

*Дмитренко Алла
Волинський національний університет
імені Лесі Українки*

ЯГІДНИЙ ТУРИЗМ ЯК ІННОВАЦІЙНИЙ ВИД ТУРИСТИЧНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ: УКРАЇНСЬКИЙ І ЗАРУБІЖНИЙ ДОСВІД

Останні десятиліття ознаменовані значним туристичним бумом, швидким розвитком культурного, зеленого / екологічного туризму у світі, у т. ч. й в Україні. З року в рік зростає кількість так званих «культурних туристів», які подорожують з метою пізнання нового. Все більшого розвитку набувають різні форми активного відпочинку, серед яких і поїздки з метою збирання ягід, які вже отримали назву «ягідних сафарі». Такі тури сприяють не тільки єднанню з природою, а й ознайомленню з місцевими етнокультурними традиціями. Сьогодні дослідники виділяють «ягідний» туризм як окремий, сучасний різновид туризму. За визначенням М. Кляпа та Ф. Шандора, мета ягідного туризму – відвідування місць поширення диких ягід, пошук, споживання та їх купівлю безпосередньо в регіоні, де вони ростуть. Процес збирання ягід – прекрасний відпочинок і чудово проведений час у спілкуванні з природою [1].

«Чорничні» тури, які включають пішу екскурсію по заповіднику в ході якої туристи мають можливість збирати і частуватися ягодами чорниці, організує Поліський заповідник. Автомобільні подорожі «На чорниці до заплави Десни в Міжріччі» організує «Клуб мандрівників НавколоUA». Мета – збирання та дегустація лісових ягід, отримання незвичайних вражень [2; 3]. Ягідні тури популяризують і власники зелених садиб у Карпатах. Там вважають, що збирання ягід та грибів може скласти конкуренцію дайвінгу в Таїланді або серфінгу на Каліфорнійському узбережжі, оскільки цей вид активного відпочинку не настільки пов'язаний з ризиком для життя і здоров'я, але, тим не менше, дозволяє отримати свою частку адреналіну. Для туристів пропонують мандрівки лісовими стежками, вивчення зовнішніх ознак і властивостей ягід та їх збирання. Це сприяє не тільки відновленню життєвих сил, а й підвищенню інтелектуального рівня, причому досить незвичним способом. Зважаючи на шалений ритм життя у сучасному місті, «ягідні сафарі» мають перспективи для

розвитку. Туроператор «Бомба-тур» організовує поїздки за ягодами тривалістю на три та п'ять днів. Основним гаслом рекламного оголошення є слова: «В горах дозріває чорниця!» Мотивація для такої поїздки: «Збиральництво допомагає досягти єднання з природою, відчуті її приємну енергетику, позбутися накопиченої втоми». Ягідно-грибні тури пропонує туристична агенція «ЯК–Карпати». Триденний «Релакс-тур на Драгобаті», розроблений агенцією «Чарівний світ подорожі», поміж-інших розваг пропонує і збирання чорниць та грибів. Походи за карпатською чорницею в останні роки набрали значного поширення. Їх пропонують різні агенції, з різною програмою і тривалістю. Наприклад, тур «На Боржаву по вітаміни:). Похід за карпатською чорницею» [4]. Для міських жителів такий вид релаксу буде цікавим, адже відбувається повна зміна видів діяльності в результаті чого людина отримує можливість пізнання нового.

Долучаються до розробки «ягідних» турів і власники фермерських господарств, які спеціалізуються на вирощуванні ягід. Серед таких – ферма «Ягідний Дар» на Дніпропетровщині, де створений Парк сімейного відпочинку «Ягідна країна» («BerryLand»). 2015 року на базі ферми запущений освітньо-розважальний проєкт «BerryLand» для дітей [5]. Окремі ягідні господарства пропонують туристам участь у виробничих. Набувають розвитку поїздки на ягідні ферми («Ягідний тур з сиром та зброєю») [6]. Популярність таких турів особливо зростає у зв'язку з поширенням численних карантинних обмежень.

