

184029?p=17469524&utm_source=osinka.ru&utm_medium=redirect&utm_campaign=url+rewrite#17469524

2. Шапоренко В. Японское рукоделие - на украинских просторах. В Харькове становятся популярными амигуруми. [Електроний ресурс] – Режим доступу: <http://archive.objectiv.tv/260712/72859.html>

3. Тумовская М. Амигуруми [Електроний ресурс] – Режим доступу: <http://womanwiki.ru/w/%D0%90%D0%BC%D0%B8%D0%B3%D1%83%D1%80%D1%83%D0%BC%D0%B8>

4. Рід Б. «Дивовижні амигурумі» - Москва, Махаон, 2012. - 32с.

5. Нікі Т. «Амигурумі» - Москва, Махаон, 2013. – 112с.

6. Грузінцева О. «Амигурумі. В'язані іграшки» , Москва, АСТ-Прес, 2013. – 88с.

7. Сліжен С. «Амигурумі. Веселий зоопарк. В'яжемо гачком», Москва, Эксмо-Пресс, 2016 – 64с.

8. Погорелова М. «Амигурумі і інші в'язані іграшки» Харків, Клуб сімейного дозвілля, 2016. – 96с.

Литвиненко О.О.,

студентка III курсу факультету менеджменту і бізнесу ВП «Миколаївська філія Київського національного університету культури і мистецтв»;

Ощепкова В.В.,

студентка III курсу факультету менеджменту і бізнесу ВП «Миколаївська філія Київського національного університету культури і мистецтв»;

Науковий керівник: Доній В.С., викладач кафедри інформаційної, бібліотечної та архівної справи ВП «Миколаївська філія Київського національного університету культури і мистецтв», м. Миколаїв

ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ – СКЛАДОВА СУЧАСНОЇ КУЛЬТУРИ

Стаття присвячена дослідженню гастрономічних турів, аналізу сучасного стану та перспектив розвитку гастрономічного туризму як складової сучасної культури.

Все більшої популярності набирають гастрономічні тури, що включають в себе різноманітні дегустаційні заходи. Люди купують спеціальні гастрономічні тури із єдиною метою глибоко ознайомитися з кухнею якоїсь країни. Адже знайомство з місцевими традиціями, приготуванням їжі та напоїв

завжди цікаві. Тим більше, що коли ми на відпочинку, хочеться завжди побалувати себе чимось смачненьким.

Гастрономічний туризм є одним з найбільш цікавих та пізнавальних видів туризму і може стати чинником економічного розвитку України. Адже зв'язок гастрономії і внутрішнього туризму сприяє збільшенню припливу туристів, сприяє подовженню перебування туристів, збільшує прибуток за туризму. Тому цей, порівняно, новий вид туризму має більші перспективи розвитку, а організація «гастрономічних турів» сприяє відродженню національних кулінарних традицій, тому ця тема набуває особливої актуальності нині.

Мета нашої статті – охарактеризувати сучасний стан гастрономічного туризму; означити поняття «гастрономічний туризм» в Україні, визначити перспективи його розвитку.

В дослідженнях Божук Т., Бусигіна А., Комарніцького І., Прокопчук Л., Федорченка В. розглядаються історико-культурний контекст розвитку цього виду туризму, особливості створення регіональних туристичних продуктів на основі національної кухні та кулінарних традицій. Туризм розглядався як гастрономічний феномен в роботах Баклановой М., Долженко Г., Каргіна О., Киселёвой Т., Красильникова Ю., Кротовой Н., Моисеевой О., Розумного В., Черниченко В. та інших.

Гастрономічний туризм – це подорожі певною територією з метою ознайомлення з місцевими кулінарними традиціями і особливостями національної або регіональної кухні. Даний вид туризму, що пов'язаний з ознайомленням і дегустацією національних кулінарних традицій країн світу, є синтезом екології, культури і виробництва.

Як послуга гастрономічний тур – це не просто подорож, а щось більше, оскільки, він передбачає комплекс заходів, продуманих до самих дрібниць, для дегустації традиційних в певній місцевості страв, а також окремих інгредієнтів, які ніде в світі більше не зустрічаються і мають особливий смак.

За дослідженням Т. Кукліної 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.[5]

За прогнозом Всесвітньої туристичної організації, до 2020 р. Україна може увійти в першу двадцятку країн з найбільш популярними напрямками туризму і один із них, це гастрономічний туризм.

Тому можна спевненістю сказати, що українці все частіше вирушають у гастрономічні тури. Такі подорожі організовують індивідуально. І тому їх вартість, на 2016 рік, на два дні становить від 545 грн – 1655 грн [6].

Національна кухня є невід'ємною частиною культурної спадщини кожної нації, оригінальним надбанням будь-якого етносу. Пригощання національними стравами і напоями є основою гостинності, а відтак сприяє налагоджуванню

культурних контактів, взаємопізнанню та взаєморозумінню, масштабному спілкуванню між громадянами різних країн.

