

УДК 338.484.2

Давидюк Ю. В.

yuliya_dav@ukr.net, ORCID ID: 0000-0003-4179-9675

к.е.н., доцент,

завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,

Державний університет «Житомирська політехніка», м. Житомир

Горшкова Л. О.

lydun4ik1979@ukr.net, ORCID ID: 0000-0002-3292-2945

старший викладач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,

Державний університет «Житомирська політехніка», м. Житомир

ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ ЯК ПЕРСПЕКТИВНИЙ НАПРЯМ ДЛЯ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ В УКРАЇНІ

Анотація. Охарактеризовано гастрономічний туризм як напрям для розвитку індустрії гостинності. Місце гастрономії в туризмі набуває все більшого значення. Якщо раніше, відвідуючи ту чи іншу країну туристи не приділяли значну увагу місцевій кухні та її особливостям, то наразі при обранні маршруту подорожі люди шукають місцеві делікатеси, які варто скоштувати у місці яке вони планують відвідати. Зростання популярності гастрономічного туризму підвищує конкурентоспроможність місць, які відвідують туристи, оскільки саме місцева культура та національна кухня стає одним з визначальних чинників під час обрання напрямку подорожі. Проведено опитування, яке показало, що саме кулінарні мандрівники найбільш зацікавлені брати участь у різноманітних туристичних заходах, окрім споживання їжі та напоїв, ніж інші туристи. На основі проведеного дослідження виокремлено характерні риси туриста, який подорожує з гастрономічною метою. На сьогодні в світі проводиться значна кількість гастрономічних фестивалів, які приваблюють туристів з різних куточків світу. Виділено перелік країн світу, які за гастрономічним критерієм є популярними для відвідування туристами. Деякі країни наразі є лідерами з розвитку гастрономічного туризму, проте Україна є невідомою в світі з цього ракурсу. Проведення заходів з популяризації України як країни гастрономічного туризму, міжнародна співпраця в просуванні та ознайомленні з українською кухнею, проведення фестивалів їжі міжнародного рівня в Україні дасть змогу залучити гастрономічних туристів до країни. В дослідженні виділено стимулюючі заходи, а саме: реклама українських страв з використанням інтерактивної карти закладів гостинності, де їх готують; проведення міжнародних презентацій та дегустацій; співпраця з закладами індустрії гостинності інших країн; організація та проведення гастрономічних фестивалів міжнародного рівня; створення сайту та акаунтів у соціальних мережах, де будуть ілюструватися заклади індустрії гостинності та українські страви, а також процес їх приготування з використанням інтерактивної карти для залучення туристів, застосування таргетингу цих соціальних мереж; створення законодавчої бази для регулювання екологічної чистоти продуктів, використовуваних для приготування страв у закладах громадського харчування; підписання договорів з міжнародними туристичними агенціями для ефективного рекламування провідних закладів індустрії гостинності тощо.

Ключові слова: гастрономія; гастрономічний туризм; розвиток туризму; гастрономічні тренди; гастрономічні фестивалі; гастрономічні особливості регіонів, індустрія гостинності.

Davydiuk Yulia*yuliya_dav@ukr.net, ORCID ID: 0000-0003-4179-9675**Ph.D. in Economics, Associate Professor,**Head of the Department of Tourism and Hotel and Restaurant,**Zhytomyr Polytechnic State University, Zhytomyr***Horshkova Liudmyla***lydun4ik1979@ukr.net, ORCID ID: 0000-0002-3292-2945**Senior Instructor at the Department of Tourism and Hotel and Restaurant,**Zhytomyr Polytechnic State University, Zhytomyr*