Тури вихідного дня, складовою яких є збирання ягід, пропонують туристам у Фінляндії. У місті Суомуссалмі щороку проводиться своєрідний чемпіонат зі збирання ягід [1].

Білоруські туроператори організовують поїздки на Ольманські болота, де пропонують здійснити прогулянку екологічною стежкою назбирати журавлини. Гіди розповідають різні легенди та історії, пов'язані з цими місцями; про шляхетські полювання Радзивиллів; знайомлять із залишками військового полігону. З інтерактивних форм – підняття на оглядові вишки, поїздка на всюдиході ГАЗ-69, яку тут називають «козлик»; сплав на байдарках або плотах по притоках Прип'яті, Горині, Ствиги і Льви. А восени запрошують на тематичний «Фестиваль журавлини» [7]. Завдяки фестивалю «Журавлі і журавлина Мірського краю» популярним серед туристів є болотний заказник «Єльня». Спеціально для ту-

ристів тут влаштована екологічна стежка «Озеравки», туристичний маршрут «Природа рідного краю» [8].

Лісові ягоди є складовою гастрономічного туризму. Сьогодні достатньо розвинутим є так званий міський гастрономічний туризм, що передбачає відвідання закладів, де готують страви національної кухні або ж екскурсії на підприємства, де їх виготовляють. У зв'язку з розвитком зеленого туризму набуває поширення і сільський гастрономічний туризм. В одному випадку до нього відносять лише споживання страв або участь в приготуванні і споживання; в іншому – заготівлю продуктів, наприклад, збирання ягід, грибів і приготування з них страв відповідно до традицій кухні певного регіону [9].

У Шотландії, наприклад, туристам пропонують національний десерт кранакан (Cranachan) для приготування якого Використовують лісові ягоди. Значний розвиток ягідний туризм отримав у США і Канаді, де є великі запаси дикорослих ягід, окремі з яких є символами штатів і міст. Наприклад, символом штату Нью-Джерсі є лохина, а штату Міннесота – маффін з лохиною. Садова лохина – національний символ Канади. Туристам її пропонують у свіжому вигляді, або ж готують з неї джеми, варення, желе. Популярний тут ягідний пиріг «Саскатун» (Saskatoon Berry Pie), який начиняють ягодами дикої лохини – саскатуна (саскатонами). Характерний для Канади і мармелад та морозиво із ягід черемхи. Туристів, які вирушають у Нову Шотландію, що є чорничною столицею Канади, запрошують скуштувати страви із місцевої чорниці.

Національною особливістю фінської кухні є широке використання лісових ягід (брусниці, журавлини) у поєднанні з м'ясом, у т. ч. з дичиною, рибою, молочними продуктами. Туристам пропонують спробувати смаженого окуня з ягідним соусом; слабосоленого лосося в чорничному маринаді; круп'яні ковбаски з моченою брусницею; до кров'яних ковбасок і «гарячого горщика» із свинини, яловичини та баранини подають брусничне варення, а м'який сир «лейпяуосто» – із ягодами морошки. Популярні серед туристів традиційні фінські десерти із ягодами: чорничний пиріг «му-стіккапайракка», знамените тістечко Рунеберга, ягідний пудинг «віспіпууро» («бруснична кашка») та ін.

Ягідні і фруктові киселі та желе є улюбленими десертами шведів. Норвежці традиційно готують різноманітні кекси, запіканки

і пироги з начинкою із ягід і фруктів. Національним делікатесом є м'ясні трюфелі в журавлинному желе, філе оленини з ягідними соусами (із ялівцю та ін.). З ягодами готують різноманітні кекси, запіканки, пироги. Туристи можуть взяти участь у приготуванні традиційних страв.

Вміло комбінують м'ясо і рибу з ягодами у національній кухні Швеції. Брусничним джемом приправляють котлети, кров'яні ковбаски, каші, млинці. Основним компонентом шведських десертів є чорниця, брусниця. З ягід готують суфле, пироги, тістечка, джеми і конфітюри. Національним десертом є торт «Принцеса», коржі якого перемазують варенням. З ягід готують соки, на їх основі виготовляють популярні лікери, віскі, горілка, грог, пунш і настоянки.