У першу чергу, гастрономічний туризм цікавий гурманам, для яких гарна страва – це більше, ніж просто їжа. По-друге, гастрономічний туризм цікавий і тим людям, чий бізнес пов'язаний з приготуванням і вживанням їжі: ресторатори, сомельє, дегустатори, ресторанні критики. У таких турах вони підвищують свій професійний рівень, набираються досвіду, набувають нові знання.

З наукового погляду та функціональної спрямованості й залежно від мети подорожі, гастрономічні тури бувають: екскурсійні як відпочинок для гурманів – тури з дегустацією страв і напоїв, де Вам не тільки розкажуть про особливості місцевої кухні, а й продемонструють технологію приготування страв і продуктів; спеціалізовані поїздки – гастрономічні тури по навчання дегустації або приготування різних блюд; відвідування гастрономічних фестивалів – справжнє свято для гурмана, унікальна можливість покуштувати різноманіття продуктів в одному місці.

Практично будь-яка країна має можливості для розвитку гастрономічного туризму, оскільки кожна має свою неповторну національну кухню, свої традиції гостинності. Гастрономічні подорожі дуже популярні в усьому світі. Найрозвиненішу систему гастротурів має Голландія, Швейцарія, Італія – країни, де можна покуштувати сорти кращих сирів, відвідати сирну ярмарку. Півні тури в Німеччині, Австрії, Чехії, Бельгії запам'ятаються любителям пінного напою, відвіданням пивоварень, знаменитих пивних барів і фестивалів. У Франції можна скуштувати найкращі сорти винних напоїв. Також нарощують свій туристично-гастрономічний потенціал Хорватія, Болгарія, Румунія та Україна [3].

Українська національна культура відзначається багатими кулінарними традиціями, де на основі традицій формуються спеціалізовані гастрономічні виставки, форуми, фестивалі, конференції, конкурси та аукціони. З кожним роком все більше відкриваються нові гастрономічні фестивалі в Україні. Більша частина яких проходить на теренах західного регіону: «Карпатський рататуй» (Ужгород), «Червене вино» (Мукачево), «Біле вино», Міжнародний фестиваль вин в Берегові, фестиваль-ярмарка «Золотий гуляш», Фестиваль «Медовий Спас», Фестиваль Борщу «Борщ-їв», Свято Хліба у Львові, Фестиваль дерунів у Коростені і багато інших. Адже практика останніх років свідчить, що туристичні потоки зростають, саме у таких регіонах.

Тобто, в Україні також існують передумови для успішного розвитку гастрономічного туризму. Тому з впевненістю можна зазначити, що гастрономічний туризм має великий потенціал на теренах України, враховуючи її історію, колоритний етнос, неповторну національну кухню та традиції гостинності.

Отже, на підставі вищесказаного, можна дійти висновків, що гастрономічний туризм – це подорож, пов'язана з ознайомленням та дегустацією національних кулінарних традицій країн світу. Україна має всі потрібні природні умови для розвитку гастрономічного туризму і конкурування з європейськими країнами. І для цього вже зроблені певні кроки для популяризації гастрономічного туризму на Україні. Роль цього виду туризму щорічно зростає, тому розширюється географія та спектр його послуг.

Список використаних джерел:

1. Басюк Д. І. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні / Дарія Іванівна Басюк // Наукові праці НУХТ – 2012. – № 45. – С. 128–132.
2. Божук Т.І., Л. А. Прокопчук Л.А. // Туристична індустрія : сучасний стан і перспективи розвитку : VI міжнар. наук.-практ. конф., 28–29 квітня 2011 р. – Луганськ, 2011. – Том 2. – № 6. – С. 171–177.
3. Воронцова Ю. Україна. Путівник. 500 куточків, які варто відвідати.
4. Гастрономічний туризм. – [Електронний ресурс] – Режим доступу до сайту: <http://referatbox.net/page,6,370791-Gastronomicheskiiy-turizm.html>
5. Кукліна Т.С. Гастрономічний туризм на туристичному ринку України. – [Електронний ресурс] – Режим доступу до сайту: <https://www.sworld.com.ua/konfer30/682.pdf>
6. Лучшие гастротуры по Украине в 2016 году. – [Електронний ресурс] – Режим доступу до сайту: https://ua.igotoworld.com/ru/article/741_luchshie-gastroтуры-po-ukraine.htm
7. Розвиток гастрономічного туризму в Україні та світі. – [Електронний ресурс] – Режим доступу до сайту: <http://allrefrs.ru/5-3098.html>
8. Удалов Н.Т. Структура вартості туристичного обслуговування та ціни туристичного продукту. – [Електронний ресурс] – Режим доступу до сайту: <http://pulib.if.ua/part/8357>.
9. Харисон Г., Кац К. Стимулирование международного туризма в XXI веке: Пер. с англ. / Под ред. А.О. Комар. – М.: Феникс, 2000. – 336 с.