливо створити унікальний досвід, заохочуючи туристичні напрями включати продукти та напої в туристичний продукт. 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.

Цей підручник призначений для вивчення дисципліни «Гастрономічний туризм». Він складається з трьох розділів, кожен з яких має посилання на релевантні дослідження, концептуальні першоджерела, статистичну інформацію.

У *першому розділі* розглядається історія розвитку гастрономічного туризму та місце гастрономічного туризму в економіці вражень, описані глобальні тенденції розвитку гастрономічного туризму. Приведені об'єкти гастрономічного туризму та класифікація гастрономічного туризму.

У *другому розділі* розглядається географія гастрономічного туризму та вивчений передовий досвід зарубіжних країн в організації гастрономічного туризму.

Третій розділ присвячується питанням розвитку гастрономічного туризму в Україні. Досліджується традиційна українська кухня, висвітлюються ментальні кулінарні традиції регіонів України як об'єктів для створення гастрономічного бренду.

Основні теоретичні положення й висновки, розроблені та обґрунтовані в підручнику, можуть бути використані в процесах удосконалення механізму регулювання розвитку гастрономічного туризму. Науково-практичні рекомендації, визначені в роботі, можуть застосовуватися при розробці державних та регіональних програм, формуванні стратегій суб'єктів туристичного та готельно-ресторанного бізнесу, кластерів гостинності.

Студенти спеціальностей 241 «Готельно-ресторанна справа», 242 «Туризм» можуть користуватися викладеним матеріалом при написанні курсових, кваліфікаційних бакалаврських і магістерських робіт, підручник також може бути корисний спеціалістам і підприємцям сфери ресторанного та туристичного бізнесу.



РОЗДІЛ 1

ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ

ЯК ВИД ТУРИСТИЧНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ

1.1. ВИЗНАЧЕННЯ ТА ІСТОРІЯ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ

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.

Етапи розвитку гастрономічного туризму представлені в таблиці 1.1 [52].

Таблиця 1.1

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 [51].

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» (табл. 1.2).

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 [51]. 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].

Таблиця 1.2

Визначення гастрономічного туризму

Автор	Визначення	Джерело
1	2	3
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»	[43]
Х. Ридван	«Туризм розроблений місцевими громадами для підтримання сільського господарства»	[35]
М. Брокеж	«Гастрономічний туризм – новий досвід, який шукають туристи, а саме – гастрономічний відпочинок, тури із садівництва та гастрономії»	[22]
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»	[27]
Д. Басюк	«Спеціалізований вид туризму, пов'язаний із ознайомленням і дегустацією національних кулінарних традицій країн світу, що є синтезом екології, культури й виробництва»	[2]
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»	[46]

Продовження таблиці 1.2

1	2	3
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»	[27]
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»	[16]
Т. Трададенко	«Гастрономічний туризм – це подорож країнами і континентами для знайомства з особливостями місцевої кухні, кулінарними традиціями з метою покуштувати унікальні для приїжджкої людини страви або продукти. Мета гастрономічних турів – насолодитися місцевою рецептурою, що увібрала в себе вікові традиції й звичаї місцевих жителів, культуру приготування їжі»	[18]
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»	[41]
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»	[44]

Закінчення таблиці 1.2

1	2	3
Ф.Ф. Шандор, М.П. Кляп	Розглядають гастрономічний туризм як різновид туризму згідно з класифікацією за метою подорожі	[9]
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»	[12]

1.2. МІСЦЕ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В ЕКОНОМІЦІ ВРАЖЕНЬ

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 [4].

1.3. КЛАСИФІКАЦІЯ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ

За розташуванням туристичного місця:

- сільський,
- міський.

За видом конкретного продукту або напою:

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

За метою подорожі:

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

За напрямом подорожі:

- святкові (зокрема обрядові),
- фестивальні.

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.

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).

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 дестинації. 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.

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.

1.4. ГЛОБАЛЬНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ [25]

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 і 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.*

Теруар – 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.* Важливо визначити, які саме ресурси необхідно перетворювати на туристичний продукт, що дасть змогу ідентифікувати цю територію.

5. *Стійкість.* Ідея полягає в тому, щоб використовувати кулінарну спадщину раціонально з огляду на стійкість. Потрібно залучати відвідувачів до участі у власній культурній реальності певної дестинації, яка інтерпретується через кухню, місцеву продукцію та всі послуги й заходи, які їх оточують.

6. *Якість.* Туристичні дестинації, які мають за мету розвивати гастрономічний туризм, повинні забезпечити якість на різних рівнях:

- захист і визнання місцевої продукції,
- професіоналізм людських ресурсів,
- безпека туристів,
- якість послуг проживання та розміщення,
- розвиток конкурентного гастрономічного продукту.

7. *Зв'язок.* Туристичні дестинації мають сформулювати гастрономічний імідж. Досвід подорожі починається з її підготовки (мандрівник збирає інформацію, порівнює, купує) і закінчується, коли мандрівник оцінює й ділиться своїми враженнями, зокрема використовуючи соціальні мережі. Ключова роль у процесі створення гастрономічного іміджу туристичної дестинації належить відомим шеф-кухарям, туристичним путівникам, гастрономічним гідам, гастрономічним блогам та соціальним мережам.

8. *Співпраця.* Усі стейкхолдери – виробники продуктів харчування, фермери, ресторатори, готельєри, представники державної адміністрації та громадських організацій, територіальні громади повинні об'єднати свої зусилля задля створення й просування гастрономічного туристичного продукту [25].

1.5. ОБ'ЄКТИ ГАСТРОНОМІЧНОГО 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 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 (табл. 1.3).

Об'єкти гастрономічного туризму:

- країни з просунутою національною кухнею;
- регіони, які відомі в світі;
- знамениті ресторани, відмічені відзнакою ресторанних гідів, – Michelin чи іншими міжнародними відзнаками;
- підприємства з виробництва харчових продуктів;
- локальні харчові системи;
- кулінарні школи;
- гастрономічні івенти:
фестивалі,
ярмарки,
виставки,
майстер-класи.

Таблиця 1.3

Об'єкти гастрономічного туризму

Об'єкт	Характеристика та приклад	Цільова аудиторія
1	2	3
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 міста Гауда й Едам (виробництво сиру)	А, Б, В, Д

Закінчення таблиці 1.3

1	2	3
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.

Джерело: доповнено та систематизовано авторами на основі опрацювання джерел [5; 40].

Аналізуючи цільову аудиторію та об'єкти гастрономічного туризму, що приведені в табл. 1.3, слід зазначити, що більшість з них є затребуваними також і місцевим населенням.

1.5.1. НАЦІОНАЛЬНІ ТА РЕГІОНАЛЬНІ КУХНІ

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.

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

Сформовані гастрономічні бренди, але ще не набули світової популярності, у таких країнах, як США, Австралія, Нова Зеландія, Великобританія, Греція, Швейцарія, Португалія, Японія, Китай, Індія, Сінгапур, Марокко, Перу, Аргентина та Мексика.

1.5.2. ГАСТРОНОМІЧНІ ГІДИ ТА РЕСТОРАНИ, ЩО НИМИ ВІДЗНАЧЕНІ

Найбільш відомими гастрономічними гідками 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 гідки по Лас-Вегасу, Лос-Анджелесу, Нью-Йорку, Сан-Франциско, Чикаго, Токіо, 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 гйда 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 вечеря 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 «двi монети»**, яка присвоюється ресторанах, де поїсти можна менше нiж за 20 євро;
- **схрещенi виделки i ложки**, яких може бути вiд однiєї до п'яти i позначають вони ступiнь комфорту закладу. Двi схрещенi пари – «комфортний ресторан», п'ять – «розкiшний».

Гастрономiчний гiд Го-Мiйо є одним iз впливових французьких гiдiв, який оцiнює рейтинги ресторанiв, вин, бутiкiв.

Гiд Го-Мiйо був заснований у 1965 роцi двома ресторанными критиками Анрi Го (Henri Gault) та Крiстiаном Мiйо (Christian Millau). Ресторани оцiнюються за шкалою вiд 1 до 20 балiв. У лiстинг включають тiльки ресторани, у яких рейтинг вище 10. Бали нараховують за якiсть їжi. Окремо надають коментарi щодо рiвня обслуговування, атмосфери ресторану, цiни. Вiдповiдно до отриманих оцiнок ресторани одержують вiд 1 до 5 «кухарських ковпакiв» за шкалою Го-Мiйо (табл. 1.4, табл. 1.5, табл. 1.6).

Таблиця 1.4

ШКАЛА ГІДА ГО-МІЙО

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

Таблиця 1.5

Ресторани, якi мають п'ять кухарських ковпакiв Го-Мiйо, 2012 р.

Мiсто	Назва ресторану французькою	Назва українською	Шеф-кухар
1	2	3	4
Париж	Le Meurice	Ле Меріс	Яник Аллено
Париж	L'Arpège	Л'Арпєж, Арпеджіо	Ален Пассар
Фонжонкуз	Auberge du Vieux Puits	Л'Оберж дю В'йю Пюі	Жиль Гужон
Лор'ян	L'Amphitryon	Амфітріон	Жан-Поль Абаді
Ежені-ле-Бен	Les Prés d'Eugénie	Ле-Пре-д' Ежені	Мішель Герар

Закінчення таблиці 1.5

1	2	3	4
Париж	Restaurant Guy Savoy	Гі Савуа	Гі Савуа
Париж	Alain Ducasse au Plaza Athénée	Ален Дюкасс у готелі Плаза Атені	Ален Дюкасс
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-ле-Фруа	Régis et Jacques Marcon	Режі і Жак Маркон	Режі Маркон

Таблиця 1.6

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-Маделен-су-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 Мезон-де-Буа	Маніго
2018	Alexandre Couillon	Александр Куйон	La Marine	Ла Марін	Нуармут'є-ан-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 гйда 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.

1.5.3. ПІДПРИЄМСТВА З ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ЯК ОБ'ЄКТИ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ

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 увійшли 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].

1.5.4. ЛОКАЛЬНІ ХАРЧОВІ СИСТЕМИ ТА ГЕОГРАФІЧНІ ЗАЗНАЧЕННЯ

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

Місцева продуктова модель є альтернативою моделі глобального продуктового ринку, у 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 [23].

Рух локаворів (locavore) (від англ. local – місцевий, локальний), сенс якого – споживання продуктів, вирощених на максимально близькій відстані від споживача, є популярним трендом у багатьох країнах Європи та США, Канади, і це узгоджується з глобальною тенденцією боротьби за екологію. Термін «локавор» було введено Джесікою Прентіс у Сан-Франциско у 2005 р. Уже в 2007 р. термін став «словом року» американського словника видавництва Oxford University Press [23].

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 проекти, 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 «Шабо» – 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 ЗАЗНАЧЕННЯ

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, Зінківська 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 проекту «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].

1.5.5. ГАСТРОНОМІЧНІ ІВЕНТИ

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 дестинацій, 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».

1.5.6. НАЙВІДОМІШІ КУЛІНАРНІ ШКОЛИ СВІТУ [38]

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 Блюменталья. 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.

1.6. 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 DESTINATION 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 туруперейтингу виділяють основний продукт – те, заради чого турист відвідує DESTINATION, і супутній продукт – те, що забезпечує споживання основного продукту (інфраструктура, система розміщення, харчування, транспортного обслуговування і т. д.).

Ключові умови формування DESTINATION гастрономічного туризму:

- 1. Наявність об'єктів гастрономічного туризму.**
DESTINATION 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 DESTINATION є не тільки наявність інфраструктури гостинності, але й асортимент послуг різної категорії за високої якості цих послуг.
- 3. Доступність DESTINATION для різних категорій туристів, тобто наявність розвиненої транспортної системи.**
Якщо DESTINATION 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.

1.7. БЕЗПЕКА

Гастрономічні подорожі мають певні ризики для подорожуючих, зокрема:

- несприйняття окремих видів їжі, до яких не звик організм;
- алергії;
- харчові отруєння.

Відповідно, туристи, які обирають гастротур, мають в обов'язковому порядку бути поінформовані щодо існуючих ризиків (табл. 1.7).