Лісові ягоди (брусниця, чорниця, журавлина) – неодмінна складова традиційної литовської кухні для якої характерні вишукані страви з м'яса та ін. з ягідними підливками, начинками. Карайські пиріжки «кібінай», що увійшли і до литовської національної кухні, готують не тільки з м'ясом, але й з ягодами, варенням чи джемом. Ягодами начиняють вареники і дріжджові млинці. Із свіжими ягодами чи варенням подають смажений домашній сир. Однією з найпопулярніших страв Литви є сирний пиріг, що подається із свіжими ягодами і джемом. Із брусничним соусом готують «кугель» – пудинг із запеченої картоплі, іноді з м'ясом. На різдвяний стіл подають ягідний кисіль «журавликові поцілунки» [10].

Основним японським десертом є рисові пиріжки «моті» для начинки яких використовують і ягоди. Лісові ягоди є основою традиційного англійського десерту – ягідно-яблучного крамбл із мюслями. Страви із ягодами характерні й для інших народів, тому вони стають неодмінною складовою не тільки гастрономічного, а й загалом культурного туризму.

Гастрономічний туризм активно розвивається і в Україні. 2020 року стартував міжнародний проєкт «Культурна спадщина кухні – просування кулінарних традицій через професіоналізацію гастрономічної пропозиції Любліна і Рівного», який здійснюється за підтримки Європейського Союзу [12].

Гастрономічною родзинкою Закарпаття є «палачінта» – тонкий млинець з начинкою із бринзи і ягідного повидла. У м. Мукачево проводиться млинцевий фестиваль «Ужгородська палачінта» [12]. На Чернігівщині туристам запропонують унікальний пиріг з калиною,

традиція приготування кого включена до проекту «Гастроспадщина України: традиції гостинності та культура приготування страв», започаткованого Українським центром культурних досліджень, який формує ексклюзивний туристичний продукт «Гастрономічна Україна», націлений на залучення іноземних туристів [13].

Значного розвитку в останнє десятиліття набрав подієвий туризм, який має великі перспективи розвитку. Окремі територіальні громади намагаючись вирішити питання розвитку культурного і зеленого туризму на рівні своїх громад, влаштовують свята і фестивалі. Свято чорниці, яке об'єдналося із Фестивалем вуличної музики під назвою «Week-end в Олевську», із 2009 року проходить у м. Олевську на Житомирщині. З 2019 року у рамках свята влаштовують ярмарок «Чорнична смакота» [14].

Перший в Україні ягідний фестиваль «Верховинська яфіна» започаткований 2010 року у с. Гукливий на Закарпатті, яке називають «столицею чорниці», адже тут знаходяться одні з найбільших в Україні плантації цієї ягоди. Гостям пропонують різноманітні страви з чорниці: вареники, приготовлені на парі; млинці, гомбовці, тістечка, компоти, міцну чорничну паленку «яфінівку». Тут організують «чорничні розваги» [15].

2010 року у с. Гукливий встановили бронзовий пам'ятник чорниці у вигляді чорничної гілки з листками і ягідкою, що має розмір величезного яблука. Планувалося, що кожного наступного фестивалю додаватиметься ще по одній ягоді. Цей пам'ятник – не єдиний постамент чорниці. Найбільша у світі статуя цієї ягоди знаходиться в Оксфорді, Нова Шотландія [16].

Ініціативу села Гукливого щодо проведення ягідного фестивалю підхопили мешканці Дубівської громади Закарпаття. 2021 року тут вперше пройшов гастрономічний фестиваль «Яфіна-фест» мета якого – популяризація туристичного потенціалу та гастрономічних родзинок краю. Гостей свята пригощали десертами, канапками, наливкою і навіть піцою з яфиною [17].

