

53. Гастрономічний туризм: перспективні напрями

Тетяна Трададенко, Катерина Верес

Національний університет харчових технологій

Вступ. В останні роки у всьому світі в якості альтернативного всім вже звичного відпочинку починає набувати особливу популярність гастрономічний туризм.

Гастрономічний туризм - це подорож по країнах і континентах для знайомства з особливостями місцевої кухні, кулінарними традиціями, з метою покуштувати унікальні для приїжджого людини блюдо або продукт. Мета гастрономічних турів - насолодитися місцевою рецептурою, що увібрала в себе вікові традиції і звичай місцевих жителів, культуру приготування їжі. Гастрономічне подорож - це виразні засоби, за допомогою яких мандрівник може намалювати своє уявлення про ту чи іншій країні

Матеріали та методи. Під час дослідження були використані методи аналізу і синтезу, методи порівняння та узагальнення, метод класифікації, анкетування.

Результати. В літературі [2, 3] прийнято класифікувати гастрономічні подорожі, в першу чергу, за місцем проведення: сільські та міські гастрономічні тури. Проте ознаковою має бути не лише географічна характеристика, а й мета туру. При класифікації гастрономічних турів ознаковою має бути не лише географічна характеристика (міський, сільський), а й мета туру. Доцільно класифікувати гастрономічні тури виходячи з його програмного забезпечення. Так, наприклад, поєднання гастрономічного з елементами івентивного чітко прослідковується під час проведення таких святкових заходів як Різдво, Масляниця, Паска тощо. При розробці гастрономічних турів туроператорам слід брати до уваги івентивні особливості регіону. Доцільними вважаємо гастрономічні програми де можна скуштувати класичні різдвяні блюда народів світу. Наприклад, для таких країн як США, Франція, Німеччина, Великобританія характерним різдвяним блюдом вважається індичка. Для Східної Європи аби щастя “не улетіло на пташиних крилах”, за різдвяними традиціями слід подавати запеченого коропа. Для Північноєвропейських країн традиційним вважається червоне м'ясо – порося чи оленина. Для України характерним різдвяним блюдом здавна вважалась кутя – пшенична або ячмінна каша з медом, горіхами, цукром, ізюмом. В Білорусії в свят вечір готують сочиво, а в Росії «ситу».

Особливу увагу туристичним підприємствам при розробці гастрономічно-івентивного туру слід звернути на Масляну. Масляна етнографічно-івентивний ресурс багатьох країн світу. Так, в країнах Західної Європи здавна прийнято святкувати на передодні Великого католицького посту перед Паскою Mardi Gras, у Чехії - Masopust, в Скандинавії - Fastelavn, навіть в США знайшла своє відображення традиція на передодні Великого посту готувати млинці International Pancake Day. В Україні, Росії, Білорусії здавна святкують Масляну - веселі проводи зими, осяяні радісним очікуванням близького тепла, весняного оновлення природи. Навіть млинці, неодмінний атрибут масниці, мали ритуальне значення: круглі, рум'яні, гарячі, вони являли собою символ сонця, яке все яскравіше розгоралося, подовжуючи дні.

Висновки. Гастрономічний туризм може стати ще однією гранню привабливості України з огляду на етнографічно-івентивні ресурси нашої держави, а гурмани, які відвідують країну регулярно, завдяки цьому проекту зможуть знайти відповідь на питання, що спробувати в Україні.

Література

1. Бочан, І.О. Вступне слово про етнотуризм / І.О. Бочан // Розвиток етнотуризму: проблеми та перспективи : Зб. матер. Всеукр. наук.-практ. конф. молодих вчених (Львів, 2-3 березня 2011 р.) / Міністерство освіти і науки, молоді та спорту України, Львівський інститут економіки і туризму. – Львів: ЛІЕТ, 2011. – С. 9.
2. Шикеринець, В. В. Передумови розвитку етнотуризму в Карпатському регіоні / В.В.Шикеринець // Удосконалення механізмів державного управління соціально-економічним розвитком підприємств і галузей: Зб. наук. пр. ДонДУУ. – Вип. 221. – Донецьк : Технопарк, 2012. – С. 250–261.
3. Макарчук, С. А. Етнографія України: Навч. посіб. / С. А. Макарчук.– Львів: "Світ", 2004. - 312 с.
4. Veres K. Prospective trends of gastronomic event-tour // The second north and east European congress on food. May 26-29, 2013. NUFT, Kyiv, Ukraine