Таблиця 1.7

**Специфічні ознаки деяких національних кухонь,
які необхідно враховувати при розробці гастротурів**

Азійська кухня	Є досить гострою з використанням багатьох спецій та способів приготування їжі на відкритому вогні, що притаманно для споживання місцевого населення, яке проживає в посушливих та надмірно жарких кліматичних територіях і може спричиняти гастроентерологічні загрози для європейських туристів.
Японська кухня	Базується на використанні сирих та напівсирих морепродуктів, які можуть становити кишково-інфекційну загрозу, що не завжди може знешкоджуватися гострими приправами типу васабі.
Центрально-європейська кухня	Є досить жирною та калорійною, що може нести загрозу отримання не тільки зайвих калорій, але й серцево-судинних та гастроентерологічних захворювань.
Острівна та африканська їжа	Є найбільш небезпечною для європейського населення. Пов'язана з традиціями використання білків з дикої природи, нестачею прісної очищеної води, нестачею кулінарної та термічної обробки тощо і потребує додаткових заходів при плануванні гастротурів.
Корейська та китайська кухня	Базуються на давніх етнічних традиціях споживання як основного хлібного продукту рису та різноманітних білкових продуктів із комах, тварин та плазунів. Окрім того, корейці, незважаючи на масові заборони європейських любителів тварин, споживають у їжу м'ясо собак та котів.
Південно-американська та мексиканська кухня	Є екзотичними для європейців, широко використовуються рослинні продукти, насамперед кукурудза та бобові, гострі та солодкокислі соуси та м'ясо екзотичних тварин (лам, альпаків, яків, тапірів тощо).
Філіппінська й тайська кухня	Страви готують із плазунів, черепах, личинок комах, а також споживають гниле м'ясо та тухлі яйця птахів (великим делікатесом за місцевими мірками є інколи протухле або напівварене качинне яйце із зародком, так званий – балут), що користується попитом таких собі «вишуканих» гурманів.

Джерело: складено авторами на основі [13]

Деякі турфірми повідомляють про небезпеку екзотичної їжі у своїх рекламних буклетах та на сайтах туроператорів, проте це стосується лише вкрай небезпечної екзотичної їжі, яка навіть у мізерній кількості може викликати важкі отруєння та летальні наслідки. Наприклад, такі екзотичні продукти, як найотруйніша риба світу «камінь», що плаває у водах Тихого та Індійського океанів; японська отруйна риба фугу, яка містить смертельну речовину тетродотоксин; отруйна «кам'яна» червона тріска з Австралії та Нової Зеландії; небезпечна екзотична їжа з «жаби-бика», яка водиться в Намібії; напівживі скорпіони, яких часто споживають в Індокитаї та Океанії; досить отруйні окремі частини тіла сріблястого зайцеголового голкобрюха, що водиться в острівних країнах Тихого океану; сардинський делікатес – гнилий сир касу-марцу з личинками молочної мухи; чорний отруйний гриб-гноювик, який споживають гурмани; небезпечна їжа з фруктом акі з Ямайки; отруйна їжа з овоча кассави, який росте у джунглях Південної Америки, країнах Карибського басейну та Африці тощо [13].

Кожен людський організм звикає до свого щоденного раціону з певним нутрієнтним складом, певною кількістю спецій, прянощів, солі та балансу рідини в організмі. Коли організм людини потрапляє в нетипове кулінарно-гастрономічне середовище, він зазнає додаткових стресів за рахунок зміни продуктів харчування та різноманітності страв, а також зміни кліматичних умов, наслідків переїзду (перельоту), зміни часових поясів тощо. Тому його адаптація до нових умов і різноманітності харчування може призвести до негативних наслідків, окрім того, будь-який надлишок спецій може викликати розлад шлунку, велика кількість солі – сприяти підвищенню артеріального тиску, а неконтрольоване поглинання дуже жирної їжі швидко призведе до появи зайвих кілограмів [13]. Туристична компанія, що надає гастрономічні тури, повинна передбачити можливі негативні наслідки, зважити всі ризики та звести до мінімуму загрози такого плану, попереджаючи водночас самих відпочивальників.

Запитання для самоперевірки

1. Опишіть етапи розвитку гастрономічного туризму.
2. Назвіть та охарактеризуйте види гастрономічного туризму.
3. Охарактеризуйте об'єкти гастрономічного туризму.
4. Назвіть ключові умови для формування дестинації гастрономічного туризму.
5. Приведіть класифікацію та приклади гастрономічних фестивалів.
6. Опишіть філософію Slow Food.
7. Приведіть характеристику відомих вам гастрономічних гідів.

ТЕСТ

1. **Засновником Міжнародної асоціації гастрономічного туризму є:**
 - а) Е. Вульф;
 - б) М. Брокеж;
 - в) Х. Рідван;
 - г) Д. Дасілва.
2. **Перевагами гастрономічного туризму є те, що він:**
 - а) не має сезонного характеру;
 - б) сприяє розвитку місцевих господарств, зокрема, ресторанів, готелів, туристичних фірм, а також виробників продовольчих товарів;
 - в) окрім зору й слуху, він задіює такі відчуття, як смак і запах;
 - г) усе вищезазначене.
3. **Об'єктами гастрономічного туризму є:**
 - а) країни з просунутою національною кухнею;
 - б) регіони, які відомі в світі;
 - в) знамениті ресторани, відмічені відзнакою ресторанних гідів – Michelin чи іншими міжнародними відзнаками;
 - г) підприємства з виробництва харчових продуктів;
 - д) локальні харчові системи;
 - е) кулінарні школи;
 - ж) гастрономічні івенти;
 - и) усе вищезазначене.

- 4. Найвідомішими світовими гастрономічними брендами володіють:**
- а) Франція, Італія, Іспанія;
 - б) Франція, Польща, Японія;
 - в) Сінгапур, Японія, Індія;
 - г) США, Австралія, Нова Зеландія.
- 5. За версією ресторанного гіда Мішлен, серед міст-гурманів перше місце посідає:**
- а) Токіо;
 - б) Париж;
 - в) Лондон;
 - г) Пекін.
- 6. Піктограма «дві монети», що присвоюється ресторанам, у яких можна поїсти менше ніж за 20 євро, присвоюється гастрономічним гідом:**
- а) Червоний путівник Мішлен (Червоний гід Мішлен; фр. Michelin, Le Guide Rouge);
 - б) Го-Мійо (фр. Gault-Millau);
 - в) Zagat;
 - г) Національна ресторанна премія «Сіль».
- 7. Зірки присвоюються ресторанам гастрономічним гідом:**
- а) Червоний путівник Мішлен (Червоний гід Мішлен; фр. Michelin, Le Guide Rouge);
 - б) Го-Мійо (фр. Gault-Millau);
 - в) Zagat;
 - г) Tripadvisor.
- 8. Ковпаки присвоюються ресторанам гастрономічним гідом:**
- а) Червоний путівник Мішлен (Червоний гід Мішлен; фр. Michelin, Le Guide Rouge);
 - б) Го-Мійо (фр. Gault-Millau);
 - в) Zagat;
 - г) Національна ресторанна премія «Сіль».

9. Головним знаком якості, який отримує переможець Національної ресторанної премії «Сіль», є:

- а) мідна сковорода французького бренду de Buyer;
- б) зірка;
- в) ковпак;
- г) піктограма «схрещені виделка та ложка».

10. Завданнями Національної ресторанної премії «Сіль» визначені наступні:

- а) визначити та нагородити кращі ресторани України;
- б) консолідувати учасників за ідеєю подальшого розвитку та підвищення якості послуг;
- в) допомогти споживачам зорієнтуватися в якості ресторанів України;
- г) усе вищезазначене.

11. Напрямок, який 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, називається:

- а) Slow Food;
- б) локаворство;
- в) вегетаріанство.

12. Географічним зазначенням може бути позначене:

- а) тільки вино;
- б) тільки сир;
- в) вино, сир, мед, м'ясо, торти.

13. Реєстрація географічних зазначень має переваги:

- а) тільки для споживачів;
- б) тільки для виробників;
- в) для територіальних громад;
- г) для усіх стейкхолдерів.

14. В Україні офіційно зареєстровано наступні продукти із захищеним географічним зазначенням:

- а) гуцульська коров'яча бринза, гуцульська овеча бриндзя та мелітопольська черешня;
- б) гуцульська коров'яча бринза, зінківська ковбаса, буковинський будзь;
- в) Стрийський ясь, карпатський чай та варення з тертої ружі, Буковинський будзь і бринза, Бессарабська бринза;
- г) баранина Фрумушики, гуцульська овеча бриндзя та мелітопольська черешня.

15. Знак географічного зазначення продукту свідчить про:

- а) його високу якість, тривалу традицію виробництва та особливий зв'язок з територією;
- б) місце виробництва продукту;
- в) географічне походження сировини.

16. Міжнародний конкурс високої кухні «Bocuse d'Or» проводиться:

- а) у Сінгапурі;
- б) у Ліоні;
- в) у Парижі;
- г) в Абу-Дабі.

17. Світовий гастрономічний самміт-конкурс «Savour» проходить у місті:

- а) Сінгапур;
- б) Ліон;
- в) Париж;
- г) Абу-Дабі.

18. Академія Le Cordon Bleu заснована:

- а) у Франції;
- б) в Італії;
- в) в Іспанії;
- г) у Великобританії.

19. Кулінарна школа Раймонда Блана розташована:

- а) у Франції;
- б) в Італії;
- в) в Іспанії;
- г) у Великобританії.

20. Наявність таких туристичних ресурсів, як пам'ятки історії і культури, архітектури, гірські, лісові пейзажі, водойми:

- а) не мають значення для розвитку гастрономічного туризму;
- б) додають дестинації більшої привабливості;
- в) заважають розвитку гастрономічного туризму.

Перелік використаної та рекомендованої літератури

1. Басюк Д.І. Теоретичні і прикладні основи формування дестинацій винного туризму : монографія. Кам'янець-Подільський : Видавець ПП Д.Г. Зволейко, 2014. 272 с.
2. Басюк Д.І. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні / Д.І. Басюк. *Наукові праці НУХТ*. 2012. № 45. С. 128–132.
3. Географічні зазначення походження агропродовольчої продукції: європейський досвід і вітчизняні перспективи / Д. Крисанов. *Економіст*. 2014. № 10. С. 18–24.
4. Дишкантюк О. Економіка вражень – сучасний етап розвитку суспільного виробництва. *Економіка харчової промисловості*. 2016. № 4(8). С. 32–37.
5. Дишкантюк О. Потенціал ресторанного господарства Одещини в розвитку гастрономічного туризму / О. Дишкантюк, Д. Харенко, Л. Івичук. *Економіка харчової промисловості*. 2018. № 2(10). С. 32–37.
6. Дишкантюк О.В, Потьомкін Л.М, Власюк К.В. Локальні харчові системи в розвитку гастрономічного туризму. *Proceedings of the I International Scientific and Theoretical Conference «The driving force of science and trends in its development»* (Vol. 1, pp. 57–59). January 29, 2021, Coventry, United Kingdom : NGO «European Scientific Platform».
7. Дишкантюк О.В, Потьомкін Л.М, Марковська А.В. Концептуальні ресторани міста Одеси як складники гостинності та туристичного ринку Південного регіону. *Débats scientifiques et orientations prospectives du développement scientifique collection de papiers scientifiques: «ΛΟΓΟΣ» avec des matériaux de la I conférence scientifique et pratique internationale* (Vol. 1, pp. 57–60), Paris, 5 février, 2021. Vinytsia, Paris : Plateforme scientifique européenne & La Fedeltà.
8. Дишкантюк О.В, Потьомкін Л.М, Орлов М.С. Роль географічних зазначень в підвищенні туристичної привабливості регіону. «Theoretical and practical scientific achievements: research and results of their implementation», 12 лютого 2021 року, м. Піза, ІТА., м. Піза, 2021, С. 60–63.

9. Кляп М.П. Сучасні різновиди туризму : підручник / М.П. Кляп, Ф.Ф. Шандор. Київ : Знання, 2011. 334 с.
10. Ковешніков В.С. Винний та гастрономічний туризм: важливий потенціал розвитку економіки / В.С. Ковешніков, В.В. Гармаш. *Інвестиції: практика та досвід*. 2017. № 4. С. 32–37.
11. Куліш І.М. Вплив новітніх тенденцій виробництва і споживання продуктів харчування на конкурентні переваги сільських територій. *Регіональна економіка : Науково-практичний журнал*. 2016. № 2. С. 112–120.
12. Омельницька В.О. Сутність та класифікація гастрономічного туризму. *Приазовський економічний вісник*. 2018. № 1(6). С. 15–20.
13. Патійчук В.О. Особливості організації гастрономічних турів : матеріали І Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції «Рекреаційно-туристичний потенціал регіонів України: сучасний стан, проблеми та перспективи розвитку», м. Луцьк, 30–31 березня 2017 р., Луцьк : Терен, 2017, С. 26–34.
14. Пахомов Ю.М. Система цінностей як фактор конкурентоспроможності країн у глобальному світі. *Економіка ринкових відносин*. 2008. № 1(1). С. 38–45.
15. Потьомкін Л.М, Дишкантюк О.В, Жосан В.Д. Аналіз факторів зовнішнього середовища на розвиток ресторанного господарства Одещини в аспекті гастрономічного туризму : матеріали Міжнародної наукової конференції на тему «Цифровізація економіки в умовах пандемії: процеси, стратегії, технології», м. Кельце, Польща, 21–22 січня 2021 р., м. Кельце, 2021, С. 53-56.
16. Саламатіна С.Є. Стан та перспективи розвитку гастрономічного туризму на півдні Одещини. *Наукові праці ОНАХТ*. 2014. № 46. С. 325–329.
17. Ткаченко Т.І. Сталий розвиток туризму: теорія, методологія, реалії бізнесу : монографія. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2009. 463 с. С. 62–82.
18. Трададенко Т. Гастрономічний туризм: перспективні напрями / Т. Трададенко, К. Верес. *Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у ХХІ 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.