Всеукраїнський ягідний фестиваль «Брусвяна-Україна» проходить у селі Костівці на Брусилівщині. В рамках фестивалю проводиться «Міжнародний ягідний бізнес-форум». Гостей знайомлять із використанням ягід у харчуванні; влаштовують майстер-класи із виготовлення ягідного шейку та ін. [18].

2021 року на базі фермерського господарства «Беррі Прикарпаття» у с. Чукалівка Івано-Франківської громади пройшов перший сімейний ягідний фестиваль «ZAHID BERRY FEST». Тут встановили два національні рекорди, внесені до «Книги рекордів України» у категорії «Кулінарія, розміри»: спекли найдовший відкритий пиріг із ягід – 2167 см і виклали найбільшу карту України із чорниць і суниць – 150 см у довжину і 97 см у ширину.

Журавлина є брендом обласного фольклорно-етнографічного фестивалю «Журавлина», що з 2016 року проводиться у с. Бродниця на Рівненщині. Мета фестивалю – відродження, збереження та популяризація нематеріальної культурної спадщини регіону; залучення інвестицій і розвиток туризму [19].

Окремі громади долучаються до транскордонних фестивальних заходів. Із 2018 року мешканці прикордонних сіл Рівненщини беруть участь у Міжнародному «Фестивалі журавлини» у с. Ольмани Брестської області Білорусі. На Ольманських болотах ягоди журавлини збирають і білоруси, і українці. Основна мета фестивалю – глобальна проблема збереження цієї унікальної лісоболотної системи. Тут проводяться різноманітні конкурси, серед яких – показ моделей «Кращий костюм болотного царства»; конкурс дитячих малюнків «Подорож по ягоди»; конкурс фотосвітлині «Життя на Ольманських болотах»; конкурс «Краща страва з журавлини» («Лепшая журавінавая страва»). Вшановують і кращих збирачів дикоросів, яких обирають шляхом опитування. Гостей частують випічкою, морсами, желе, настоянками та іншими стравами, основним інгредієнтом яких є журавлина. Учасники діляться секретами виготовлення косметичних засобів із журавлини, використання її в лікуванні і профілактиці хвороб. У програмі фестивалю – ярмарок-дегустація «Журавлиновий десерт»; виставка пристосувань для збирання ягід і засобів пересування по болотах «За журавлиною всією родиною»; показові виступи рятувальників; зустрічі із досвідченими туристами, які розповідають, як діяти, коли заблудився в лісі чи на болоті. Туристичні агенції пропонують спеціальний тур який назвали «Міжнародний фестиваль журавлини. Ольманські болота; Поліська Амазонка або Море Геродота» [20].

Ягідні свята влаштовуються і в інших країнах. Фестиваль чорниці проходить в дю Блю в Дольбо-Містасіні (Канада), що вважається світовою столицею чорниці [21]. А навколо озера Сен-Жан

у провінції Квебек (Канада) влаштована велосипедна «Доріжка чорниць» [22], що також є туристичною локацією. У Канаді і США упродовж року відбувається до двадцяти фестивалів лохини. На фермі Whitesbog з вирощування лохини в Пембертоні (штат Нью-Джерсі), яка тепер є музеєм, щорічно проходить «Фестиваль лохини». Символом штату Мінесота є маффін з лохиною.

У Польщі, в кашубському селі Доброгоща відбувається «Фестиваль журавлини». в ході якого проходить велопробіг «Шляхом кашубської журавлини», який отримав нагороду Польської туристичної організації. Учасники фестивалю можуть взяти участь в іграх, кулінарних шоу і конкурсах на кращу страву з журавлини, скуштувати страви із журавлини [23].

Багато фестивалів журавлини проводиться у США. У м. Едавіль штату Массачусетс такий фестиваль організують щорічно. Гостям пропонують скуштувати різноманітні страви з журавлиною. З дітьми можна розважатися на атракціонах, відвідати ярмарок ремісників штату Массачусетс. Любителям подорожей і яскравих вражень організатори пропонують екскурсії на поїзді в «країну журавлини» – найбільш поширені регіони, де росте журавлина, а також безліч цікавих історій про цю смачну ягоду [26].