ASTRONOMIC TOURISM AS A PROMISING DIRECTION FOR THE DEVELOPMENT OF THE HOSPITALITY INDUSTRY IN UKRAINE

Abstract. *Gastronomic tourism is characterized as a direction for the development of the hospitality industry. The place of gastronomy in tourism is becoming increasingly important. If earlier, when visiting a country, tourists did not pay much attention to local cuisine and its features, now when choosing a travel route, people are looking for local delicacies that are worth tasting in the place they plan to visit. The growing popularity of gastronomic tourism increases the competitiveness of places visited by tourists, as it is the local culture and national cuisine that becomes one of the determining factors when choosing a travel destination. A survey was conducted, which showed that culinary travelers are more interested in participating in various tourist activities, in addition to eating and drinking, than other tourists. On the basis of the conducted research the characteristic features of the tourist who travels with the gastronomic purpose are allocated. Today, the world hosts a large number of gastronomic festivals that attract tourists from around the world. The list of countries of the world which are popular for visiting by gastronomic criteria is allocated. Some countries are currently leaders in the development of gastronomic tourism, but Ukraine is unknown in the world from this perspective. Carrying out events to promote Ukraine as a country of gastronomic tourism, international cooperation in the promotion and acquaintance with Ukrainian cuisine, holding international food festivals in Ukraine will attract gastronomic tourists to the country. The study highlights incentives, namely: advertising of Ukrainian dishes using an interactive map of hospitality establishments where they are prepared; conducting international presentations and tastings; cooperation with hospitality industry institutions of other countries; organization and holding of gastronomic festivals of international level; creation of a site and accounts in social networks, which will illustrate the hospitality industry and Ukrainian dishes, as well as the process of their preparation using an interactive map to attract tourists, the use of targeting these social networks; creation of a legal framework for regulating the ecological purity of products used for cooking in catering establishments; signing agreements with international travel agencies for effective advertising of leading institutions of the hospitality industry, etc.*

Key words: gastronomy; gastronomic tourism; tourism development; gastronomic trends; gastronomic festivals; gastronomic features of the regions, the hospitality industry.

JEL Classification: L80, L83

DOI: <https://doi.org/10.36477/tourismhospcee-4-1>

Постановка проблеми. Гастрономічний туризм – це не лише дегустація різного виду страв та напоїв, а й знайомство з культурою та традиціями країни, її регіонів. Щороку в світі відбувається велика кількість різних гастрономічних фестивалів, які приваблюють туристів та позитивно впливають на

розвиток індустрії гостинності країн. Отже, імідж гастрономії починає змінюватися, вона стає важливим елементом та інструментом туризму, одним з ключових аспектів обрання місця та маршруту подорожі.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Теоретичним аспектам розвитку гастроно-

мічного туризму в Україні присвячені праці В. Басова та А. Голод, сучасні тенденції розвитку гастрономічного туризму розглядаються в роботах В. Корнілової та Н. Корнілової [4], дослідження стану та розвитку всесвітнього гастрономічного туризму проводить UNWTO.

Постановка завдання спрямована на дослідження сучасних гастрономічних тенденцій в світі з метою ідентифікації їх впливу на розвиток індустрії гостинності та визначення заходів популяризації України на міжнародному рівні як перспективного напрямку для гастрономічного туризму.

Виклад основного матеріалу дослідження. Подорожі та їжа тісно пов'язані між собою: незалежно від напрямку, під час мандрівки турист завжди набуває новий гастрономічний досвід, який дозволяє йому краще відчувати та зрозуміти місцеву культуру.

На сьогодні гастрономічний туризм набуває все більшого поширення, оскільки люди шукають «автентичного досвіду», такого, який перетворює їх з простих спостерігачів в активних учасників подій, що відбуваються навколо. В багатьох країнах світу їжа стає «родзинкою», приваблюючи багато гурманів до себе. За даними UNWTO – середньостатистичний мандрівник під час подорожі витрачає приблизно 1/3 свого бюджету на харчування. Опитування проведені нещодавно на Expedia та Booking.com показали, що сучасні туристи все більшу увагу під час подорожі приділяють пошуку унікальних місцевих страв. Варто зазначити, що зростання популярності гастрономічного туризму підвищує конкурентоспроможність місць, які відвідують туристи, оскільки саме місцева культура та національна кухня стає одним з визначальних чинників під час обрання напрямку подорожі [7].

