

рівня якості вітчизняних туристичних послуг до європейських стандартів значно прискорило б розвиток туризму в Україні загалом, та сільського зокрема [4].

Туристична індустрія України ще формується. Оптимальним варіантом розвитку туристичної індустрії України та появи нових місць туристичного призначення є використання комплексного підходу, який передбачає формування необхідної інфраструктури, а також реалізацію нових видів туризму в державі. Стратегічною метою розвитку туристичної індустрії в Україні можна визначити створення конкурентоспроможного на світовому ринку туристичного продукту, здатного максимально задовольнити туристичні потреби населення країни, у тому числі щодо сільського відпочинку [5].

Отже, розробка науково обґрунтованої концепції розвитку туризму стане одним із пріоритетних напрямів розвитку економіки держави, важливим джерелом наповнення бюджету, створення нових робочих місць та соціального розвитку держави. За таких умов Україна може стати туристичною країною, а туризм сприятиме: відродженню національної культури та народних ремесел; збереженню та відновленню унікальних природних та історико-культурних ресурсів, історичних місць України; розвитку малого та середнього підприємництва у сфері обслуговування та розширення тимчасової зайнятості в сільській місцевості; підвищенню зацікавленості подорожуючих до історії рідного краю, до вивчення культурних цінностей українського народу тощо.

Список використаних джерел

1. Агротуризм [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://pidruchniki.com/2015073165617/turizm/agroturizm>.

2. Головащенко О. В. Туризм як соціальне явище і його розвиток в Україні / О. В. Головащенко // Нова парадигма : Альманах наукових праць. – Вип. 17. – Запоріжжя : Вид-во. ЗДУ, 2000. – С. 6–10.

3. Заїкіна О. О. Основні передумови економічної ефективності туристської галузі України / О. О. Заїкіна // Туризм у XXI столітті: глобальні тенденції і регіональні особливості : матеріали 11-ої Міжнар. наук.-практ. конференції 10–11 жовтня, 2001 р. – К. : Знання України, 2002. – С. 349–352.

4. Основні поняття та визначення: сільський туризм, агротуризм, екотуризм і зелений туризм [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://buklib.net/books/30046/>

5. Розвиток і розширення туризму в Україні [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.bestreferat.ru/referat-211700.html>.

УДК 379.85:791.6:793

В. О. Патійчук – кандидат географічних наук, доцент кафедри країнознавства і міжнародних відносин Східноєвропейського національного університету імені Лесі Українки

ОСОБЛИВОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ ГАСТРОНОМІЧНИХ ТУРІВ

Роботу виконано на кафедрі країнознавства і міжнародних відносин СХУ імені Лесі Українки

Розглянуто особливості розвитку та організації гастрономічних турів. Розкрито функції гастрономічних турів. Вказано на можливі загрози для відпочивальників у ході реалізації

гастротурів. Проаналізовано рівень розвитку гастрономічного туризму в Україні. Досліджено основні центри гастрономічного туризму в країні та світі. Узагальнено головні тенденції та перспективи розвитку гастрономічного туризму в нашій державі.

Ключові слова: гастрономічний туризм, гастротури, національна кухня, дегустація страв, гурмани, традиційна їжа, гастрономічні фестивалі, кулінарні шоу.

Patiychuk V. O. Features of gastronomic tours organization. The features of development and organization of gastronomic tours are considered. The possible threats to tourists during the implementation of gastronomic tours are denoted. The level of gastronomic tourism development in Ukraine is analyzed. The main gastronomic centers of tourism in the country and the world are analyzed. The main trends and perspectives of gastronomic tourism in our country are summarized.

Key words: gastronomic tourism, gastronomic tours, national cuisine, tasting food, gourmet, traditional food, gastronomic festivals, cooking shows.