Найбільший у світі триденний Фестиваль журавлини проходить в Уорренсі, штат Вісконсін, США. Саме Вісконсін є найбільшим постачальником журавлини у США, тому ця ягода тут вважається мало не священною. Фестиваль на честь журавлини виник понад 40 років тому. На час свята населення Уорренсу збільшується з 400 до 100 тис. осіб. У містечку розгортається сільський ринок, де можна купити журавлину і страви, в яких вона використовується. В рамках фестивалю проходять екскурсії по журавлинових болотах, конкурси, дегустації, концерти [27].

Численні фестивалі журавлини восени проходять у різних штатах США. У Бандоні, Орегон відбувся 75-й щорічний фестиваль журавлини, що є чи не найстарішим святом на честь цієї ягоди. Певні корективи у програму ягідних фестивалів внесла пандемія COVID. Ряд фестивалів журавлини, які щорічно проходять у США, в останні два роки скасовані у зв'язку. 2020 року відмінений фестиваль журавлини у Стоун-Лейк, штат Вісконсін, який традиційно проходить у першу суботу жовтня. 2021 17-й щорічний фестиваль журавлини в Нантакеті (Массачусетс) 2021 року, через проблеми

із COVID, проводився не як одна подія, а як серія заходів, присвячених урожайності журавлини. Фестиваль у Міддлборо, Массачусетс пройшов 9 жовтня 2021 року. У програмі – випічка із журавлини, популярний парад дитячих костюмів, обрання нової місис Крантоберфест, ігри з журавлиною та ін. У м. Уорем, Массачусетс, під час фестивалю пропонують унікальний сімейний маршрут для пробіжок / прогулянок по журавлинних болотах під час збору врожаю. 9–10 жовтня 2021 року у м. Грейленд, Вашингтон, пройшло Свято збору врожаю журавлини, у програмі якого екскурсії по болотах, приготування журавлини [25; 26; 27].

Особливою формою ягідного туризму є заробітчанські тури у Скандинавські країни для збирання дикорослих ягід, куди щороку вирушають тисячі українців. Збір ягід у цих країнах – це можливість поєднати заробіток з можливістю «побачити світ», адже, щоб дістатися до пункту призначення потрібно відвідати п'ять країн.

Отож, етнокультурні традиції збирання ягід стали основою для формування ягідного туризму у країнах, багатих на дикорослі ягоди – Канаді, США, Швеції, Фінляндії, а в останні роки – і в Україні. Можна виокремити кілька організаційних форм ягідного туризму: 1) організовані поїздки (турагенціями і самоорганізація) за лісовими ягодами; 2) складова подієвого, культурного туризму – участь у фестивалях чорниці, журавлини, лохини та ін.; 3) складова гастрономічного туризму; 4) складова екологічного туризму – тури по ягідних місцях, що передбачають ознайомлення із традиціями збирання ягід; 5) складова сільського туризму, що передбачає відпочинок на «зелених» садибах з можливістю збирання ягід, створення умов для їх переробки. Як бачимо, ягідний туризм уже має тривалу історію і перспективи для розвитку.

Джерела та література

1. Кляп М. П., Шандор Ф. Ф. Сучасні різновиди туризму: Навч. посібн. Київ: Знання, 2011. 334 с.
2. Поліський заповідник. Час чорниць (2021). [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://kraina-ua.com/ua/tour/poliskiy-zapovidnik-chas-chornits>
3. 27 червня 2021 р. «На чорниці до заплави Десни в Міжріччі» (2021). [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://www.navkoloua.com/novosti-kluba/chernika-desna-mezhrechche-0621.html>