Провідні туристичні центри активно використовують гастрономічну індустрію для залучення ще більшої кількості відвідувачів, що, в свою чергу, збільшує туристичний потік та позитивно впливає на розвиток індустрії гостинності територій. Прикладом цього є фестиваль Tomatina в Іспанії, який щороку збирає близько 50 000 туристів, як і фестиваль їжі в Сан-Франциско, а що вже говорити про відомий у всьому світі Неаполітанський гастрономічний фестиваль – це справжня мекка приготування піци, яку відвідує близько мільйону туристів. Проведення таких фестивалів спричиняє значний стрибок доходів для готельно-ресторанних закладів.

За допомогою наступної таблиці представимо найвідвідуваніші гастрономічні фестивалі світу (табл. 1).

Представлений перелік фестивалів – це лише незначна частина незвичайних гастрономічних заходів, що проходять в світі.

Якщо аналізувати популярність країн світу, то на сьогодні, у десятку найбільш привабливих з гастрономічної точки зору країн входять:

1. Таїланд – ця країна увібрала в собі традиції кухонь Китаю, Індії та Океанії і створила свій унікальний та неповторний стиль. Більшість страв зазвичай з часником і перцем під назвою «Mouseshit» та «Bird's eye», який славиться своєю вибуховою гостротою. Іншими основними інгредієнтами є лаймовий сік, коріандр та лимонна трава – саме вони додають блюдам характерний таїландський присмак. Під час відвідування країни варто також спробувати легендарний соус з риби та креветочну пасту.

2. Греція – справжній смак цієї країни простягається від оливок до восьминога. Греки не маскують продукти під шаром незлічених спецій, тому тут можна насолодитися справжнім смаком випеченого хліба, рожевих помідорів або запеченої риби з Середземного моря. Рясну кількість страв та закусок можна побачити на столі саме в полудень – головну частину дня для прийому їжі. В середу і п'ятницю пісні дні, коли м'ясо не вживають. Саме в Афінах знаходиться близько 20 ресторанів зазначених Мішленівським гідом. Наприклад, «Funky Gourmet» або «Botrini's» де можна насолодитися шедеврами грецької і середземноморської високої кухні [3].

3. Китай – це одна із столиць для гурманів з усього світу, починаючи від вуличних торговців їжею та закінчуючи шикарними банкетними залами. Культурні традиції Інчунь і Ян (балансу і гармонії) мають прояв в одній страві у вигляді охолоджених продуктів (овочі та фрукти) і теплого м'яса зі спеціями. Географія та історія окремих регіонів здійснюють вплив на спосіб приготування їжі. Заклади високої кухні можна знайти в Макао або Гонконгу.

4. Франція – країна яка славиться такими продуктами як сир, равлики, шампанське та багети. Французька кухня зарекомендувала себе, як легка у приготування з великим асортиментом продуктів. Вплив на основні складові кухні робить різний клімат та географія районів країни. Гастрономічний туризм в країні дуже