19. Воробьева Э. Мировые фестивали. *Туризм и отдых*. 2007. № 37. С. 3–4.
20. Гатаулина С.Ю. Анализ перспектив развития гастрономического туризма в Приморском крае / С.Ю. Гатаулина, М.Н. Томашек. Владивосток : Издательский дом Дальневост. федерал. ун-та, 2013. 141 с.
21. Гилмор Дж.Х. Экономика впечатлений: работа – это театр, а каждый бизнес – сцена / Дж.Х. Гилмор, Дж.Б. Пайн. Москва : Вильямс, 2005. 304 с.
22. Brokaj M. The Impact of the Gastronomic Offer in Choosing Tourism Destination: The Case of Albania. *Academic Journal of Interdisciplinary Studies MCSER Publishing*. 2014. Vol. 3. No. 2. P. 249–258.
23. Dunnea J.B. What does 'local' mean in the grocery store? Multiplicity in food retailers' perspectives on sourcing and marketing local foods / J.B. Dunnea, K.J. Chambers, K.J. Giombolinia and others. *Renewable Agriculture and Food Systems*. 2011. Vol. 26. Iss. 01. Pp. 46–59.
24. Feagan R. The place of food: mapping out the 'local' in local food systems. *Progress in Human Geography*, 31(1), 23–42. P. 26.
25. Global Report on Food Tourism. World Tourism Organization (UNWTO), Madrid, Spain. 2012. P. 63.
26. H. R. 2419 «Food, Conservation, and Energy Act of 2008» (2008). In Bill Text Versions 110th Congress (2007–2008). P. 246.
27. Hall, C.M. and Sharples, L. (2003). The consumption of experiences or the experience of consumption? An introduction to the tourism of taste, Food tourism around the world, pp. 1–24.
28. Kharenko D., Dyshkantiuk O., Ivychuk L. Analysis of gastronomic events: a case study of Portugal. *Technology audit and production reserves* 2018. Vol. 5. № 39. P. 2018.
29. Komarnits'kyj I. O. (2011). Culinary tourism in Ukraine: state and prospects for the regional tourism development in context of Euro-2012. *Heohrafiia ta turyzm*. Vol. 14. Pp. 100–115.
30. Plummer R. Beer tourism in Canada along the Waterloo-Wellington ale trail / R. Plummer, D. Telfer, A. Hashimoto, R. Summers. *Tourism Management*. 2005. Vol. 26. No 3. P. 447–458.
31. Robinson R.N.S. Authenticity and festival foodservice experiences / R.N.S. Robinson, C. Clifford. *Annals of Tourism Research*. 2012. Vol. 39. No 2. Pp. 571–600.

32. Sedmak G. Authenticity in mature seaside resorts / G. Sedmak, T. Mihalič. *Annals of Tourism Research*. 2008. Vol. 35. No 4. Pp. 1007–1031.
33. Трибушная Е. Правила локаворов / Е. Трибушная. *Корреспондент : еженедельник*. Киев : Друк. 2013. № 15. С. 36–38.
34. Tung V.W.S. Exploring the essence of memorable tourism experiences / V.W.S. Tung, J.R.B. Ritchie. *Annals of Tourism Research*. 2011. Vol. 38. No 4. Pp. 1367–1386.
35. Yurtseven H.R. Sustainable Gastronomic Tourism in Gokceada (Imbros): Local and Authentic Perspectives. *International Journal of Humanities and Social Science*. 2011. Vol. 1. No 18. Pp. 17–26.
36. Вишнеvsька Г.Г. Потенціал кулінарних турів у контексті спеціалізованого туризму. *Актуальні проблеми історії, теорії та практики художньої культури*. 2013. Вип. 31. С. 112–118. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/apitphk_2013_31_18. (дата звернення 00.00.2021).
37. Терес В. Огляд потенціалу якісних продуктів харчування із географічним зазначенням та попит на них в Україні. МБФ «Добробут громад (Heifer-Ukraine). TAIEX-2. URL: www.agroosvita.com/. (дата звернення 00.00.2021).
38. Найвідоміші кулінарні школи світу. URL: <https://harchi.info/blogs/san-ayt-j/nayvidomishi-kulinarni-shkoly-svitu>. (дата звернення 00.00.2021).
39. Офіційний сайт Міжнародної асоціації гастрономічного туризму : вебсайт. URL: <https://worldfoodtravel.org/> (дата звернення 00.00.2021).
40. Расулова А.М. Потенціал ресторанного бізнесу у розвитку гастрономічного туризму України. *Економіка та держава*. 2015. № 5. С. 78–83. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/ecde_2015_5_18. (дата звернення 00.00.2021).
41. Соколов Є.С. Рекордна кількість осіб перетнула кордон під час фіналу Євро-2012. URL: http://old.kmu.gov.ua/kmu/control/ru/publish/article?art_id=245349856&cat_id=248446163 (дата звернення 00.00.2021).
42. Омельницька В.О. Сутність та класифікація гастрономічного туризму. *Приазовський економічний вісник*. 2018. № 1(6). С. 15–20. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/omelnytska2.htm (дата звернення 00.00.2021).

43. Вульф Э. Что такое гастрономический туризм. URL: <https://worldfoodtravel.org/ru/what-is-food-tourism-definition-food-tourism/> (дата обращения 00.00.2021).

44. Драчева Е.Л. Гастрономический туризм: современные тенденции и перспективы / Е.Л. Драчева, Т.Т. Христов. *Рос. регионы: взгляд в будущее*. 2015. № 3. URL: https://tourlib.net/statti_tourism/dracheva.htm. (дата обращения 00.00.2021).

45. Le Cordon Bleu. *Official Web site*. URL: <https://www.cordonbleu.edu/home/en> (Accessed 4 January 2021).

46. Dasilva D. Assessing The Economic Potential For Culinary Tourism In Suriname: A Value Chain Approach. 2015. URL: <http://www.surinamecompete.org/wp-content/uploads/2016/01/Assessing-The-Economic-Potential-Of-Culinary-Tourism-Revised.pdf> (Accessed 4 January 2021).

47. Kharenko Dmytro, Dyshkantiuk Oksana, Salamatina Svitlana, Khalilova-Chuvaeva Iuliia, Kovalenko Liliia. Research of the gastronomic brand of odesa and practical recommendations for solving key problems. *Technology Audit and Production Reserves*. 2019. Vol. 1, No. 5(45). С. 33–35. DOI: 10.15587/2312-8372.2019.161206

48. Kharenko Dmytro, Dyshkantiuk Oksana, Salamatina Svitlana, Khalilova-Chuvaeva Iuliia, Kovalenko Liliia. Research of the gastronomic brand of tourist destination. *Technology Audit and Production Reserves*. 2018. Том 3, No. 5 (41). С. 15–21. DOI: 10.15587/2312-8372.2018.135484

49. Hall C.M. Tourism Business Frontiers: Consumers, Products and Industry / C.M. Hall, R. Mitchell. URL: <https://www.globalspec.com/reference/47077/203279/chapter-16-gastronomy-food-and-wine-tourism> (Accessed 4 January 2021).

50. Italian culinary Institute (ICIF). *Web site*. URL: <https://www.icif.com> (Accessed 4 January 2021).

51. The official site of World food travel association (2018). URL: <http://www.worldfoodtravel.org> (Accessed 4 January 2021).

52. What Is Food Tourism? *Official web site World Food Tourism Association*. URL: <http://www.worldfoodtravel.org/what-is-food-tourism/> (Accessed 4 January 2021).



РОЗДІЛ 2 ГЕОГРАФІЯ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ

2.1. 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 (табл. 2.1).

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 2.2 наведено головні об'єкти світової гастрономічної та кулінарної спадщини, що отримали свій статус у період з 2010 по 2017 рр. у регіональному розрізі [9].

У регіональному розрізі найбільша концентрація об'єктів гастрономічної та кулінарної спадщини склалась в Азії – 10 об'єктів та Європі – 9, дещо менше в Африці та Америці – по 1 в кожному.

Таблиця 2.1

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

№ з/п	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	341	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	Бангкок	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

Таблиця 2.2

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

№ з/п	Туристичний субрегіон світу	Країна	Об`єкт
1	2	3	4
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 опши палаву
10		Узбекистан	Технологія приготування та культура споживання плову
11		Азербайджан	Технологія приготування долми
12		Казахстан	Технологія приготування та подачі хлібного коржика
13		Киргизія	
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	

Закінчення таблиці 2.2

1	2	3	4
20	Західна Азія (продовження)	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

2.2. ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ ФРАНЦІЇ

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].

Особливості французької кухні:

- французи широко й активно використовують для приготування страв коньяк, вино та лікери;
- молочні продукти споживаються рідше, ніж в інших країнах Європи, але винятком є сир (табл. 2.3) і страви з нього – це обов'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-рейнски (boeskojfe) 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 із сортів винограду історичної провінції Бургундія. Славляться сортами Шаблі (Chablis), Кот-де-бон (Cote-de-Beaune), Рон (Rhône) [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 Бівіан (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 (daubeprovencale), рагу із зайця по-ландськи (civet de liuvre landais), пюре із часником (soupe a Vail) [5].

Споживання вина та сиру у Франції є частиною національної культури.

Таблиця 2.3

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 базиліка, присмачуючи бальзамічним оцтом. Особливо славиться сорт Том де Шевр (Tomme de Chevre), покритий білою цвілью з червоними вкращеннями, що має аромат пряних трав.
Bresse Bleu	Брессе Бле	Сир з блакитною пліснявою, використовується як закуска, що пробуджує апетит з білим солодким або напівсолодких вином.
Emmental	Емменталь	Твердий сир із солодкуватим смаком, який здобув популярність завдяки великим діркам. Вважається одним з найстаріших, виробляється з XIII століття.
Reblochon Savoie	Реблошон 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.

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 °С (вважається, що за більшої температури смакові якості вина просто зникають), легкі вина подають за температури 12 °С, червоні – не вище 18 °С [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 трюфелів, 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.

2.3. ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ ІТАЛІЇ

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.

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 (табл. 2.4).

Таблиця 2.4

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.

Таблиця 2.5

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.

Закінчення таблиці 2.5

Mozzarella	Моцарела	М'який волокнистий жирний свіжий сир, який використовують для піци, а також для салату <i>caprese</i> (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, Базиликата.
Mascarpone	Маскарпоне	Жирний сир, зроблений з незбираного молока. 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.

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.

2.4. ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ НІМЕЧЧИНИ

Головними інгредієнтами німецької національної кухні є свинина та картопля. Характерним є різноманіття сосисок і ковбасок, у виробництві яких простежуються регіональні особливості.

Bratwurst – перчена ковбаска; широко розповсюджена по всій Німеччині;

Bregenwurst – ковбаса, що містить м'язи; поширена головним чином у Нижній Саксонії;

Blutwurst – кров'яна ковбаса;

Frankfurter – франкфуртська сосиска, часто використовується для готування хот-догів;

Thuringer – тюрінгська сосиска: довга, тонка, гостра; поширена в Тюрингії (Саксонія);

Weiss wurst – сосиска з телятини; розповсюджена на півдні Німеччини.

Поширеними другими стравами німецької кухні є:

Schnitzel – шніцель зі свинини або телятини;

Eisbein – смажена свиняча ніжка;

Rotwurst – чорний пудинг;

Rostbrat – м'ясо-гриль.

Традиційним гарніром є картопля у різному вигляді: пюре, смажена картопля, натерта, а потім засмажена картопля, картопля фрі, картопляні крокети.

Національним напоєм є пиво. Особливо популярне пиво в Баварії. У Мюнхені проходить знаменитий фестиваль Октоберфест (Oktoberfest). Фестиваль проводиться з 1810 року і притягує багато туристів.

У Німеччині добре розвинутий винний туризм. Ця країна у середньому виробляє 9 млн галонів вина на рік. Відоме біле вино, з тонким та ніжним смаком, виробляють з винограду сорту Рислінг (більша частина винограду належить до цього сорту). На території Німеччини 88 % винограду, що вирощується, належить до білих сортів, і лише 12 % – червоні або рожеві. З найбільш поширених сортів винограду варто відмітити: Мюллер-Тургау (26 % від усієї території виноградників), Рислінг (20 %), Сильванер (8 %). Також вирощуються: Кернер, Шойребе, Бахус, Рулендер, Моріо-Мускат, Фабер, Хуксельребе, Гутедель, Ортега та Елблінг [12].

Гордість та славу в плані розвитку винного туризму Німеччини складають три головних винних регіони. У двох з них проходять знамениті винні шляхи:

- «Німецька винна дорога» (Deutsche Weinstrasse) у Пфальці;
- «Саксонський винний шлях».