4. На Боржаву по вітамінні: Похід за карпатською чорницею (2021). [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://shaleni-mandry.net/uk/proposition/na-borzhavu-po-vitamini-pohid-za-karpatskoju-chornicejuu>
5. Ягідна країна «BerryLand»: відпочинок із сільським колоритом (2020). [Електронний ресурс]. Режим доступу: https://www.dnipro.lib.dp.ua/ekoturizm_ferma_vidpochinok
6. Ягідний тур з сиром та зброєю (2021). [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://kraina-ua.com/ua/tour/yagidniy-tur>
7. Ольманы приглашают на праздник клюквы (2015). [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://vb.by/society/tourism/olmany-priglasayut-na-prazdnik-klyukvy.html>
8. Белорусские болота: туристические маршруты, экологические тропы, экскурсии, походы (2018). [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://trofei.by/articles/stati-o-turizme/bolotnyj-turizm-v-belarusi>
9. Забаштанський Д. Туризм зі смаком (2013). [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://www.visnuk.com.ua/ua/pubs/id/5733>
10. 2 kisieliai šventiniam stalui: populiarusis spanguolių ir retesnis avižų Skaitykite daugiau (2021). [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://www.15min.lt/maistas/naujiena/virtuve/2-kisieliai-sventiniam-stalui-populiarusis-spanguoliu-ir-retesnis-avizu-1044-1617596?copied&copied>
11. Культурна спадщина кухні – просування кулінарних традицій через професіоналізацію гастрономічної пропозиції Любліна та Рівного (2020). [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://www.pbu2020.eu/ua/projects2020/512>
12. Гастрономічні тури в Карпатах і Закарпатті (2020). [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://vidviday.ua/hastronomichni-tury>
13. Центр культурних досліджень презентував «Гастроспадщину України» (2021). [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://www.ukrinform.ua/rubric-yakisne-zhyttia/3215372-centr-kulturnih-doslidzen-prezentuvav-gastrospadsinu-ukraini.html>
14. Weekend в Олевську запрошує на фестиваль вуличної музики та свято чорниці (2019). [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://www.ukrinform.ua/rubric-tourism/2738025-weekend-v-olevsku-zaprosue-na-festival-vulicnoi-muziki-ta-svato-cornici.html>
15. Богданова О. На II фестивалі «Верховинська яфіна» з'їли 2 тони чорниць та додали ще одну ягідку до унікального пам'ятника (2019). [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://pressclub.uz.ua/podija/92>
16. The real World's Largest Blueberry statue in Oxford. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://www.pinterest.de/pin/150589181278293236/>
17. У Дубовому відбувся «Яфіна-фест» (2021). [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://druzhba.uz.ua/news/tyachiv/suspilstvo/6181-koloritny-festival-ta-yaskraviy-koncert.html>
18. На Житомирщині влаштують свято чорниці (2018). [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://www.ukrinform.ua/rubric-tourism/2502398-na-zitomirskini-vidbudetsa-svato-cornici.html>
19. Фольклорно-етнографічний фестиваль «Журавлина» (2017). [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://rocnt.com.ua/?p=867>
20. Международный фестиваль клюквы (2018). [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://openborder.brsu.by/event/event/международный-фестиваль-клюквы/>
21. Festival du Bleuets de Dolbeau-Mistassini (2011). [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://web.archive.org/web/20090817122043/http://www.festivaldubleuet.qc.ca/>
22. La Véloroute des Bleuets (2018). [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://veloroutedesbleuets.com/>
23. VIII Festiwal Żurawiny (2021). [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://www.miastokoscierzyna.pl/asp/viii-festiwal-festiwal-zurawiny,156,artykul,1,3319>
24. Американський «Фестиваль Клюквы» 5–6 октября. [Електронний ресурс]. Режим доступу: https://www.viza-usa.ru/info/news/Amerikanskiy_Festival_Klyukvy_56_oktyabrya.html
25. Warrens Cranberry Festival (2021). [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://www.uscranberries.com/news-links/2021-cranberry-festivals/>
26. Nantucket Cranberry Festival reimagined (2021). [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://www.nantucketconservation.org/events/cranberry-festival/>
27. 75th Annual Bandon Cranberry Festival (2021). [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://bandon.com/cranberry-festival/>