Таблиця 1

Найвідвідуваніші гастрономічні фестивалі світу

Назва та місце проведення	Характеристика
Фестиваль їжі в Сан-Франциско (Сан-Франциско, США)	Сан-Франциско – це місце для гурманів в будь-яку пору року. Вхід на фестиваль безкоштовний, проте готуйте кошти на їжу. Кожного року фестиваль відвідує приблизно 50 000 гостей.
Фестиваль лобстерів в Мен-Рокленд (Мен, США)	Штат Мен відомий своїми лобстерами, а кращий фестиваль лобстерів проходить у Рокленді на початку серпня. Під час фестивалю проходить багато розважальних заходів, які тривають п'ять днів.
South Beach Wine & Food Festival (Майами-Біч, Флорида, США)	Це грандіозний захід, який проходить протягом чотирьох днів і демонструє провідних світових виробників, шеф-кухарів і кулінарів. Під час фестивалю проходить більш ніж 80 заходів. Багато заходів призначені тільки для дорослих, але є і сімейні заходи.
Napa Truffle Festival (Напа, Каліфорнія, США)	Це свято кухні світового класу та передові кулінарні технології у самому серці винної країни Америки. Зазвичай фестиваль проходить в січні. Експерти з вирощення трюфелів приїздять з усього світу щоб розповісти про вирощування та нові рецепти приготування. Щоб відвідати фестиваль безкоштовно, приходьте у останній день та відвідайте ринок Oxbon Public Market.
Голуейській фестиваль устриць (Голуей, Ірландія)	Фестиваль зазвичай проводиться у вересні кожного року, останній захід відвідало більше ніж 20 000 відвідувачів із 25 країн світу. Фестиваль проводиться з 1954 року і включає в себе «устричну стежку», де паби продають тисячі устриць і пінти Гіннеса протягом трьох днів.
Міжнародний фестиваль манго (Нью-Делі, Індія)	Манго – поширений і улюблений фрукт в Індії. На фестивалі представлено понад 500 різних видів манго, які вирощені по всій території країни, а також представлені чудові рецепти приготування від відомих індійських кухарів. Під час фестивалю проходить багато конкурсів.
Великий британський фестиваль сиру (Кардіфф, Уельс, Великобританія)	Сир – це національна одержимість в Великобританії, і одним з найкращих місць де можна спробувати унікальні та делікатесні сири є Великий британський фестиваль сиру, який проходить у вересні. Під час фестивалю можна відвідати заняття, та дізнатися як приготувати власний сир, а також як поєднувати сири з винами та іншими продуктами. А тим кому потрібна «перерва від сиру», можуть спробувати морозиво, пироги та інші продукти на Best of British Market.
Good Food and Wine Show (Кейптаун, Південна Африка)	Грандіозна подія, яка зазвичай проходить у травні. Під час фестивалю відбуваються міжнародні презентації шеф-кухарів, конкурси бариста, які висвітлюють південноафриканську кавову індустрію. Проходять спеціальні презентації про здорове харчування, дегустації вин, приготування їжі і демонстрації приготування тортів.
Mistura Food Festival (Ліма, Перу)	Це величезний гастрономічний фестиваль в Латинській Америці, який проходить у вересні і пропонує кухні, включаючи перуанську, креольську, амазонську. Слово «mistura» іспанською означає суміш, тому тут можна побачити різноманітні кулінарні традиції. Популярними на фестивалі є стенди шоколаду, кави та пекарні. Також популярним є м'ясо на грилі, відоме як brasas.
Кайман Кукаут (Великий Кайман)	Каймановий фестиваль – це величезна кулінарна подія, що проводиться на острові Великий кайман у Карибському морі. Приготування їжі відбувається в січні кожного року і є прекрасним зимовим відпочинком з веселощами, сонцям та відмінною їжею. Дегустації, демонстрації, відомі кухарі та вишукані вечері – все це Каймановий фестиваль.

Джерело: складено авторами на основі [6]

розвинений, найчастіше пропонуються винні та інші тури (наприклад, сирні) у поєднанні з майстер-класами з приготування страв, відвідуванням виробництв та дегустаціями.

5. Іспанія – страви приготовані в Барселоні вважаються крапцєю їжею у всій країні. Основними спеціями каталонської кухні є кмин та шафран. Суміш інгредієнтів та звичаїв дає неповторний смак стравам з м'яса та морепродуктів в національному соусі. Славиться Іспанія і своїми цукерками. Загалом ця країна – це роздолля для гастрономічних туристів, вона багата на вишукані ресторани та пропонує безліч гастрономічних турів [3].

6. Мексика – кухня цієї країни має переважно іспанський вплив з родзинкою французьких та африканських традицій. Основні складові різних страв – кукурудза і боби, способів приготування яких незліченна безліч, включаючи енчіладу та кесаділью. Незабутньою стане і пляшка мескала з гусеницею всередині.

7. Італія – не дивлячись на відмінності між регіонами, їх поєднує одна традиція – це неймовірно смачна піца з найтоншим тестом та хрусткою скоринкою, і паста з різними соусами, і ризотто. В якості головного напою італійці надають перевагу каві. Незліченна кількість чудових ресторанів на будь-який смак та гаманець та виноробні, приваблюють гурманів з усього світу.

8. Індія – країна різноманіття, яке простягається від кварталів та міст. Рис – це основна їжа індійців на півдні, а на півночі – роти (індійські коржички). Вони готуються з овочами, карі і чатні, також до них часто додають м'ясо або рибу. Маса екзотичних спецій міститься практично у будь-якій страві та здатна підірвати смакові рецептори [3].