«Німецька винна дорога» простягається на 85 км і проходить через Рейнланд-Пфальц. Вона розпочинається в Бокенхаймі на південному заході Німеччини. Цей винний регіон має м'який середземноморський клімат, тут вирощують інжир, лимон і навіть ківі. Навесні тут квітнуть тисячі мигдалевих дерев. Шлях проходить через середньовічні замки та руїни римських винних підвалів і таверн. Найвідомішим є замок Тріфельс (Reichsburg Trifels), де протягом століть зберігалися коштовності німецьких імператорів і перебував свого часу в полоні англійський король Річард Левове Серце. Винна дорога проходить через Bad Dürkheim – курортне місто, де перебуває найбільша у світі бочка для вина, у якій вміщується 44 мільйони галонів вина. Зараз тут багаторівневий ресторан. У вересні тут проходить найбільший у світі фестиваль вина – Wurstmkt. Також тут можна відвідати найстаріший виноградник у Європі Rhodter Rosengarten, виноградні лози якого 400 років і яка все ще використовується. Тут можна купити й випити пляшку Gewürztraminer, як робили римляни.

Відомий також «Саксонський винний шлях». Він простягається по долині річки Ельби. Саксонські традиції виноробства нараховують уже понад 850 років. Саксонський винний шлях починається біля Пірни, маленького красивого містечка з башточками, церквами і, звичайно, виноградниками. До того ж Пірна знаменита ще й своєю кавою і вважається раєм для любителів історії, природи та гастрономії. Далі Саксонський винний шлях веде в Пільніц, літню резиденцію Августа Сильного. Потім – ще до трьох палаців, розташованих на правому березі Ельби в Дрездені. У напрямку Мейсена починаються виноградні тераси: вони прикрашають схили Радебойль і Косвіг і тягнуться до мальовничих виноробних сіл, розташованих навколо містечка Дісбар-Зойсліц. І, звичайно, туристів всюди чекають ситні страви регіональної кухні, приправлені цікавими історіями місцевих жителів.

2.5. ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ 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.

Галісія. Кухня Галісії базується на багатих ресурсах Кантабрійського узбережжя та Ріас Галегас, зокрема, це морепродукти, овочі та бобові. Її риба та молюски 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 молюсками 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 Eurora 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 Сантоньї 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: *сири Rocal та 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 Булі).

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, астурійських, 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 тижень 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].

2.6. ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ МЕКСИКИ

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:

- **гуакамоле** (пастоподібний соус з авокадо з додаванням помідорів, цибулі та перцю серрано);
- **ніко-де-гайо** (дзьоб півня) – гострий соус із нарізаних кубиками помідорів, цибулі та перцю халапеньйо.

Серед м'ясних страв перше місце посідає **факіта** (Fajita) – яловича крайка (відруб з нижньої частини туші), обсмажена на грилі. З гарнів найбільш поширені рис і квасоля. Характерні спеції: кінза (cilantro); перці серрано (Serrano) і халапеньйо (Jalapeno). 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.

2.7. ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ СІНГАПУРУ

Сінгапур – нова країна, суверенна держава, яка отримала свою незалежність у 1965 році, перебуваючи 100 років під владою Великобританії. Тут живуть іммігранти з Китаю, Індії, Малайзії та

Індонезії. Кулінарні традиції цих країн представлені дуже широко, навіть коли вони зливаються з культурою Сінгапуру. Кулінарне та культурне злиття яскраво виражене в районі Joo Chiat – тут готують класичну страву **Popiah** (це рол, для начинки якого використовують овочі, свинину або морепродукти). У Китаї або Південно-Східній Азії існує безліч рецептів приготування цих ролів. Спочатку їх готували як спеціальне частування до весняних фестивалів – звідси й пішла така назва. Начинка може бути сирою або ні, коржі рисові чи пшеничні та самі ролі можуть подаватися сирими або обсмаженими. Сінгапурська копія – проста та смачна страва.

Сінгапур – незвичайний мегаполіс, це місто й країна одночасно. Кухні всього світу представлені тут в закусочних, які розташовані по всьому місті. Сінгапур демонструє світу сучасний ландшафт, хмарочоси та культову вуличну їжу.

Chili crab – тушкований краб у гострому соусі чилі. Місцеві мешканці з гордістю повідомляють, що саме вони винайшли цю страву. Чилі крабів можна скуштувати в багатьох ресторанах, але у Roland Restaurant особлива атмосфера. У цьому ресторані *Chili crab* готують з 1950-х рр.

У Сінгапурі найсмачніші страви можна виявити в найнепримітніших місцях, наприклад, у Tiong Bahru Market – тут готують багато фастфуду. Раніше ці місця були схожі на європейські ринки під відкритим небом. У 1980-х рр. під впливом урбанізації по всьому місту з'явилися криті ринки. Місцеві жителі полюбили такі ринки, що можуть бути територіально великими або не дуже. Саме там, зі слів мешканців, готують найсмачнішу їжу.

Char kway teow – буквально це означає – смажена рисова лапша з овочами та м'ясом. **Ais kacang** – рублений лід під солодким сиропом з неочікуваним інгредієнтом – червоною квасолею. Подібні страви популярні, людям подобаються через суміш смаків, яка оживляє всі рецептори. Спочатку з інгредієнтів були тільки лід та квасоля, десерт з'явився згодом, коли додали фрукти, пальмове насіння та начинки всіляких кольорів та смаків. Кращий *Ais kacang* можна скуштувати в Blanco court hot & cold dessert. Для приготування цієї страви за класичним зразком треба спочатку змішати квасолю з ложкою пальмового насіння,

потім лід (стружку), яскравий сироп, згущене молоко та солодке кукурудзяне пюре. Змішування таких контрастних інгредієнтів характерне для азійських культур. У Сінгапурі страви, які подають у відомих ресторанах, можна знайти у продуктових кіосках. Улюблене місцеве поєднання – суміш індійських та китайських смаків. Вплив Індії проявляється у використанні приправ та унікальних технологій приготування. **Fish head curry** (білий окунь з соусом карі) – місцевий фаворит, який готується з використанням індійських спецій та класичних китайських інгредієнтів. Цю страву готують переважно з білого окуня. Здавна цю страву готували для особливих випадків, але сьогодні багато хто бажає спробувати цю страву, тому це вже повсякденна страва. В Арабському кварталі Сінгапуру яскраві кольори вулиць доповнюються вишуканими ароматами кухні всього мусульманського світу. **Nasi lemak** – кремовий кокосовий рис із різноманітними доповненнями родом з Малайзії, проте в Сінгапурі це найулюбленіша страва. Для приготування цієї страви використовують дорогий рис басматі з Індії, листя пальми, лемонграс та кокосове молоко – воно покращує смак рису. Рис готують 30 хвилин, потім обсмажують ще 10 хвилин для надання легкості та потрібної текстури. До рису пропонують різноманітні доповнення, наприклад, у Малайзії його їдять з куркою, в Індонезії – з рибкою, а в Сінгапурі – обидва варіанти. **Satay** – маленькі шматочки маринованого м'яса на паличці, також це можуть бути й морепродукти, але найчастіше – курка або баранина. Маринад готують з куркуми, кмину, імбиру та солі. До цієї страви за традицією подають соус із ананасом, сметаною та арахісовою пастою. У Сінгапурі намагаються перетворити звичайну їжу на незвичайну, як два основних інгредієнти можуть поєднуватися, перетворившись на національну страву. **Chicken rice** (курка з рисом) – страва, яку саме рис робить відомою. З поєднання традицій Хайнаню (провінція на півдні Китаю) та інгредієнтів Сінгапуру вийшла національна страва. Курку вимочують у гарячій, але не киплячій воді, при такому способі обробки курка буде досить соковитою. Внесок Сінгапуру – довгозернистий тайський рис. Приготування починається з варіння бульйону, коли бульйон закипить, додають листя пандана та ще

один ключовий інгредієнт – рослинну олію (її ретельно готують з додаванням багатьох складових: часник, імбир, цибуля, листя пандана та маргарин). Для кожної порції курячу грудинку нарізають, викладають на огірки, поливають соєвим соусом. Страву подають із соусом чилі з додаванням імбиру. **Wanton mee** – галушки зі смаженою свининою та лапшою. Для приготування цієї страви готують маринад із соєвого соусу, меду, квасолі та спецій. Шматок свинини кладуть у вакуумний пакет та заливають маринадом. Готують протягом 18 годин з використанням термостату – тільки так отримують необхідну текстуру.

Змішування інгредієнтів для отримання нового аромату – головне для культових продуктів Сінгапуру. Найкраще це демонструє страва, яка визнана найсмачнішою в світі, – **Laksa**. Це пряний суп з локшиною, здобрений кокосовим молоком та сушеними креветками. Можна спробувати *Laksa* у Katong Laksa 328. Там справжнє культурне змішання, котре повертає до часів, коли це був прибережний район Сінгапуру. Приготування страви починається з приготування бульйону – це основа страви. У бульйон додають пасту з гострого чилі, лемонграс, цибулю, помідори та суміш перців; наступними додають сушені креветки та багато кокосового молока – усе це готується приблизно 20 хвилин. Майже в кінці додають згущене молоко. На рисову локшину викладають паростки квасолі, креветки та все заливають супом. Люди всієї Південно-Східної Азії готують різноманітні варіанти *Laksa*, але версія Сінгапуру найвідоміша. Сінгапур – вишукане місто і одна зі справжніх смачних столиць світу. Тут унікальна культура харчування, а більшість смачних страв не знайти в ресторанах, але вони є в непримітних закусочних.

2.8. ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ ЯПОНІЇ

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 **нівострів 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.

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 вечера 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;

- **сашимі** – 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.

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.

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 саке, 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 кроккє 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 пастки 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.

2.9. ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ ІНДІЇ

Національна кухня Індії – породження багатівікової кулінарної традиції – має специфічні особливості в різних районах країни. На формування місцевої кухні великий вплив зробила релігія, особливо індуїзм та іслам. В індусів корова – священна тварина, а мусульмани, як відомо, не їдять свинину. Тому великою популярністю користуються вегетаріанські страви. Хоча баранина й м'ясо птиці часто використовується для приготування багатьох страв. Крім цього, великий внесок у формування індійської кухні зробили Великі Моголи, які правили країною кілька століть. Звідси й страви, властиві для середньоазіатської та близькосхідної кухонь. Також моголи привезли до Індії тандур (велику вертикальну піч, у якій досі готують м'ясо й печуть хліб).

Кухня Індії – це породження багатівікової кулінарної традиції, яка має специфічні особливості у різних районах. Ці особливості

притаманні Пакистану та Непалу. Більшість населення Індії взагалі не споживає м'ясо, багато мешканців не їдять яйця. Дуже популярні рибні страви, особливо в жителів прибережних районів. Рибу часто маринують, що надає їй різкого запаху. Найпоширеніші продукти – рис, овочі, горох, молоко та молочні продукти. Також мешканці Індії споживають багато плодів бобових, додаючи овочі. Для надання різноманітності стравам, які складаються переважно з рису, додають багато різних приправ та спецій. Найвідоміша приправа – каррі. До складу цієї приправи входять чорний та червоний перець, мускат, кориця, гвоздика, імбир, горіхи, гірчиця, м'ята, петрушка, кріп, часник, шафран, цибуля, майоран, помідори, мигдаль та ін. Таку приправу обов'язково використовують для приготування страв з баранини, домашньої птиці, риби та овочів. Для приготування багатьох страв індійської кухні застосовують гострий червоний соус, який називається масала. Він готується з різноманітних прянощів, але головним чином з перцю чилі. З інших соусів поширені гострий соус ачар, виготовлений із фруктів та спецій. Мешканці Індії споживають гострі мариновані фрукти, котрі замінюють гірчицю. У країні росте дуже багато фруктів – кокосових горіхів, фініків, манго. Популярна страва **маллігатуані** – рисовий суп, виготовлений з додаванням цибулі та приправлений великою кількістю перцю та часнику. Також індійці полюбляють рис із бобами, який подається до столу із шматком яскраво-жовтого масла. **Чанамі** – коржі з борошна – звичайна їжа індійців, особливо в північних районах країни, де рис їдять рідше.

Обід заведено закінчувати солодощами (абрикоси, яблука, баштанні, свіжа або сушена шовковиця), які часто подають викладеними на листя. Також індійці полюбляють гарячий міцний чай та споживають його з гарячим молоком. Що стосується кави, то її готують по-турецьки, додаючи для аромату декілька крапель рожевої есенції. Ранковий чай в Індії передує сніданку. До речі, столовими приборами в Індії не користуються.