«Не хлібом єдиним живе людина, але всяким словом, що виходить з вуст Господа»
Второзаконня (8 : 3)

«... і не впливайтеся вином, в якому розпуста, але краще сповнюються духом...»
Послання апостола Павла до Ефесян (5 : 18)

«Ми живемо не для того, щоб їсти, а їмо для того, щоб жити»
Сократ

Актуальність. Гастрономічний туризм як подорожі з метою задовольнити свої гастрономічні смаки – одна із прогресивних та перспективних сучасних туристичних галузей, що досить стрімко розвивається. Сьогодні гастрономічний туризм добре організований у Франції, Італії, Іспанії, Португалії, Чехії, Польщі, Угорщині, Шотландії, де існує розвинена мережа турів національних ресторацій та практикуються традиційні та екзотичні гастротури. В останній час усе більше до таких туристичних заходів долучається й Україна. Гастрономічний туризм є одним з найбільш цікавих та пізнавальних видів туризму і може стати вагомим чинником економічного розвитку нашої країни та важливим засобом поглиблення інтеграційних процесів між країнами світу. В рекламно-інформаційній продукції багатьох українських туроператорів можна побачити заклики відвідати ті, чи інші місця приготування традиційної місцевої кухні, кулінарні фестивалі та ярмарки, а також інші різноманітні видовищно-масові заходи, що пов'язані з їжею та культурою виробництва продуктів харчування.

Метою роботи є дослідити особливості організації та проведення гастрономічних турів та виділити головні проблеми функціонування гастрономічного туризму в нашій державі. Основним **завданням** цієї публікації є проаналізувати специфіку підготовки реалізації гастрономічних турів, а також встановити головні функції гастротурів та можливі негативні наслідки вживання екзотичної їжі в ході їх проведення й дослідити діяльність основних центрів гастрономічного туризму в Україні та світі.

Виклад основного матеріалу. За прогнозом Всесвітньої туристичної організації, до 2020 р. Україна може ввійти в першу двадцятку країн із найбільш популярними напрямками туризму. Закон України «Про туризм» розглядає цю галузь економіки як одну з найперспективніших і пріоритетних напрямів її соціально-економічного та культурного розвитку. Стратегічна мета розвитку туризму в Україні полягає у створенні продукту, конкурентоспроможного на світовому ринку, здатного максимально задовольнити туристські потреби населення країни, забезпечити на цій основі комплексний розвиток територій та їх соціально-економічних інтересів при збереженні економічної рівноваги та історико-культурної спадщини [4]. Перспективним у такому контексті, на нашу думку, є розвиток гастрономічного

туризму, який сприятиме відродженню національних кулінарних традицій та буде вагомим фінансовим чинником поповнення державної скарбниці й грошових доходів населення країни, яке буде задіяне в такому туристичному секторі. Адже, за оцінками фахівців, під час гастрономічних турів туристи зможуть відвідати ресторани національної кухні, взяти участь у гастрономічних фестивалях, ознайомитися з історією та рецептурою національної кухні відповідно до сезонів, взяти участь у приготуванні національних страв тощо [2]. У деяких країнах світу практикуються культи їжі та ритуали з нею, що теж приваблює туристів. Проте слід пам'ятати, що за християнськими традиціями обжерство, насичення черева для задоволення й надмірне переїдання та насолодження їжею є значним гріхом. На нашу думку, не потрібно переводити процес споживання їжі та задоволення своїх смаків у культ або доводити свій душевний та тілесний стан до постійної пристрасної смачно або вишукано поїсти. За висловами святих отців подвижників, що хто хоче душу спасти, тобто спастися – той нехай поститься і про те, що тіло для душі – це ося, на якому вона їде в Горній Іерусалим, якщо його перегодувати – буде брикати, негодувати – зачахне. В усьому потрібно дотримуватися міри та золотий середини. Як каже святий апостол Павло у своєму Першому посланні до Коринфян, що все мені можна та не все корисне; усе мені можна, але не ніщо не повинно володіти мною (Коринфянам 6:12). У тому числі й процес споживання їжі не повинен домінувати над духовним станом людини. Тому, рушаючи у гастрономічний тур, християнам слід було б дотримуватися давніх українських традицій та у разі необхідності – підтримувати святий піст та установлених церковних правил щодо недопущення вживання заборонених церквою продуктів харчування, наприклад м'яса здохлих тварин, вживання страв із крові тощо.