9. Японія – більшість ресторанів в країні пропонує в меню якіторі (невеликі шашлики з курки з овочами), сашими (сира риба), суші, темпура (продукти, приготовлені в клярі) і рамен (локшина). Кайсеки – традиційний обід японців зі зміною страв, центральним інгредієнтом яких є рис і тофу – є вінцем японської кухні. Такий обід поєднує в собі церемонію подачі, вишуканість поглинання їжі, насолоду від вишуканих продуктів і продуманого меню, інгредієнти якого залежать від сезону. Обід є ознакою високого рівня закладу [3].

10. Індонезія і Малайзія – кухні цих країн це своєрідна суміш китайської, індійської та португальської їжі. Страви з великою кількістю рису, спецій, прянощів та гострого

перцю знаходять відгук у серцях гурманів з усього світу. Їжа є нескладною не дивлячись на багату кількість інгредієнтів, смак – простий та яскравий [3].

У січні 2020 р. Всесвітня асоціація продовольчих подорожей – провідний орган гастрономічного туризму, оприлюднила свої останні результати досліджень тенденцій продовольчих подорожей 2020 р. Опитування було проведено в 6 країнах з понад 4500 респондентами. На основі отриманих результатів складено перелік характерних рис туриста, який подорожує з гастрономічною метою. Так, переважно, це молоді люди – «мілленіали» (ті, хто народився в період з 1981 по 1996 роки) та покоління «Z» (ті, хто народився після 1996 року). Саме вони є найбільшими гастрономічними поціновувачами. Спонукальними факторами для них є вивчення місцевої їжі та напоїв під час подорожі. 77% туристів із числа покоління «мілленіалів» здійснюють подорожі «щоб отримати незабутні враження від їжі та напоїв». Покоління «Z» за класифікацією Всесвітньої організації продовольчих подорожей – це «супер-гурмани» завдяки їх великому інтересу до їжі, її історії та спадщини. Це – мандрівники, які насолоджуються активним туризмом та не шкодують грошей під час подорожей.

Проведене опитування показало, що саме кулінарні мандрівники найбільш зацікавлені брати участь у різноманітних туристичних заходах, окрім споживання їжі та напоїв, ніж інші туристи. Вони використовують свої поїздки максимально: відвідують культурні визначні пам'ятки, заходи, вистави, екскурсії, здійснюють покупки. Кулінарні мандрівники витрачають на 24% більше на день, ніж інші подорожуючі.

Мандрівники у своїх кулінарних подорожах шукають різноманіття у стравах та напоях. Цю тенденцію ілюструють чотири особливості туриста, який подорожує з гастрономічною метою, які перелічені респондентами опитування: відвідування ресторану «для незабутніх вражень»; їжа в ресторані високої кухні; насолода вуличною їжею з кіоску; відвідування відомого ресторану чи бару [8]. Більш того, кулінарні мандрівники приймають активну участь у ярмарках, відвідують кулінарні фестивалі, ферми, виноробні, кулінарні курси та приєднуються до кулінарних турів з гідом.

На прийняття рішення про подорож впливають друзі та сім'я, інформація з веб-сайтів

та соціальних мереж з оглядами. Рекомендації друзів та сім'ї мають найсуттєвіший вплив на рішення мандрівників відвідати нове місце призначення (61% всіх респондентів). Оглядам на веб-сайтах довіряють 53% кулінарних мандрівників, а 41% з них перебувають під впливом дописів друзів та сім'ї в соціальних мережах. Найефективніше просування здійснюється окремими мандрівниками, які діляться своїм особистим досвідом у соціальних мережах. За проведеним дослідженням «Моніторинг їжі за 2020 рік» – «85% подорожуючих та відпочиваючих молодих туристів діляться своїм досвідом подорожей у соціальних мережах щонайменше половиною своїх поїздок» [8]. Це значний потенціал для безкоштовної та надійної реклами для організацій з виробництва харчів та напоїв.