Кухня Пакистану мало відрізняється від індійської. Відмінність здебільшого полягає в тому, що мешканці Пакистану не відносяться до вегетаріанців. Вони їдять будь-яке м'ясо, за винятком

свинини; споживають багато овочів. Рис із соусом каррі зазвичай подають з м'ясом та їдять його руками. Страви пакистанської кухні, як і індійської – гострі та пряні, позаяк при їх приготуванні використовується велика кількість приправ та спецій: червоний та чорний перець, мускатний горіх, кмин, імбир, аніс, м'ята, кріп, шафран, часник та цибуля, мигдаль. Мешканці Пакистану ніколи не вживають алкогольних напоїв, проте п'ють багато чаю та холодне молоко, надають перевагу всіляким щербетам, які готують із фруктових соків. Фрукти їдять свіжими або маринованими.

Національні кухні Непалу та Бангладеш схожі з кухнею Індії і загалом мають вегетаріанський характер. Страви – гострі та пряні завдяки використанню великої кількості спецій, приправ та гострих соусів. З напоїв надають перевагу чаю та каві. Чай п'ють, як правило, з додаванням молока, до чаю зазвичай подаються солодоці [3].

2.10. ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ ГРУЗІЇ

Грузія – це одна з таких країн, яку потрібно «покуштувати на смак». Традиційні страви – це не тільки шанс спробувати щось нове, але й можливість вивчити історію та звичаї країни. Грузія – це країна м'яса, хліба та вина. Гастрономічні подорожі по Грузії захоплюючі, цікаві та часом не передбачувані. Абсолютно кожен регіон цієї країни може похвалитися власними традиційними стравами та напоями. Навіть хліб всюди готують по-різному, не кажучи про шашлик, хачапурі та хінкалі.

Заслуженою популярністю у грузинів користуються квасоля, баклажани, качанна й цвітна капуста, буряк, помідори. Найпоширеніша домашня страва з використанням квасолі й баклажанів – **лобіо**. Для приготування страв грузинська кухня використовує всілякі прянощі, приправи та соуси, які готуються винятково з рослинної сировини. Відомим «брендом» грузинської кухні є **аджика**. Ця ароматна, пастообразна і дуже гостра приправа додається майже в усі страви. Головні інгредієнти аджики – гострий червоний перець, засушені пряні трави й часник. Крім того, у Грузії можна спробувати гострі ягідні соуси. Їх роблять з аличі, ожини, барбарису.

Національна кухня Грузії – це одна з головних визначних пам'яток країни. Однією з головних характеристик національної кухні Грузії вважається контраст пряного та гострого. Що стосується основних гарячих страв, то кількість всіляких м'ясних страв домінує – жоден грузинський стіл не обходиться без цих страв. Проте насправді овочевих страв також чимало. З овочів готують різноманітні гарніри до м'яса або риби, або ж подають як самостійну страву. У грузинській кухні широко використовують волоські горіхи, а також зелень (як свіжу, так і сушену): кінзу, базилік, естрагон, чабер. Волоські горіхи додають у приправи, соуси, м'ясні супи та кондитерські вироби. Традиційну національну кухню Грузії можна розділити на західну та східну [8].

На заході надають перевагу м'ясним стравам з домашньої птиці, курки та індички, а як хліб використовують кукурудзяні коржі – *мчаді*, які відмінно поєднуються з національним сиром – *сулугуні*. Що стосується міцного алкоголю, то в цій частині Грузії його заведено закушувати солодкою *чурчелою* та фруктами.

Східна кухня також відома своїми негострими пріснуватими сирами – *сулугуні* та *імеретинським*. Тут, на відміну від західної, більш поширені м'ясні страви з яловичини та баранини. Для приготування хліба використовують пшеничне борошно. Міцні алкогольні напої закушують маринованими або солоними овочами. Що стосується сирів, то ця частина країни відома такими солоно-гоструватими сирами, як, наприклад, грузинський, кобійський, тушинський. У столиці Грузії – Тбілісі – переплітаються як східні, так і західні кулінарні традиції. Найбільш «смачними» регіонами Західної Грузії вважаються Аджарія і Самеґрело. Наприклад, Самеґрело славиться своїми спеціями, які закупаються звідси для всієї країни.

Найпопулярніші грузинські страви:

Закуски, які часто можна зустріти на грузинському столі, це страви з квасолі (лобіо), а також з баклажанів. Жодне застілля не проходить без баклажанових рулетів з горіхами та часником. Також великою популярністю користується овочевий паштет *пхалі* (найчастіше готують із шпинату). З гарячих закусок

це – *кучмачі*, який готують з курячих шлунків та горіхового соусу. Як закуски також часто застосовують соління *мжавеулі* – зелений перець, зелені помідори, капуста. Також подають різні сорти національного сиру.

Грузинські **супи** досить густі, така консистенція досягається за допомогою додавання яєчних жовтків або яєць, змішаних з кислим середовищем, щоб при нагріванні вони не згорнулися. Найпопулярнішим супом Грузії є суп *харчо*. Також відомі *чихртма*, *хаши* і *шечаманда*.

Однією з найбільш поширених та популярних **м'ясних страв** в Грузії є **хінкалі**. Це апетитні мішечки, наповнені м'ясним фаршем, які чимось нагадують пельмені. Хінкалі подають з чорним перцем, а їдять тільки руками. Також обов'язково треба спробувати грузинський шашлик *мцваді*, а також *оджахурі*, *чанахи*, *чакапулі*. Зі страв з птиці – *курчата табака* і *чахохбілі з курки*.

У Грузії найпоширенішим **хлібом** є шотіс пурі та таніс пурі. Печуть цей хліб традиційно в спеціальній печі – *тоне*. Як хліб також споживають кукурудзяні коржі – *мчаді*, які особливо популярні в Західній Грузії.

Найрізноманітніші **соуси** та приправи займають особливе місце в грузинській кухні. До м'яса часто подають кислі соуси, наприклад, *ткемалі*, який готують з кислих слив з додаванням смачних спецій та часнику. Бажі – пряний соус з горіхів та часнику, який подають до риби та м'яса. До вареної білої риби подають соус *кіндзі-дзмарі*, спосіб приготування якого досить простий, для цього достатньо змішати подрібнену кінзу, сіль та винний оцет.

Хачапурі безумовно є найпопулярнішим, улюбленим солодким пирогом в Грузії. Хачапурі – коржик із сиром, який відомий всьому світу. Існує багато різновидів хачапурі: імеретинський, аджарський у формі човника з яйцем, мегрельський та ін. Існують також коржі з квасолею – *лобіані*, і з м'ясом – *кубдарі*.

Козинаки – тверді пластинки, виготовлені з меду та горіхів; **чурчхела** – солодкі «ковбаски» з горіхів та виноградного соку, пиріг *када*, а також *пеламуши* – пудинг з виноградного соку.

Напої

Грузія відома своїми давніми традиціями з виробництва вина. Грузинські вина славляться в багатьох куточках світу. Основними винними регіонами є Кахетія, Картлі, Імереті, райони Рача-Лехчумі та райони вологої субтропічної зони (Гурія, Мінгрелія, Аджарія та Абхазія). Найвідоміші сорти червоних вин – «Кіндзмараулі», «Сапераві», «Хванчкара», «Мукузані», а серед білих – «Цинандалі», «Твіши». Рекомендується також спробувати мінеральні води – «Боржомі», «Набеглаві», «Саїрме», «Лікані» та смачні грузинські лимонади [8; 3].

Запитання для самоперевірки

1. Укажіть об'єкти світової гастрономічної та кулінарної спадщини.
2. Опишіть особливості регіональних кухонь Франції.
3. До якої кухні належать такі страви, як паелья та гаспаччо? Охарактеризуйте їх.
4. Опишіть традиційні страви італійської кухні.
5. Охарактеризуйте особливості традиційної японської кухні.
6. Опишіть найбільш відомі страви національної кухні Мексики.
7. Опишіть особливості національної кухні Індії.

ТЕСТ

1. **Які країни Європи виступають лідерами на ринку гастрономічного туризму?**
 - а) Греція, Португалія, Австрія;
 - б) Чехія, Польща, Угорщина;
 - в) Італія, Іспанія, Франція;
 - г) Швейцарія, Італія, Швеція.
2. **Які міста в Азійсько-Тихоокеанському регіоні мають найбільшу кількість відзначених закладів?**
 - а) Сінгапур, Токіо, Осака;
 - б) Лос-Анджелес, Сідней, Мельбурн;
 - в) Сан-Франциско, Сіетл, Ванкувер;
 - г) Шанхай, Куала-Лумпур, Гонконг.

- 3. Де склалась найбільша концентрація об'єктів гастрономічної та кулінарної спадщини?**
- а) Австралія;
 - б) Північна Америка;
 - в) Південна Америка;
 - г) Азія.
- 4. На чому принципово ґрунтується французька кухня?**
- а) використання свіжих продуктів;
 - б) використання морепродуктів;
 - в) використання оливкової олії;
 - г) використання молочних продуктів у великій кількості.
- 5. До особливостей французької кухні можна віднести:**
- а) велике значення мають овочі та трави;
 - б) поєднання смаків – кислого та солодкого;
 - в) активне використання коньяку, вина та лікерів для приготування страв;
 - г) присутність у меню страв зі свинини.
- 6. Які характерні риси ельзаської кухні?**
- а) використання ягід та річкової риби;
 - б) використання яловичини та устриць;
 - в) використання свинини та капусти;
 - г) використання продуктів моря.
- 7. Які характерні риси бургундської кухні?**
- а) використання морепродуктів, овочів та спецій;
 - б) використання яловичини та ягід;
 - в) ця кухня славиться паштетом з гусячої печінки (foie gras);
 - г) використання річкової риби та грибів.
- 8. Яка популярна страва овернської кухні?**
- а) найпопулярніша страва цієї кухні – сочевичний суп;
 - б) найпопулярніша страва цієї кухні – морські гребінці в сидрі;
 - в) найпопулярніша страва цієї кухні – юшка по-марсельськи;
 - г) найпопулярніша страва цієї кухні – рагу по-рейнськи.

9. Чим характеризується бретонська кухня?

- а) ця кухня славиться глазурованими каштанами та настойкою Сюз (Suze);
- б) ця кухня характеризується великою кількістю страв з продуктів моря (крабів, омарів та морських гребінців);
- в) для приготування страв використовується напій із яблука – сидр;
- г) великою популярністю користуються юшка по-марсельськи (буйабес).

10. Чим характеризується нормандська кухня?

- а) цей регіон є батьківщиною знаменитого сиру камамбер;
- б) великою популярністю користується страва рагу із зайця по-ландськи;
- в) найпопулярніша страва – омар по-армориканськи;
- г) найпопулярніша страва – ескалоп Вівіан (escalope Viviane).

11. Які особливості провансальської кухні?

- а) традиційна страва – тарілка з дарами моря;
- б) широкої популярності в цьому регіоні набув напій кальвадос (calvados);
- в) кухня цього регіону характеризується великою кількістю страв із морепродуктів;
- г) кухня цього регіону характеризується великою кількістю страв із морепродуктів, овочів, спецій, особливо часнику.

12. За якої температури заведено подавати французькі вина (біле вино та шампанське)?

- а) 8–10 °С;
- б) 5–8 °С;
- в) 12–18 °С;
- г) 3–5 °С.

13. За якої температури заведено подавати червоні французькі вина?

- а) не вище 20 °С;
- б) не вище 5 °С;

- в) не вище 11 °С;
- г) не вище 18 °С.

14. Які найпопулярніші виноробні регіони Франції?

- а) Долина Дору, Мозель, Тоскана;
- б) Долина Рони та Луари, Прованс, Бордо;
- в) Каталонія, Санторіні, Моравія;
- г) Ельзас, П'ємонт, Істрія.

15. На чому в основному базується кухня Галісії?

- а) на приготуванні страв в основному з морепродуктів, овочів та бобових;
- б) на популярних рецептах приготування анчоусів та сардин;
- в) на популярних рецептах приготування страв з баранини, кролика та форелі;
- г) на приготуванні таких страв, як тушонка, гаспачо, кальдерета.

16. Які відмінні риси національних страв мексиканської кухні?

- а) обід, як правило, складається з трьох страв;
- б) велика кількість страв з риби та морепродуктів;
- в) м'ясо переважає над рибою, тому воно є основною стравою;
- г) для приготування страв широко використовуються м'ясо, овочі, бобові і зернові культури, морепродукти.

17. Мексиканська національна кухня:

- а) була занесена в Книгу рекордів Гіннеса як найрізноманітніша;
- б) була включена до списку Всесвітньої культурної спадщини UNESCO;
- в) поєднує в собі кулінарні традиції індіанських народів;
- г) збагатилась традиційними стравами Італії, Іспанії та Франції.

18. Які особливості національної кухні Сінгапуру?

- а) страви із шоколаду, картопля фрі та вафлі;
- б) страви готуються з натуральних та екологічно чистих продуктів;

- в) страви цієї кухні складають кулінарні традиції середземноморської, грецької та арабської кухонь;
- г) страви цієї кухні поєднують в собі страви китайської, малійської та індійської кухонь.

19. Які особливості національної кухні Японії?