Таким чином гастрономічний туризм – це подорожі в різні місця світу для ознайомлення з місцевими кулінарними традиціями й особливостями національної або регіональної кухні. Головна мета відпочиваючих, які вибирають гастрономічний туризм, полягає в дегустації унікальних продуктів і страв, властивих виключно для даної місцевості [5]. Для гастрономічних турів спеціально розробляються тематичні програми, які можуть включати як дегустації вишуканої їжі, так і навчання в кулінарних школах будь-якої спрямованості тощо.

Гастрономія як обслуговуючий напрям, що забезпечував туриста харчуванням під час основної подорожі та є необхідним елементом будь-якої тривалої рекреації, до сучасного періоду розглядалася як супутня сфера до основного завдання та змісту туристичної діяльності. Проте уже в кінці XIX ст. у Європі, окрім використання мінеральної води, як основного продукту та ресурсу оздоровчо-лікувальних турів, почав розвиватися винний туризм та подорожі до місць виробництва окремих видів продовольчої продукції, які були основним об'єктом пізнання у таких турах [7]. Так у цей період досить часто практикувалися подорожі до місць виробництва швейцарського сиру та італійських макаронів (пасти), швейцарського шоколаду, французьких круасанів тощо, які викликали пізнавально-гастрономічний інтерес. На початку XX ст. поширювався також гастрономічно-видовищний туризм культурно-пізнавального напрямку, який був приурочений до місцевих свят, календарно-обрядових подій та етнорелігійних традицій (постів, дванадесятих свят тощо) та інших подій пов'язаних із традиціями приготування і споживання місцевої їжі та збором врожаю тих чи інших сільськогосподарських культур та приготування з них традиційних страв. Наприклад, збір винограду та винних торжеств – у Франції, Італії, Іспанії тощо; збір врожаю зернових (обжинки, дожинки) у Чехії та Польщі; збір томатів та «томатні вистави» (бої) в Іспанії та Португалії; торжества на честь відлову риби після нересту в Скандинавських країнах; масляниця в християнських країнах Східної Європи тощо, де відбувалися видовищно-масові заходи із залученням гастрономічних практик. Тобто сама традиційна кухня країни, її

національні страви та технологія виробництва продуктів харчування є на сучасному етапі розвитку туризму об'єктом туристичної зацікавленості і може притягувати значні потоки іноземних відпочивальників і валюти в країну.

Тому гастротури, окрім прямих цілей – забезпечення відпочиваючих продуктами харчування, мають ряд важливих функцій – культурно-історичну (вивчення досвіду та практики споживання традиційної їжі для населення конкретної країни чи певного регіону), практично-пізнавальну (вивчення досвіду виробництва та споживання певних видів кулінарно-гастрономічної продукції), релігійно-етнічну (ознайомлення з культовими та національними практиками споживання певної їжі), інформаційно-комунікаційну (налагодження спілкування та обміну інформацією у процесі виробництва та споживання їжі), бізнесово-економічну (налагодження виробничих та торгівельно-обмінних зв'язків із виробниками традиційної їжі), практично-прикладну (обмін досвідом кулінарних традицій та технологій виробництва гастрономічно-харчової продукції, організація кулінарних конкурсів, семінарів-тренінгів, кулінарних шкіл та ін.) тощо. Таким чином, серед різновидів гастрономічних турів можна виділити: екскурсійні тури для гурманів – дегустаторів вишуканої та рідковживаної екзотичної їжі; ознайомлення з кулінарними традиціями відвідуваних країн тощо; спеціалізовані тури майстер-класи з приготування їжі; відвідування кулінарних та гастрономічних фестивалів, шоу, вистав тощо.