Мандрівники надають перевагу місцевим, автентичним та соціально відповідальним кулінарним враженням. Часи, коли більшість туристів шукали безпечні, стандартні варіанти їжі та напоїв вже минули. Зараз мандрівники з задоволенням шукають справжні традиційні страви, які покращують розуміння місцевої культури. Для зацікавлення сучасних мандрівників необхідно пропонувати їм унікальні кулінарні враження, що притаманні конкретному регіону чи району [8].

Варто зауважити, що все більше значення надається підтримці соціально відповідального бізнесу, завдяки чому гастро-туристи намагаються їсти в закладах гостинності, що демонструють соціальну орієнтованість.

Всі перераховані вище тенденції представляють надзвичайну можливість для розвитку індустрії гостинності та відповідних туристичних напрямків, за умови, що їм вдасться адаптувати свої операційні, комунікаційні та маркетингові практики до нових уподобань споживачів.

Авторитетний туристичний сайт TripAdvisor визначив 10 найбільш цікавих гастрономічних турів в різних країнах світу, які варто відвідати мандрівнику. Список складався на основі алгоритму, який розглядає відгуки туристів та мандрівників за рік. Згідно з ним, у 2019 році кращим гастрономічним досвідом названо тур до китайського міста Сіань, під час якого мандрівник їздить на тук-туку та відвідує більше п'яти місць харчування, де може спробувати необмежену кількість страв. Другу сходинку посідає теж тур на тук-туку, тур по Пекіну, на третьої схо-

динці опинився гастрономічний тур в Ханой. Загалом ТОП-10 найкращих гастрономічних турів виглядає наступним чином:

1) вечірній гастрономічний тур на тук-туку по місту Сіань (Китай);

2) гастрономічний та пивний тур на тук-туку по Пекіну (Китай);

3) гастрономічний тур по Ханой-стріт із справжнім гурманом (В'єтнам);

4) гастрономічний фестиваль Китайського кварталу і Маленькій Італії (Нью-Йорк, США);

5) фуд-тур по центру міста Пуерто-Вальярта (Мексика);

6) піший гастрономічний тур по району Йордан в Амстердамі (Нідерланди);

7) гастрономічний тур Старий Сан-Хуан (Пуерто-Ріко);

8) нічний пішохідний тур по Мадриду (Іспанія);

9) фуд-тур Смак Південного Берега (Майамі, Флорида);

10) гастрономічний тур Смак Тестаччо (Рим, Італія) [5].

Отже, гастрономія здійснює значний вплив на розвиток індустрії гостинності в країнах та регіонах, та стає одним з ключових його факторів.

Розглядаючи стан гастрономічного туризму в Україні можна сказати, що його розвиток відбувається повільно. В країні відсутні чіткі гастрономічні тренди, популярність яких серед гастрономічних туристів відносно низька. На думку експертів, серед самих українців популярністю користуються заклади грузинської та італійської кухні, проте популярність української кухні поступово зростає. Люди починають розуміти, що вона цікава та різноманітна, і це не лише вареники та борщ. Наприклад, у меню одного з київських ресторанів нещодавно з'явилася така страва, як шпундра (страва зі смаженої свинини, тушкованої потім з буряками в буряковому квасі), пізніше ця страва почала з'являтися і в інших закладах української кухні. Це вказує на зацікавленість українцями національною кухнею.

Для кожного регіону України притаманні свої кулінарні особливості та традиції: десь віртуозно готують прості продукти, а десь навпаки здивують незвичайними інгредієнтами (табл. 2).

Як видно з табл. 2, українські готельно-ресторанні заклади можуть запропонувати величезну різноманітність смачних страв та стати же одним з регіонів світу, який є