- а) продукти, з яких готується страва, повинні мати червоний, жовтий, зелений, чорний і коричневий колір;
- б) ця кухня нагадує кухню Індії і загалом має вегетаріанський характер;
- в) головне правило японської кухні – це досягнення балансу з п'яти смаків: гострого, солодкого, солоного, кислого й гіркого;
- г) страви японської кухні представляють собою сучасний варіант древніх індійських компонентів або результат застосування індійських кулінарних рецептів.

20. У чому полягають основні принципи приготування страв японської кухні?

- а) основний принцип полягає в тому, що всі страви японської кухні готують винятково на пару;
- б) основний принцип полягає в тому, що страви готують переважно на відкритому вогні;
- в) основний принцип полягає в збереженні природного смаку продукту, мінімальна їх теплова обробка;
- г) основний принцип полягає в тому, що більша кількість страв піддається тривалій термічній обробці.

21. Національна кухня Японії багатьма кулінарами та фахівцями визнається:

- а) еталоном тонкого смаку та вишуканості;
- б) еталоном здорового харчування;
- в) еталоном кулінарного мистецтва;
- г) еталоном автентичної східної кухні.

22. Які особливості національної кухні Індії?

- а) в Індії м'ясні страви користуються особливою повагою;
- б) кухня Індії багата солодкими десертами;
- в) більшість населення Індії взагалі не споживають м'ясо, багато мешканців не їдять яйця;

- г) в Індії використовують для приготування страв винятково якісні та свіжі продукти, трави, прянощі, натуральне оливкове масло і велику різноманітність зелені та овочів.

23. Великою популярністю в Індії користуються:

- а) вегетаріанські страви;
- б) страви з риби та морепродуктів;
- в) молоко та молочні продукти;
- г) страви з макаронних виробів.

24. Які особливості національної кухні Грузії?

- а) популярне м'ясо птиці та різних тварин, приготоване на розні і, звичайно ж, різні види шашликів;
- б) у Грузії люблять прості і «швидкі» страви, вважаючи кулінарію марнотратством;
- в) національна кухня Грузії увібрала в себе кращі традиції французької, німецької, голландської кулінарних шкіл;
- г) особливу гордість місцеві жителі Грузії відчують за свої десерти, вони вважаються однією з окрас місцевої кухні.

25. Відомі винні регіони Грузії:

- а) Мадейра, Алентежу, Вінью Верде;
- б) Імереті, Лампедуза, Карема;
- в) Божоле, Бордо, Шампань;
- г) Кахетія, Картлі, Імереті.

26. Темпура – це:

- а) морепродукти, приготовлені в спеціальному клярі. Подаються на стіл з різними соусами і водоростями;
- б) страва з риби або морепродуктів, які використовуються сирими. Головна особливість цієї страви – спосіб і якість нарізки риби;
- в) японський плов, який готувався з морепродуктів, але останнім часом допускає також використання у рецепті різних видів м'яса;
- г) одна з небагатьох м'ясних страв японської кухні, у складі якої тонко нарізане м'ясо, овочі, гриби і локшина.

27. Страва японської кухні з риби або морепродуктів, які використовуються сирими, має назву:

- а) темпура;
- б) сашимі;
- в) тяхан;
- г) сукіякі.

28. Гуакамоле – це:

- а) пастоподібний соус з авокадо з додаванням помідорів, цибулі і перцю серрано;
- б) гострий соус з нарізаних кубиками помідорів, цибулі й перцю халапеньйо;
- в) кукурудзяний коржик із начинкою, обсмажений на вугіллі;
- г) кукурудзяний лаваш з приправами, серед яких перше місце займають перець чилі («візитна картка» мексиканської кухні) і сальса.

29. Кукурудзяний лаваш з приправами, серед яких перше місце займає перець чилі й сальса, це:

- а) мексиканський буріто;
- б) такос;
- в) тортилья;
- г) енчілада.

30. Страва мексиканської кухні – великий политий сирним соусом конверт з м'якого коржа, усередині – курка, м'ясо, квасоля, це:

- а) енчілада;
- б) такос;
- в) тортилья;
- г) буріто.

Перелік використаної та рекомендованої літератури

1. Ковешніков В.С., Гармаш В.В. Винний та гастрономічний туризм: важливий потенціал розвитку економіки. *Інвестиції: практика та досвід*. 2017. № 4. С. 32–37.
2. Ощипок І.М. Кухні народів світу : навч. посіб. / І.М. Ощипок, П.Х. Пономарьов, М.І. Філь. Львів : Видавництво «Магнолія 2006», 2015. С. 245.
3. Архипов В.В. Этнические кухни. Особенности культуры и традиций питания народов мира : учеб. пособие. Киев : ЦУЛ, 2016. 234 с.
4. Emilio V. Carral Gastronomy and Tourism: Socioeconomic and Territorial. Implications in Santiago de Compostela-Galiza. Santuago de Compostela.
5. Sajna S. Shenoy. Food tourism and the culinary tourist. A thesis presented to the Graduate School of Clemson University. Advisor Dr. William C. Norman, 2005. 210 p.
6. World Tourism Organization (2017), Affiliate Members Report, Volume sixteen. Second Global Report on Gastronomy Tourism, UNWTO, Madrid 2017. 198 p.
7. Via Regia – культурний шлях Європи : веб-сайт URL: www.via-regia.org/ukr (дата звернення 00.01.2021).
8. Гастрономічний туризм Грузії : веб-сайт URL: <https://www.i-travel.com.ua/gastronomicheskije-tury-v-gruziyu/> (дата звернення 00.01.2021).
9. Омельницька В.О. Аналіз світового ринку послуг гастрономічного туризму. *Молодий вчений*. 2018. № 9. С. 506–511. URL: <http://molodyvcheny.in.ua/files/journal/2018/9/114.pdf> (дата звернення 00.01.2021).
10. Офіційний сайт ЮНЕСКО. *Список об'єктів Всесвітньої спадщини* : веб-сайт URL: <http://whc.unesco.org/pg.cfm?cid=31> (дата звернення 00.01.2021).
11. Симонов Д.І. Культурно-пізнавальний туризм в Японії. URL: <http://rep.knlu.edu.ua/xmlui/handle/78787878/670> (дата звернення 23.01.2021).

12.Гастрономический туризм. Сайт о вкусных путешествиях : веб-сайт. URL: <http://www.gastrotur.ru/> (дата обращения 19.01.2021).

13.El turismo gastronómico en España : web site. URL: http://www.aept.org/archivos/documentos/informe_ostelea_turismo_gastronomico.pdf (accessed 25 January 2021).

14.El estudio de la demanda de turismo gastronomico en Espana; Dinamiza : web site. URL: <http://dinamizaasesores.es/www/wp-content/uploads/2017/12/Informe-completo-II-Estudio-de-la-demanda-de-turismo-%20gastron%C3%B3mico-en-Espa%C3%B1a.pdf> (accessed 25 January 2021).

15.Second Global Report on Gastronomy Tourism; UNWTO. Madrid : web site. URL: [https://espana.gastronomia.com/uploads/files/Segundo%20Informe%20Global%20Turism%20o%20Gastron%C3%B3mico%20\(Ingl%C3%A9s\).pd](https://espana.gastronomia.com/uploads/files/Segundo%20Informe%20Global%20Turism%20o%20Gastron%C3%B3mico%20(Ingl%C3%A9s).pd) (accessed 25 January 2021).



РОЗДІЛ 3 РОЗВИТОК ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ

3.1. УКРАЇНЬСКА ТРАДИЦІЙНА НАЦІОНАЛЬНА КУХНЯ

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. Різномасштабно 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 приїздить 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 XIX –XXI 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. Орьнек – кримськотатарський орнамент та знання про нього.
10. Традиція орнаментального розпису бубнівської кераміки.
11. Бортництво.
12. Традиція гуцульської писанки.
13. Традиція приготування ет аяклак (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.

УКРАЇНЬСКА КУХНЯ

«Хліб усьому голова»

Українська народна мудрість

«Архаїчним ядром» української кухні є хліб, а також хлібні вироби та зернові, адже вони з давніх-давен становили основу харчування українців.

Хліб є найголовнішим атрибутом слов'янського харчування та української обрядовості. Тисячі років тому на території України готували прісні коржі. Згодом почали випікати хліб. У середньовічній Україні випікали хліб з житнього борошна. Слово «жито» ще за часів Київської Русі мало таке велике значення, що ним називали всю їжу. На території України культивоване жито з'явилося, імовірно, у VI–V ст. до н. е. Тісто для хліба готували не лише з чистого жита, а й із сумішей з ячменем, пшеницею, висівками, а в голодні роки додавали дубову кору, мох, липове листя, лободу, товчену соснову глицю. Розчину робили на хмелю, який був уже добре відомий як бродильний продукт у часи Русі [7].

Пекли хліб у печі на поду (черені) один раз на тиждень. Коли були неврожайні роки, то випікали хліб не тільки з житнього борошна, а й домішували ячмінне борошно, висівки, навіть картоплю, лободу, жолуді. Наприклад, у XIX столітті на Слобожанщині до житнього борошна додавали гречане, на Західній Україні – вівсяне та кукурудзяне, на Поліссі – картоплю.

Пшеничний хліб випікали на великі свята: Різдво, Паску, весілля. Зазвичай хліб для сім'ї випікали жінки, для цього існували деякі привілеї та забобони: до тіста не допускали людей, які обмивали покійників, коліїв. Люди, які виготовляли хліб, користувалися великою повагою.

Хліб для українців є символом добробуту, гостинності, хлібосольства. В «Енеїді» Котляревського слово «хліб» згадується 20 разів, «Навіть боги, вирушаючи в гості один до одного, беруть із собою хліб та сіль».

Крихти й шматки хліба ніколи не викидали, а віддавали птиці чи худобі. За гріх вважається недоїсти шматок хліба, а якщо такий шматок упаде на землю, потрібно підняти його. Запрошуючи до столу, господар казав: *Просимо до нашого хліба-солі!*, а після застілля гості дякували за хліб-сіль. Розділити з кимось хліб-сіль – означало подружитися, побрататися. Зустрічати хлібом-сіллю дорогих гостей – цей звичай, що має глибоке коріння, дійшов до нашого часу [22].

Хліб є важливим атрибутом української обрядовості. На весілля українці завжди випікають коровай, який виражає ідею єдності родини, міцності шлюбу, продовження роду, благополуччя та злагоди в сім'ї. На Різдво випікають різдвяні калачі, на Великдень – паски. Випікають калачі та «гуски» на похорони та поминки. Бальзак в одному з листів згадував про 77 видів українського хліба.

У святкові дні чи в неділю пекли **балабушки** (балабухи) – невеличкі булочки круглої форми на заквасках (із пшеничного або гречано-пшеничного борошна). У деяких районах (Слобожанщина, північ Полтавщини) балабушки не пекли, а варили. На балабушках дівчата ворожили в новорічну ніч і на Андрія. Дівчині потрібно було з'їсти на ніч пересолену балабушку, тоді нібито присниться суджений, який принесе дівчині напиться.

Хліб пекли один раз на тиждень, а коли не вистачало хліба до нової випічки – пекли **перепічки**. Закваску не витримували декілька годин, як годилося при виготовленні хліба, а робили значно швидше. Іноді, вчинивши хліб, відбирали частину хлібної розчини, замішували тісто, ліпили невеличкі булочки й випікали, не чекаючи, поки тісто підійде декілька разів. Пекли перепічки переважно в суботу на сніданок.

Млинці (блинці, налисники) – популярна страва з тіста. Пшеничне, пшенично-гречане, на Подністров'ї – кукурудзяне, рідко житнє борошно розводили сироваткою, масляною, молоком або водою, вбивали яйця й заколочували рідке тісто. На розігріту сковороду, змащену салом чи олією, розливали тісто тонким шаром і підсмажували млинець з обох боків. Особливо добрими були вони зі сметаною чи ряжанкою. Готували до млинців і сметанний соус з грибами, засмажку з цибулі. У святкові дні млинці начиняли сиром, складали в макітру, заливали сметаною й запікали. Такі млинці найчастіше називалися *налисниками*. На Лівобережному Поліссі у середині минулого століття почали робити млинці з крохмалю на яйцях і молоці. Потім, тонко порізавши їх на локшину, робили з неї бабку на яйцях. Цією стравою нерідко закінчувалася гостина. Млинці були однією з найпопулярніших страв на Масницю.

БОРЩ

«Де в хаті борщ та капуста – хата не пуста»

Українська народна мудрість

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 заправляли 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 залишалось 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 Подністрів'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 невеликі шматочки й кидають в підсолений окріп (кипляче молоко, м'ясну 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 розколочують 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, юшці 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 підсолене 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 юшці. Затірка вважалася готовою, коли тісто спливало. Страва мала борошнисту 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 основою 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 сиру цибулину, ретельно розмішували і смажили оладки на олії чи смальці. У деруни іноді клали начинку – у м'ясоїд сир із сирым 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 сметанний 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 капустяному розсолі з тертим житнім хлібом, і шпундра з буряками. Шпундра – давня українська народна страва. Для приготування цієї страви зазвичай використовується смажена свинина, тушкована 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, підчеревиною, 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 коптильних або просто в комині.