В останні роки все більше набирають популярності екзотичні гастрономічні тури, коли туристи бажать скуштувати гастрономічні делікатеси та екзотичну кухню, яка користується попитом у гурманів або незначної кількості населення, наприклад, екзотичних фруктів та овочів, риби та морепродуктів, а також відвідати страви з м'яса екзотичних тварин (крокодилів, черепах, зміїв, морських гадів тощо), комах та їх личинок, супу з ластівчиних гнізд, внутроців кишечника тварин, запліснявілого сиру та молочних продуктів із спеціально внесеними бактеріями та мікроорганізмами тощо [8]. Для справжніх гурманів такі поїздки не є способом задовольнити потреби свого шлунка, а спрямувати свою мандрівку на пізнання менталітету, вікових традицій та національного духу народів через культуру приготування й вживання їжі. Таким чином, гастрономічний туризм – це більше, ніж звичайна екскурсійна поїздка, оскільки вимагає ретельного підходу до вибору місцевої їжі. Головна привабливість гастрономічного туру полягає в дегустації саме тих страв, які ніде в світі більше не зустрічаються [4].

Туристу, який обирає гастротур, потрібно знати, що така подорож дає йому не тільки ознайомлення з новими смаками та харчовими насолодами, особливостями місцевої кухні, кулінарними традиціями і звичаями, але й викликає певні ризики з боку сласного організму щодо несприйняття певних видів їжі, можливостей шлункових розладів, алергії та харчових отруєнь, які можуть супроводжувати мандрівника, який звик до класичної національної кухні або має власну систему харчування. Часто для людського організму екзотичні гастрономічні продукти викликають цілу низку незручностей і можуть призвести до небажаних, а інколи й негативних наслідків такого необдуманого відпочинку. Наявно багато специфічних ознак регіональних національних кухонь, які потребують урахування специфіки приготування страв. Наприклад, азійська кухня є досить гострою із 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 [5]. Японська – базується на використанні сирих та напівсирих морепродуктів, що можуть становити кишково-інфекційну загрозу, що не завжди може знешкоджуватися гострими приправами типу васабі. Центральноевропейська кухня є досить жирною та калорійною, що може нести загрозу отримання не тільки зайвих калорій, але й серцево-судинного та

гастроентерологічного характеру. Найбільш небезпечною для європейського населення є острівна та африканська їжа, яка пов'язана з традиціями використання білків із дикої природи, нестачею прісної очищеної води, нестачею кулінарної та термічної обробки тощо і потребує додаткових заходів при плануванні таких гастротурів. Не менш екзотичною є південноамериканська та мексиканська кухня із широким використанням рослинних продуктів, насамперед чергу кукурудзи та бобових, гострих або солодко-кислих соусів та м'яса екзотичних тварин (ламів, альпаків, яків, тапірів тощо). Досить специфічною та неоднозначною є традиційна кухня народів Океанії, на приготування якої іде весь «підніжний корм» – усе, що можна знайти їстівного на ізольованій острівній території, що могло бути виправданим у дані історичні часи. Проте з розвитком цивілізації та налагодженням комунікації острівних народів із розвинутими континентальними територіями залишається у першу чергу як екзотичне дійство для приїжджих туристів. Найбільш екзотичною у цьому плані, наприклад, є філіппінська й тайська кухня, де страви готують із плазунів, черепах, личинок комах, а також вживають прогниле м'ясо та тухлі яйця птахів (великим делікатесом за місцевими мірками є інколи протухле або напівварене качине яйце із зародком так званий – балут), що користується попитом таких собі «вишуканих» гурманів.

Специфічною є корейська та китайська кухня, яка базуються на давніх етнічних традиціях споживання як основного хлібного продукту рису та різноманітних білкових продуктів із комах, тварин та плазунів. Окрім того, корейці, не дивлячись на масові заборони європейських любителів тварин, споживають у їжу м'ясо собачатини та котів, а в Китаї все більше набирають популярності заклади харчування, які для християнина важко назвати не тільки гуманними, але й взагалі людськими – харчування абортіваними людськими ембріонами, так звана «фетальна кухня» та «фетальна терапія» (у тому числі не тільки китайська, але й медична нетрадиційна практика покращення здоров'я в інших країнах) – лікування продуктами з ембріонів ненароджених дітей, тобто попросту – сучасний канібалізм (див. рис. 1).