Таблиця 2

Гастрономічні особливості регіонів України

Регіон	Гастрономічні особливості
Північ	Цей регіон славиться своїми стравами з картоплі. Коронна страва Полісся – деруни. У Чернігівській області готують печеню в горщиках із картоплі, квашеної капусти та м'яса, а на десерт пропонують пиріжки з калиною, адже регіон багатий на ягоди. Печеню із картоплею, м'ясом та печінкою пропонують на Сумщині. Саме тут варто шукати шпундру, що поєднує в собі м'ясо, буряк та буряковий квас. Київ вже багато років славиться своїми котлетами по-київські, легендарним Київським тортом, сухим варенням і генеральським салом.
Південь	Суттєвий вплив на регіон здійснили турецькі та татарські традиції. Квашений кавун – можна сміливо назвати візитівкою Півдня України. Величезна кількість страв із риби завдяки Чорному морю. Бички в Одесі подають не лише в'яленими до пива, з них готують биточки: тісто змішують з подрібненою рибою і смажать на олії. Також в Одесі крім форшмака та бефстроганов можна скоштувати овочеve рагу на основі солодкого перцю, баклажанів та томатів. На Миколаївщині шукайте матвіївський зелений борщ з бичками, та консервовану рибу з томатами. Херсон славиться смаженими та консервованими баклажанами, а також лагманом (локшина зі шматочками м'яса) та долмою (маленькі голубці у виноградному листі). А на Запоріжжі вам пропонують наваристий капустак. Приазов'я славиться своїми млинами – це тонке дріжджове тісто із маслом та сирною начинкою, що згортається в рулет.
Схід	Тут знають близько 50 рецептів окрошки, а до окрошки можна спробувати рульку – задню частину свинячої ноги, яку натирають сіллю і спеціями, а потім запікають в тісті. Варто скоштувати слобідську пряженю, вона ж омлет, який відрізняється тим, що до збовтаного яйця додають борошно та ковбаски. Що вже казати про справжній слобожанський борщ, який готують на Харківщині, до якого кладуть квасоллю та м'ясні фрикадельки, а на друге пропонують гречаники: м'ясні тефтелі з гречкою.
Захід	Цей регіон дуже багатий на різні незвичайні страви. На Волині варто скоштувати волок – страва, яка готується з листя лободи, та ниглі – волинська варіація кнедлів. Мазурики по-волинські – це домашні ковбаски з індички, вершкового масла та сиру, а також поліські вергуни – делікатні вироби з тіста, які смажать в олії. У Івано-Франківській області спробуйте карпатський йогурт гуслянку та палюшку. Тернопільщина запропонує вам мачанку – це густий суп з м'ясом, засмажкою з борошна, цибулі, меленого солодкого перцю. У Чернівецькій області варто спробувати домашню бринзу та традиційну кукурудзяну кашу – мамалигу, а також шарпанину – рибу в рідкому тісті. У Рівненській області спробуйте кашу Острозьких, картопляники (або зрази) та мацики – в'ялене м'ясо в кендюсі, вичищеному свинячому шлунку. У Львові готують чудові віденські рулети – струдлі, також пошукайте автентичну авантурку, огірківку та ябчанку. На Прикарпатті до столу подадуть бануш – густу кашу з кукурудзяної крупи, приправлену сметаною, із гарячим обсмаженим беконом і бринзою. Карпати – край білих грибів і тут майстерно вміють варити смачну грибну юшку зі сметаною. На Закарпатті популярна страва бограч, яка має походження з угорської кухні. Чинахи – страва на зразок печені, якою пригостять на Буковині. На Закарпатті вам пропонують спробувати завиванці – м'ясні рулети з яловичини із сумішшю варених яєць, солоного огірка, шпика і сирі тертої картоплі.
Центр	Полтавщина славиться своїми галушками та пундиками. У Черкаській області готують борщ, до якого обов'язково подають ароматні пампушки з часником. Кіровоградщина пригостить вас різноманітними варениками та начинками до них: з картоплею, грибами, м'ясом, печінкою, капустою. Також крученики – це невеликі м'ясні рулетки з начинкою з фаршу, паштету, чорносливу з горіхами. На Вінниччині спробуйте картоплю по-уланівськи, горохляники, бігос – страва із тушкованої кислій капусти з м'ясом і грибами, а також флянки – суп з яловичого рубця, який приправляється коренями, сиром і спеціями.