Ковбик (кендюх, сальтисон). Добре вимочений, вичищений свинячий шлунок начиняють злегка привареним і посіченим свинячим м'ясом, щоквиною, салом, вухами, підчеревиною, змішаними з часником, перцем і сіллю. Потім обварювають 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 сирого кров'ю, змішаною з недовареною гречаною крупою, сирого дрібно січеною підчеревиною, сіллю і спеціями. Як і ковбасу, кров'янку смажать у печі з обох боків. Кишки також начиняють сирого 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 ющі, 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 скоромні дні, брали із собою в дорогу. Солоне сало приварювали й споживали на сніданок чи вечерю до картоплі або каші. Сало засмажували й зтирали рідкі страви – борщ, капустняк, 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, усіякі 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 зсїдали за допомогою *глягу* (*глегу*) зі шлунку молодого ягняти, потім сир збирали, відцїджували, 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, язї, 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 сирієї 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 хрінном, 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 ножем. 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 слабо-алкогольний 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 соломою. Груші-гнилички чи яблука-кислички заливали холодною водою й залишали на декілька тижнів у теплому приміщенні. Іноді для смаку вливали кілька ложок *пісни* (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 вошину. 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 кладали коріння, трави й спеції, заліплювали тістом і ставили в теплу піч. Така настойка називалася *запіканкою*, *запіканою*. 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 XIX ст., з розвитком browарень 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 виїняті 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 XIX ст. з розвитком торгівлі споживання чаю в Україні проникає і в селянський побут. Протягом XX ст. чаювання дуже поширилося як міському, так і в сільському середовищі, стало повсякденним явищем.

3.2. РЕГІОНАЛЬНІ КУХНІ УКРАЇНИ:

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

Подільська кухня

Найпопулярнішими стравами подільської кухні є: борщ, супи, манзарика, гречаники, фаршировані овочі, фарширована птиця, холодець, заливне з риби, м'ясні крученики, завиванці, карасі в сметані, січеники, гуска з яблуками, запечена телятина, буженина, смажене порося, 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 капустак (капуста) із пшоном, яку, як і борщ, готують не тільки в будень, але й на урочисті трапези.

Широко розповсюдженою стравою також є бульбjanики 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 фруктово-ягідні. 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, бульбjanики, 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 спеціальнітетами Закарпаття є:

- шовдарь (копчений свинячий окорок);
- пікниця (пряна ковбаса зі свинини – зазвичай із часником та паприкою);
- гурка (кров'яна ковбаса з крупою та тельбухами).

На Закарпатті поширені угорські страви: бограч, гуляш, перкельт, паприкаш, лечо, рокот-крумплі, лоці печене. 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 %), болгары – 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 «Гастроспадщина України», у рамках якого буде створена «Перша українська енциклопедія: Гастроспадщина України: традиції гостинності та культура приготування страв». Нині до переліку «Гастроспадщини України» уже ввійшла «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.

3.3. ВЗАЄМОЗВ'ЯЗОК НАЦІОНАЛЬНИХ СТРАВ ІЗ НАРОДНИМИ ТРАДИЦІЯМИ ТА РЕЛІГІЙНИМИ СВЯТАМИ. ОБРЯДОВІ СТРАВИ

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].

Обрядові страви наступні [22; 2]:

12 страв на Святий вечір. Згідно з давньою українською традицією Свята вечерея у переддень Різдва збирає за столом усю родину.

За традицією вважається, що в Святий вечір не можна сидати 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 ска-тертину 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.

Капуняк (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 пишний 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.

Водохрещя (*Водохрещі, Ордань, Ардан, Йордан*) – народний варіант християнського свята Богоявлення. Відзначається 19 січня й знаменує собою закінчення дванадцятиденного періоду святкувань. 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 багатіїв, але в дещо скороченому вигляді. Весь день 18 січня дотримувалися суворого посту. Надвечір йшли до церкви, де відбувалася святкова служба, що завершувалася 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 крапанки, 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;

сізь – символ тієї гіркоти, яку має пізнати кожен християнин, очищаючись від гріхів. Посвячена на Великдень сізь є оберегом від злих очей. Вважається: якщо посипати свяченою сізлю 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 молодичі. 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'ятилисник тощо. Зілля намагалися збирати до сходу сонця, коли ще не впала роса, і обов'язково потай від чужого ока, промовляючи магичні 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 улаштували колективну трапезу.

Маковія – спрощена українська назва церковного свята святих мучеників Маккавеїв (14 серпня). Цього дня у церквах разом із хлібним колоссям святити 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 (макорже-ники) – 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.

3.4. КОНЦЕПТУАЛЬНІ РЕСТОРАНИ В РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ

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 кожен позицію з меню. Тут можна скуштувати смажений телячий мозок, голубці з козиним м'ясом, бичачі яйця в цибулевому соусі, борщ зі свинячими вухками 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 в 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 кожен 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 ресторан «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 назвали «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 згортання 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, кон'ячну 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, пиріжки 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»** розташувався 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.

3.5. ГАСТРОНОМІЧНІ ФЕСТИВАЛІ

В Україні проводиться досить велика кількість гастрономічних фестивалів у різних регіонах країни (табл. 3.1).

Таблиця 3.1

Фестивалі України як об'єкти гастрономічного туризму

Найменування фестивалю	Місце та час проведення
1	2
<i>Фестиваль «Галицька дефіляда»</i>	<i>м. Тернопіль, січень, квітень, липень, жовтень</i>
Тернопіль позиціює себе як центр галицької гастрономії та органічної їжі. На фестивалі готуються традиційні українські страви на основі локальних продуктів.	
<i>Свято полтавської галушки</i>	<i>м. Полтава, червень</i>
Галушки є офіційним символом Полтави, а пам'ятник Галушці офіційно внесений до символіки міста.	
<i>Свято шоколаду</i>	<i>м. Львів, лютий</i>
Ярмарки-презентації виробів із шоколаду, зокрема, ручної роботи, майстер-класи шоколат'є, створення шоколадних скульптур.	
<i>Фестиваль «Червоне вино»</i>	<i>м. Мукачево, Закарпатська обл., січень</i>
Фестиваль вина є наймасовішим у Закарпатті. Збирає виноробів зі всього Закарпаття.	
<i>Фестиваль «Біле вино»</i>	<i>м. Берегово, Закарпатська обл., березень</i>
Проводиться щовесни починаючи з 2000 року. Організаторами є члени ордену святого Венцела, який зібрав кращих місцевих виноробів Березівщини.	
<i>Фестиваль вина та меду «Сонячний напій»</i>	<i>м. Ужгород, Закарпатська обл., травень</i>
Дегустація понад 50 вин з різних сортів винограду та авторські купажі. У медових павільйонах – медові продукти – квітковий, травневий, липовий мед, медові соти, апіпродукти, медовуха.	

Продовження таблиці 3.1

1	2
«Фестиваль ріп'янки»	с. Колочава, Закарпатська обл., червень
Ріп'янка – це традиційна закарпатська страва, другий хліб. Символ єднання для закарпатської сім'ї.	
Фестиваль чорниць «Верховинська яфіна»	с. Гукливе, Закарпатська обл., серпень
На святі пропонують свіжі ягоди чорниць, а також страви з них: млинці, вареники, пироги, гомбовіці, різноманітні тістечка, варення, яфинова палинка.	
Фестиваль «Сливовий леквар»	с. Геча, Закарпатська обл., серпень
Леквар – на закарпатському діалекті та угорський манер означає «повидло», «варення».	
Фестиваль «Гуцульська бринза»	м. Рахів, Закарпатська обл., вересень
Рахівщина – гуцульський край, де зберігаються звичаї, обряди. Фестиваль бринзи – це незабутнє свято закарпатського колориту та гарного гірського відпочинку. Збирає гуцулів зі всього світу.	
Фестиваль «Золотий гуляш»	с. Мужієво, Закарпатська обл., жовтень
Фестиваль проводиться вже п'ять років і спрямований на розвиток сільського туризму. Головна страва фестивалю – гуляш, який готують на відкритому вогні.	
Фестиваль молодого вина «Закарпатське божоле»	м. Ужгород, Закарпатська обл., листопад
Фестиваль свята молодого вина є наймолодшим фестивалем Закарпаття. Має локальне значення.	
Фестиваль «Український кавун – солодке диво»	м. Гола Пристань, Херсонська обл., серпень
Фестиваль «Український кавун – солодке диво» щорічно проходить у третю суботу серпня в кавуновій столиці України – м. Гола Пристань, що на Херсонщині, яка здавна славиться своїми солодкими кавунами.	
Фестиваль дерунів	м. Коростень, Житомирська обл., вересень
Демонструються й дегустуються деруни зі всіх регіонів України. Кульмінаційне дійство – конкурс на найкращий дерун. Змагання на найбільшу кількість продегустованих дерунів.	
Фестиваль «Берлибашський бануш»	с. Костилівка, Рахівський р-н, Закарпатська обл., травень
Фестиваль хліба	хутір Обирок, Чернігівська обл., серпень
Фестиваль «Хліб» на хуторі Обирок – це можливість повернутися до свого коріння, до древніх звичаїв. Відвідувачі мають змогу взяти участь у випіканні хліба, насолодитися спілкуванням з людьми, природою, природними явищами.	

Продовження таблиці 3.1

1	2
<i>Свято сала</i>	<i>м. Полтава, лютий</i>
Свято сала проводиться щороку в лютому, стало уже традиційним.	
<i>Фестиваль голубців</i>	<i>с. Четфалва, Закарпатська обл., липень</i>
Основна страва – голубці, страва, у якій загортають у листи квашеної капусти (кольрабі, хрону, винограду) копчену свинячу грудинку з паприкою та дрібними шматочками тіста.	
<i>Фестиваль тушкованого півня</i>	<i>с. Косонь, Закарпатська обл., червень</i>
«Фестиваль тушкованого півня» проводиться з метою заохочення та розвитку зеленого туризму, популяризації народної творчості та ознайомлення з колоритом та самобутністю місцевого населення.	
<i>Фестиваль коропа «КоропФест»</i>	<i>с. Коропець, Монастириський район, Тернопільська область, липень</i>
Головним продуктом фестивалю кулінарного мистецтва «КоропФест» є риба коропа.	
<i>Фестиваль «Таки да, смачно. Гастрономічний туризм»</i>	<i>м. Одеса, кілька разів на рік</i>
Фестиваль представляє старі добрі кулінарні традиції та новаторські ідеї, досягнення одеських ресторанів, кондитерських, пекарень, вітчизняних виробників продуктів харчування та напоїв; знайомить з професіоналами індустрії: кухарями, кондитерами, рестораторами.	
<i>Фестиваль «Свято полуниці»</i>	<i>м. Одеса, травень</i>
На фестивалі проводяться кулінарні майстер-класи, конкурси, ігри, вікторини, змагання. Напої та десерти зі смаком полуниці, танці та пісні з ароматом полуниці, а також ярмарок виробів ручної роботи та ярмарок органічних продуктів.	
<i>Фестиваль «Пряничні казки»</i>	<i>м. Одеса, грудень-січень</i>
У павільйоні на Приморському бульварі біля Дюка протягом місяця розгортається пряникова казка: аромат свіжоспечених пряників, візерункові пряникові будиночки, детальні новорічні фотозони, майстер-класи від закоханих у свою справу кондитерів і художників.	
<i>Фестиваль «Цимес-маркет»</i>	<i>м. Одеса, кілька разів на рік</i>
Метою фестивалю є презентація гастрономічних діячів. Учасники: молоді кулінари, ресторани та кафе, популярна вулична їжа, фермери, пивовари й винороби. Програма фестивалю містить дегустації, проведення різноманітних конкурсів серед учасників і гостей, майстер-класи з приготування страв, музичні концерти, традиційні частвування.	

Закінчення таблиці 3.1

1	2
<i>Свято Масляна</i>	<i>м. Одеса, лютий</i>
Свято проводиться з метою популяризації старовинних українських народних обрядів і традицій. Протягом усього фестивалю працює фудкорт, де гості фестивалю можуть насолодитися чудовими традиційними стравами Масляної. Майстри хенд-мейд пропонують тематичні сувеніри, а для маленьких гостей проходять «Козацькі розваги» та майстер-класи зі створення ляльок-мотанок.	
<i>Фестиваль «Тарутине – столиця каберне»</i>	<i>с. Фрумушика, Тарутинський р-н, Одеська обл., жовтень</i>
Винний фестиваль засновано у 2017 році, проводиться на території туристичного комплексу «Фрумушика-Нова». Метою фестивалю є популяризація українського вина Тарутинського району, винзаводів і крафтових винокурень, підвищення винної культури українців і розвиток виноробної галузі в Україні.	