Рис. 1. «Продукція» новітньої китайської «фетальної кухні» [9]

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, від таких екзотичних продуктів, як найотрутіша риба світу «камінь», яка 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», що водиться у 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 овочем кассава, який росте у джунглях Південної Америки, країнах Карибського басейну та Африці тощо [8].

У сучасних умовах розвитку туристичного ринку в Україні та складній фінансово-економічній ситуації в державі в цілому окремі самодіяльні підрозділи закладів харчування в контексті функціонування зеленого та екологічного туризму намагаються запровадити інноваційно-аматорські нововведення в обслуговуванні своїх клієнтів, а особливо іноземних. Так, наприклад, уздовж міжнародних трас, включаючи Волинську область практикується подача не тільки класичних традиційних українських страв, а й туристам можуть запропонувати їжу не тільки з місцевих озерних делікатесів – вугрів, в'юнів та раків, але й чисто французькі делікатеси – жаб'ячі ніжки, равлики тощо, а також виключно українські давньоетнічні страви із зеленої лободи, кропиви та інших представників місцевої фауно-флорної бази. Інколи користуються попитом й зовсім екзотичні страви «волинської кухні», наприклад запечені їжаки, копчене або запечене м'ясо бобрів і голубів, яких часто готують в окремих селах Ковельського, Любомльського, Ратнівського та Старовижівського районів. Популярними для місцевої кухні є запечені бичачі та баранячі яйця, свинячі та телячі мізки, ковбаски з крові тощо.

У більшості випадків рекламно-інформаційна продукція гастрономічного туризму працює на популяризацію екзотичної їжі та місцевої традиційної кухні, а особливо острівних та екваторіальних країн, яка є нетиповою для європейського населення й може викликати ускладнення у стані здоров'я туристів. Тому обираючи гастрономічний тур, кожен відпочивальник повинен врахувати свої бажання та можливості потрапити на небезпеку під час свого відпочинку та можливі негативні наслідки такої подорожі. Найбільш популярними зараз у Європі є півні фестивалі у Чехії та Німеччини, які теж можуть нести загрозу надмірного сп'яніння та алкогольного отруєння. Часто наші туристи намагаються скуштувати традиційні алкогольні напої певної країни, забуваючи про свій нестійкий імунітет до нових алкогольних продуктів, наслідки споживання яких можуть бути теж небезпечними. Окрім того, навіть так звані безалкогольні напої, на перший погляд можуть становити небезпеку для вітчизняних мандрівників. Наприклад, усі так звані холодні чаї в Латинській Америці та інших країнах світу містять природні алкалоїди, нервово-серцеві стимулятори та соки й концентрати рослин-енергетиків збагачених кофеїном або й навіть – наркотичними речовинами (наприклад, листя коки – природна наркотична речовина) тощо. Тому їх потрібно споживати досить обережно або не практикувати такого взагалі, адже відповідальність лягає в першу чергу на самих гастрономічних туристів. Власники туристичних компаній намагаються уникнути будь-якої відповідальності за усі негативні наслідки таких гастротурів, оскільки відпочивальникам, як правило, проводиться інструктаж із техніки безпеки перед такою поїздкою, або в договорі про надання туристичних послуг туроператори оговорюють свою непричетність до гарантій вашого харчового обслуговування та безпеки вживання їжі в екзотичних країнах тощо. Тобто повна відповідальність лягає на плечі самих відпочиваючих у випадках будь-якого харчового отруєння та небажаних наслідків, які пов'язані з реалізацією гастротурів [5].

Таким чином, рушаючи на відпочинок, туристам слід враховувати особливості місцевої кулінарії, щоб повернутися додому без зайвих кілограмів і проблем зі станом здоров'я. Кожен людський організм звик до свого щоденного раціону із певними пропорціями жирів, вуглеводів і білків, а також кількості спецій, прянощів, солі та балансу рідини в організмі, видового складу традиційних напоїв тощо. Потрапивши в нетипове кулінарно-гастрономічне середовище, наш організм зазнає додаткових стресів за рахунок зміни продуктів харчування та різноманітності страв, а також плюс до того зміни кліматичних умов, наслідків переїзду (перельоту), зміни часових поясів тощо. Тому його адаптація до нових умов і різновиду харчування

може призвести до негативних наслідків, окрім того будь-який надлишок спецій може викликати розлад шлунку, велика кількість солі – посприяти підвищенню артеріального тиску, а безконтрольне поглинання дуже жирної їжі швидко призведе до появи зайвих кілограмів [1]. Тому кожна туристична компанія, що практикує надання гастрономічних турів повинна передбачити такі негативні наслідки, попереджуючи при цьому самих відпочивальників та зводити до мінімуму загрози такого плану.

Щорічно в міжнародних каталогах із гастрономічного туризму збільшується число міжнародних учасників, які пропонують відвідати їхні кулінарні маршрути та вибрати традиційні або екзотичні гастротури. При цьому кожен туроператор намагається переконати потенційних клієнтів придбати свій турпродукт, який базується на традиційній кулінарії, кулінарних обрядах та звичаях, типових продуктах харчування та високій якості приготування їжі, а також культурно-розважальних програмах та видовищно-масових заходах, які проводяться у тій чи іншій країні світу й мають уже давні історичні традиції. Наприклад, щорічно у вересні в Мюнхені проводиться пивний фестиваль «Октоберфест», який має уже 200-річну історію [3]. В Угорщині та Франції відбуваються щорічні винні фестивалі з безкоштовними дегустаціями вин. Цікаво відбувається фестиваль лобстерів у м. Мен (Рокленд) та фестиваль вуличних наїдків Сан-Франциско в США. Багато туристів притягує до себе щорічний фестиваль піци «Festa a Vico», що відбувається в італійському місті Віко-Екуенсі. В італійській провінції П'ємонт проходить міжнародний щорічний «Міжнародний фестиваль Білого Трюфелю», де головним дегустаційним продуктом є білий трюфель та страви з ним. В іншому італійському містечку Модіка, що у сицилійській провінції Сіракузи, у другій половині березня уже десятиріччями проходить традиційний фестиваль шоколаду, а в м. Перуджа щорічно з 19 по 27 жовтня відбувається фестиваль «Єврошоколад» [6]. Аналогічні заходи уже роками проводять у Швейцарії, Австрії та Німеччині, включаючи фестивалі сиру й вина, які теж є уже традиційними для цих країн. Міжнародної слави здобув фестиваль лимонів із парадом цитрусових, який приурочений до збору перших врожаїв нових фруктів у м. Ментоні (Франція). Подібним є щорічний фестиваль ананасів у Таїланді (провінція Лампанг), а на о. Пхукет у цієї країни відбувається щорічний екзотичний з'їзд-фестиваль вегетаріанців («Phuket Vegetarian Festival»). На острові Уайт у Великобританії щорічно проходить фестиваль часнику та страв із ним, а в іспанській Валенсії – свято помідорів «Ла Томатіна». В Ірландії щорічно відбувається Гелвейський фестиваль устриць. У сербському містечку Турія на північ від Белграда щорічно (вже 25 років) наприкінці зими відзначають день ковбаси, на якому готують цей двохкілометровий м'ясний делікатес. Окрім свята ковбаси, в Сербії проводять також фестивалі сиру й дині та інші міжнародні гастрофестивалі [8].