Традиційні гастрономічні фестивалі досить цікаві й унікальні та мають великий потенціал для росту. Але зараз показують, що здатність притягувати відвідувачів із різних регіонів і країн незначна, оскільки більшість відвідувачів – місцеві жителі. Фестивалі мають розробити та реалізувати нову концепцію, яка зможе залучати, окрім місцевого населення, як туристів з інших регіонів України, розвиваючи таким чином внутрішній туризм, так і туристів з інших країн.

Запитання для самоперевірки

1. Опишіть взаємозв'язок національних страв із народними традиціями та релігійними святами.
2. Охарактеризуйте «архаїчне ядро» української кухні.
3. Опишіть технологію шпундри та верещаки.
4. Опишіть особливості зінківської ковбаси.
5. Опишіть різновиди борщу в Україні.
6. Опишіть особливості бессарабської кухні.
7. Опишіть особливості закарпатської кухні.
8. Які елементи нематеріальної культурної спадщини України, пов'язані з харчуванням, включені до Національного переліку?

ТЕСТ

1. **Традиційними популярними стравами подільської кухні є:**
 - а) манзарики, гречаники, налисники, сирна бабка, бабка з макаронів;
 - б) бограч, гуляш, перкельт, паприкаш, лечо, рокот-крумплі, лоці печене;
 - в) плацинди, баниця, кивирма, фаршировані перці, ікра з баклажанів;
 - г) бануш, гуляш, човлент.

2. **Плацинди, баниця, кивирма, фаршировані перці, ікра з баклажанів є типовими стравами:**
 - а) подільської кухні;
 - б) кухні Полісся;
 - в) бессарабської кухні;
 - г) галицької кухні.

3. **Для приготування бануша використовують:**
 - а) кукурудзяне борошно, вершки, бринзу;
 - б) ячмінну крупу, вершки, бринзу;
 - в) манну крупу, вершки, бринзу.

4. **Бограч, гуляш, перкельт, паприкаш, лечо, рокот-крумплі, лоці печене є типовими стравами:**
 - а) подільської кухні;
 - б) кухні Полісся;
 - в) бессарабської кухні;
 - г) галицької кухні.

5. **Заклади Ресторация Бачевських та «Голодний Микола» входять до компанії:**
 - а) Холдинг емоцій «!Фест»;
 - б) «Kumpel' Group»;
 - в) «Ресторани Сави Лібкіна»;
 - г) «Gastrofamily».

6. **Заклади «Дім легенд», «Реберня», «Галицька алхімія», «Львівська копальня кави», «Майстерня шоколаду»**

входять до компанії:

- а) «Gastrofamily»;
- б) «Kumpel' Group»;
- в) «Ресторани Сави Лібкіна»;
- г) Холдинг емоцій «!Фест».

7. Єдиним у Східній Європі рестораном, який п'ять років поспіль отримував нагороди Best of Award of Excellence від авторитетного винного журналу Wine Spectator є ресторан:

- а) «Bernardazzi» (Одеса);
- б) «Канапа» (Київ);
- в) Винотека «Safe1» (Львів);
- г) Ресторанція Бачевських (Львів).

8. Заклад, який розташований в історичному єврейському кварталі Львова, у меню якого немає цін, а вартість залежить від уміння гостя поторгуватися, називається:

- а) Кнайпа «Під Золотою Розою»;
- б) «Клара-Бара»;
- в) «Кумпель»;
- г) «Дім легенд».

9. Ресторан, який має колекцію з 528 екземплярів газових ламп (друга в Європі), настільні лампи імператора Франца-Йосифа, лампи Джузеппе Гарібальді й Миклухо-Маклая, розташований у місті:

- а) Одеса;
- б) Київ;
- в) Львів;
- г) Івано-Франківськ.

10. Леквар – на закарпатському діалекті й угорський манер означає:

- а) «повидло», «варення»;
- б) наливка;
- в) сливовиця;
- г) вино.

11. М'ясний спеціалітет Закарпаття «шовдарь» – це:

- а) копчений свинячий окорок;
- б) пряна ковбаса зі свинини – зазвичай з часником та паприкою;
- в) кров'яна ковбаса з крупою та тельбухами.

12. М'ясний спеціалітет Закарпаття «гурка» – це:

- а) копчений свинячий окорок;
- б) пряна ковбаса зі свинини – зазвичай з часником та паприкою;
- в) кров'яна ковбаса з крупою та тельбухами.

13. Традиційна для Закарпаття є страва «дзяма» – це:

- а) м'ясний бульйон з печеними до чорноти овочами, у який додають кукурудзяну або якусь іншу крупу та кислу сметану;
- б) грибна юшка;
- в) холодник (з квасу).

14. Традиційна українська страва, згадка про яку є на сторінках «Енеїди» Івана Котляревського «шпундра» – це:

- а) запечена свинина, яка тушкується з маринованим буряком;
- б) копчений свинячий окорок;
- в) каша з пшона.

15. Ковбаса, характерною особливістю якої є чорний колір і неповторний аромат, а «секрет» полягає в ретельному замішуванні, називається:

- а) «Зіньківська ковбаса»;
- б) «Домашня ковбаса»;
- в) шпундра;
- г) гурка.

16. До Національного переліку елементів нематеріальної культурної спадщини України включено:

- а) бортництво;
- б) культура приготування українського борщу;
- в) традиція приготування ет аяклак (караїмський пиріжок з м'ясом);

г) усе вищезазначене.

17. Жур – це:

- а) кисіль з вівса;
- б) грибний жульєн;
- в) перша страва;
- г) рибна страва.

18. Великий круглий корж з пшеничного борошна, гарно оздоблений, змащений медом та посипаний маком, який символізував сонце та зорі, називається:

- а) калита;
- б) жур;
- в) верещака.

19. Зільницький обряд пов'язаний:

- а) із збиранням лікувальних трав;
- б) з виробництвом зіньківської ковбаси;
- г) зі святом Маковія.

20. Дванадцять пісних страв готують:

- а) на Святий вечір;
- б) на Щедрий вечір;
- в) на Різдво;
- г) на Водохреща.

Перелік використаної та рекомендованої літератури

1. Артюх Л. Пости в народному побуті українців. Людина і світ. 1992. № 2. С. 15–18.
2. Артюх Л. Україна у Європі. Етнокультурні паралелі (на матеріалах народного харчування). Народна творчість та етнологія. 2014. № 2. С. 29–38. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/NTE_2014_2_6
3. Артюх Л.Ф. Повсякденна і святкова їжа і напої. Українська минувшина : ілюстрований етнографічний довідник. Київ : «Либідь», 1993.
4. Артюх Л.Ф. Їжа та харчування в Київській Русі. У кн.: Етнографія Києва і Київщини: традиції й сучасність. К., 1986.
5. Артюх Л.Ф. Народне харчування українців та росіян північно-східних районів України. – К., 1982. 112 с.
6. Артюх Л.Ф. Українська народна кулінарія. Історико-етнографічне дослідження. Київ : Наукова думка, 1977. 160 с.
7. Артюх Л.Ф. Україна, держава: харчування та їжа [Електронний ресурс] // Енциклопедія історії України: Україна – Українці. Кн. 1 / редкол.: В.А. Смолій (голова) та ін. НАН України. Інститут історії України. – К. : В-во «Наукова думка», 2018. 608 с. URL: <http://www.history.org.ua/?termin=1.4.4> (дата звернення: 16.02.2021).
8. Дишкантюк О. та ін. Гастрономія як важливий елемент розвитку індустрії гостинності. Економічна та продовольча безпека України. 2017. Вип. 3–4. С. 60–73.
9. Дишкантюк О.В., Потьомкін Л.М., Марковська А.В. Концептуальні ресторани міста Одеси як складники гостинності та туристичного ринку Південного регіону. *Débats scientifiques et orientations prospectives du développement scientifique collection de papiers scientifiques : «ΛΟΓΟΣ» avec des matériaux de la I conference scientifique et pratique internationale* (Vol. 1, pp.57–60), Paris, 5 février, 2021. Vinnytsia, Paris : Plateforme scientifique européenne & La Fedeltà.
10. Клиновецька З. Страви й напитки на Україні. Київ, Львів, 1913.
11. Комаренко Т.О. Бортництво [Електронний ресурс] // Енциклопедія історії України: Т. 1: А-В / редкол.: В.А. Смолій (голова)

та ін. НАН України. Інститут історії України. Київ : Наукова думка, 2003. 688 с. URL: <http://www.history.org.ua/?termin=Bortnytsky> (дата звернення: 10.01.2021).

12. Офіційний сайт міста Одеси – 2021. URL: <http://omr.gov.ua/ua/> (дата звернення: 12.01.2021).

13. Офіційний сайт ресторану «Yug». URL: <http://yug.in.ua> (дата звернення: 10.01.2021).

14. П'ять цікавих фактів про борщ, яких ви не знали. URL: <https://www.bbc.com/ukrainian/features-54447232> (дата звернення: 10.01.2021).

15. Расулова А.М. Потенціал ресторанного бізнесу у розвитку гастрономічного туризму України. Економіка та держава. 2015. № 5. С. 78–83. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/ecde_2015_5_18 (дата звернення: 12.01.2021).

16. Ресторан української кухні. 100 років тому вперед. URL: <https://100rokiv.com.ua> (дата звернення: 10.01.2021).

17. Ресторани української кухні у Києві. URL: <https://eventukraine.com/lifestyle/restorani-ukrainskoi-kukhni-v-ki-vi/> (дата звернення: 10.01.2021).

18. Русінова Т. Традиційне харчування поліщуків: історіографічний аспект. Народна творчість та етнологія. 2015. № 1. С. 39–48. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/NTE_2015_1_7 (дата звернення: 10.01.2021).

19. Саламатіна С. Стан та перспективи розвитку гастрономічного туризму на півдні Одещини. Наукові праці (ОНАХТ). 2014. № 46, Т. 2. С. 325–329.

20. Технологія продукції ресторанного господарства. Полтавська кухня / Капліна Т. В. та ін. Навч. пос. Київ : Центр учебної літератури, 2008. 280 с.

21. Топ-100 найкращих ресторанів України. URL: <https://life.nv.ua/ukr/food-drink/naykrashchi-restorani-odesi-top-100-restoraniv-ukrajini-novini-ukrajini-50112722.html> (дата звернення: 10.01.2021).

22. Українська кухня. Інститут Українки. URL: <http://www.ukrainica.org.ua> (дата звернення: 10.01.2021).

23. Українська кухня. URL: https://uk.wikipedia.org/wiki/Українська_кухня (дата звернення: 12.01.2021).

24. Український центр культурних досліджень. Офіційний сайт. URL: <http://uccs.org.ua/natsionalnyj-reiestr-objektiv/> (дата звернення 10.01.2021).

25. Українські страви / упорядник Фік Б. Н. Харків : Світовид, 2002. С. 3–7.

26. Українські страви. Київ : Державне видавництво технічної літератури УРСР, 1961. 454 с.

27. Українські традиції. URL: <https://traditions.in.ua/kukhnia/obriadovi-stravy> (дата звернення: 10.01.2021).

28. Холдинг емоцій «!FEST». URL: <https://www.fest.lviv.ua/uk/about/> (дата звернення: 10.01.2021).

29. Чебанюк О.Ю. Два стовпи української національної кухні. НАН України. URL: <http://www.nas.gov.ua/UA/Messages/Pages/View.aspx?MessageID=4671> (дата звернення: 10.01.2021).

30. Dmytro Kharenko, Oksana Dyshkantiuk, Svitlana Salamatina, Iuliia Khalilova-Chuvaeva, Liliia Kovalenko. RESEARCH OF THE Gastronomic brand of Odesa and practical recommendations for solving key problems. Technology Audit and Production Reserves. 2019. Том 1, No. 5 (45). С. 33–35. DOI: 10.15587/2312-8372.2019.161206

31. Kivela and Crotts. Gastronomy tourism. Journal of Culinary Science & Technology. Vol. 4, No. 2–3. 2005. P. 39–55.

32. Kumpel Group. URL: <https://kumpelgroup.com/about/> (дата звернення: 10.01.2021).

НОТАТКИ

Навчальне видання

**Дишкантюк Оксана Володимирівна,
Власюк Карина Вікторівна**

ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ

Підручник

Дизайн обкладинки – В. Савельєва
Технічне редагування – Т. Шутова
Верстка – Ю. Семенченко

Підписано до друку 19.03.2021 р. Формат 60×84/16.
Папір офсетний. Гарнітура Droid. Цифровий друк.
Ум. друк. арк. 7,91. Наклад 300. Замовлення № 2701-308.
Віддруковано з готового оригінал-макета.

Видавництво та друк: ОЛДІ-ПЛЮС
65101, Україна, м. Одеса, вул. Інглезі, 6/1
Свідоцтво ДК № 6532 від 13.12.2018 р.

Тел.: +38 (048) 709-38-69, +38 (098) 559-45-45,
+38 (095) 559-45-45, +38 (093) 559-45-45
Для листування: а/с 20, м. Херсон, Україна, 73021
E-mail: office@oldiplus.ua