До таких міжнародних та всесередовищних заходів долучається й Україна. Так, в нашій країні регулярними стали щорічні фестивалі вареників і галушок (у Полтаві, Сорочинцях Полтавської області), вареників у Луцьку та Тернополі, міжнародний фестиваль дерунів у Коростені Житомирської області, народний фестиваль борщу «Борщ'їв» у місті Борщів Тернопільської області, гастрономічні фестивалі «Сливовий леквар» у с. Геча Закарпатської області, «Галицька дефіляда» на Тернопільщині, «Фестиваль ріплянки» у с. Колочава та «Червене вино» в м. Мукачево Закарпатської області, гастрономічний фестиваль вина та меду «Сонячний напій» у м. Ужгороді. У с. Костилівка Рахівського району Закарпаття святкують щорічний фестиваль «Берлибашський банош», а також сирний фестиваль «Гуцульська бриндзя». Цікавим є щорічні фестивалі сала в м. Луцьку та Сімферополі, а також конкурс-фестиваль різників свиней – гентешів у с. Геча на Закарпатті тощо.

Все більше популярними за кордоном стають кулінарні шоу, як наприклад, «Ramsey's Kitchen Nightmares» і «Top Chef», які допомагають пересічним людям ознайомитися з особливостями приготування страв різних кухонь світу. За оцінками експертів, продажі куховарських книг б'ють усі рекорди через те, що прості люди хочуть у домашніх умовах відтворювати страви, рецепти яких вони почули в кулінарних телевізійних шоу, що зараз стають все більше популярними. В Україні на різноманітних каналах демонструються подібні кулінарні шоу, а особливо популярним є телепроект «Мастер-Шеф» – кулінарне шоу-поєдинок кухарів-аматорів на каналі СТБ. Відомим є Міжнародний конкурс високої кухні «Bocuse d'Or», де змагаються за головний приз відомі кухарі світу з приготування м'ясних і рибних страв, уже з 1987 р. щорічно проходить у січні в французькому місті Ліон. У Бразилії вже понад 100 років проходить щорічний фестиваль кави. Гастрономічний фестиваль «St. Moritz Gourmet Festival», де відомі кухарі діляться своїми рецептами щороку проходить в останній тиждень січня у м. Санкт-Моріц (Швейцарія). З 2012 р. у Сінгапурі проходить Світовий гастрономічний самміт-конкурс «Savour», де збираються переможці міжнародних гастрономічних конкурсів ресторанів світу і закладів – власників зірок «Мішлен», так звана Топ-100 кращих кухарів світу. Найбільш інтерактивний гастрономічний фестиваль «Gourmet Abu Dhabi» проходить у лютому в м. Абу-Дабі (ОАЕ). Американський кулінарний фестиваль «Taste of Chicago» відбувається щорічно влітку в м. Чикаго. Бельгійський масовий кулінарний фестиваль «Flemish Food Fest», що проводиться в м. Гент є досить популярним у Європі. Не менш цікавим є свято гурманів у Копенгагені (Данія), а також гастрофестиваль «Gastronomika», що відбувається в м. Сан-Себастьян в Іспанії. Міжнародний кулінарний фестиваль «Сідней Крейв» проходить в Австралії. Фестиваль дикої їжі «Хокітіка» відбувається в Новій Зеландії. Шоу хорошої їжі та вина в останні роки почало щорічно проходити в Південній Африці, що притягують до себе значні потоки гастрономічних туристів. Таким чином кожна країна світу намагається максимально використати свої кулінарні ресурси та резерви для розвитку гастрономічного туризму, який свідчить про її здобутки в кулінарії та дає змогу добре заробити та поповнити бюджет країни. Кулінарні шоу та фестивалі щорічно та періодично проходять на усіх континентах, їх найбільша кількість регіонально представлена в країнах Європи, в яких добре підготовлені професійні менеджери з кулінарного туризму та успішно працює рекламно-інформаційна сфера та суміжні сегменти туризму, які максимально намагаються задовольнити споживачів усім необхідним переліком послуг для реалізації гастрономічних турів, починаючи від PR-акцій та закінчуючи транспортним та готельним обслуговуванням туристів.

Висновки. Що ж стосується українського гастрономічного туристичного ринку послуг, то тут слід звернути увагу на те, що його просування гальмується через низький рівень розвитку туристично-рекреаційної інфраструктури та катастрофічний стан шляхів сполучення, невідповідність засобів розміщення світовим стандартам, незадовільний стан пам'яток історично-архітектурної спадщини, що не підлягають використанню для туристичних потреб, низький професійний рівень підготовки фахівців у цій галузі та невідповідність освітньої підготовки в туризмі, недосконалість законодавчої та нормативно-правової бази в галузі туризму, низька й неефективна інформаційно-рекламна продукція вітчизняних туроператорів тощо.

Список використаних джерел

1. Архипов В. В. Гостинично-ресторанний сервіс: Особенности культуры и традиций питания народов мира / В. В. Архипов, Е. И. Иванникова. – К. : Атика, 2005. – 216 с.

2. Вишневська Г. Г. Гастрономічні свята та фестивалі як туристична атракція / Г. Г. Вишневська, А. О. Цегельник // Географія та туризм. – 2012. – № 18. – С. 55–62.
3. Воробьева Э. Мировые фестивали / Э. Воробьева // Туризм и отдых. – 2007. – № 37. – С. 3–4.
4. Кукліна Т. С. Гастрономічний туризм на туристичному ринку України / Т. С. Кукліна [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.sworld.com.ua/index.php/ru/conference/the-content-of-onferences/archives-of-individual-conferences/marth-2013>
5. Кулинарный туризм [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.arttrevel.ru>
6. Найвідоміші кулінарні школи світу [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://harchi.info/blogs/san-ayt-j/nayvidomishi-kulinarni-shkoly-svitu>
7. Патійчук В. О. Сучасні тенденції розвитку винного туризму в Європі / В. О. Патійчук, А. В. Оболончик // Актуальні проблеми країнознавчої науки : матеріали III міжнар. наук.-практ. Інтернет-конференції (м. Луцьк, 15–16 грудня 2015 р.) / за ред. В. Й. Лажніка. – Луцьк : Вежа-Друк, 2015. – С. 162–167.
8. Путешествие гурманов [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://www.superman.ru>
9. Сергеев С. Особенности китайской кухни или как китайцы едят детей / С. Сергеев [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://www.kongord.ru/Index/Screst/sk121-15.htm>

УДК 332.1:338.48(477)

М. П. Куницький – доктор історичних наук,
доцент кафедри туризму Луцького
інституту розвитку людини
Університету «Україна»

ФОРМУВАННЯ СТРАТЕГІЇ РОЗВИТКУ ТУРИСТИЧНИХ РЕГІОНІВ УКРАЇНИ

*Робота виконана на кафедрі туризму
ЛІРоЛ Університету «Україна»*

У роботі показано основні стратегічні напрями розвитку локальних і регіональних туристичних регіонів, які ґрунтуються на врахуванні тенденцій євроінтеграції, суспільно-політичної та соціально-економічної ситуації. Запропоновано нові підходи до формування стратегічних планів. Наведені окремі фактори, що гальмують сталий розвиток туризму в регіонах України.

Ключові слова: центр економічної активності, туристичні структури, концепція розвитку, моделі розвитку, стратегія розвитку, туристичні утворення.

Cunytskyi M. P. Formation of development strategy of tourist regions of Ukraine. The article deals with the the basic strategies of development of local and regional tourist regimes, which are concentrated on the haphazard tendencies of the economy, the social and political situation and the socially-economical situation. New approaches to the formulation of strategic plans are suggested. The factors are determined, that hinder the sustainable development of tourism in the regions of Ukraine.

Протягом останніх десятиріч окреслились важливі тенденції формування соціально-економічного середовища Європи і світу, які у найближчій перспективі визначатимуть зміни у сфері туризму: зміщення центрів економічної активності не