Джерело: складено авторами на основі [2; 3]

цікавим гастрономічним туристам. Отже, постає питання щодо створення іміджу України на міжнародній арені як популярного гастрономічного туристичного центру. Для цього необхідно запровадити стимулюючі заходи, які дозволять не лише представити та прорекламувати гастрономічні «родзинки» країни, але і вчасно реагувати на міжнародні тренди в цій сфері. До актуальних слід віднести:

- проведення міжнародної рекламної компанії у сфері гастрономічного туризму, а саме: реклама українських страв з використанням інтерактивної карти закладів гостинності, де їх готують; проведення міжнародних презентацій та дегустацій;

- побудова партнерських відносин з державними органами з розвитку туризму інших країн;

- співпраця з закладами індустрії гостинності інших країн;

- організація та проведення гастрономічних фестивалів міжнародного рівня;

- створення сайту та акаунтів у соціальних мережах, де будуть ілюструватися заклади індустрії гостинності та українські страви, а також процес їх приготування з використанням інтерактивної карти для залучення туристів, застосування таргетингу цих соціальних мереж;

- розробка гастрономічних туристичних напрямків на рівні держави та їх презентація на міжнародних туристичних конференціях;

- створення законодавчої бази для регулювання екологічної чистоти продуктів, використовуваних для приготування страв у закладах громадського харчування;

- підписання договорів з міжнародними туристичними агенціями для ефективного рекламування провідних закладів індустрії гостинності.

Для популяризації України як привабливого напрямку для гастрономічного туризму та просування українських страв на міжнародному ринку важлива тісна взаємодія та співпраця. Так, необхідно запровадити систему моніторингу міжнародних гастрономічних трендів для вчасного реагування на зміни в громадському харчуванні. Для цього основними кроками повинні стати:

- відслідковування гастрономічних трендів в світі та складання аналітичних звітів;

- розробка плану розвитку гастрономічного туризму в Україні;

- розповсюдження інформації про сучасні гастрономічні тренди закладам індустрії гостинності;

- проведення лекцій та семінарів для респондентів;

- аналіз та оцінка ефективності впроваджених заходів.

Необхідною складовою у розвитку гастрономічного туризму є міжнародна співпраця, підписання договорів з іншими країнами про взаємні презентації страв. Проведення фестивалів української кухні в інших країнах – це ефективний засіб для залучення туристів відвідати країну з метою гастрономічного туризму, та ознайомитися з традиційною українською гостинністю та кухнею.

Одним з заходів, для популяризації та розвитку гастрономічного туризму в Україні є розробка додатку з описом страв, рецептами їх приготування, переліком закладів індустрії гостинності, де їх можна спробувати та інформуванням про проведення фестивалів їжі, з якими можна ознайомитись різними мовами та встановити за допомогою таких популярних додатків, як Google Play або App Store.

Співпраця із всесвітньо відомими кухарями з метою популяризації українських страв, а саме замовлення реклами приготування традиційних українських страв у прямому ефірі дозволить розповісти широкому колу людей про смачні українські страви.

Обмін досвідом у сфері гастрономічних трендів та популяризація гастрономічного туризму принесе відомість Україні та стимулюватиме заклади індустрії гостинності до постійного розвитку. Запровадження всіх вище запропонованих заходів буде мати позитивний вплив на туристичний потік та ознайомить жителів інших країн з традиційною українською кухнею, яка є досить різноманітною та різнобарвною, а у поєднанні з відвідуванням туристичних об'єктів та екскурсіями зробить відпочинок та подорожування країною незабутнім та цікавим.

Висновки та перспективи подальших досліджень у даному напрямі. Гастрономічні враження стають важливим аспектом у очікуваннях туристів від відпустки. З культурної точки зору – гастрономічний туризм сприяє поживленню туристичних потоків та стійкості й підтримці традиційних цінностей. Наразі гастрономічний туризм є лідером саме в тих регіонах, які не відрізняються привабливими історичними та культурними

пам'ятками, проте саме цей вид туризму перетворює їх на культурну пам'ятку. Комерційні та туристичні потоки, зумовлені гастрономічною мобільністю суттєво впливають на розвиток індустрії гостинності. Україна має потужний потенціал для розвитку гастрономічного туризму. Традиційна українська кухня характеризується різноманітними стравами, які можуть знайти багато прихильників у світі. Вважаємо, що практична реалізація окреслених заходів популяризації України на міжнародному ринку як напрямку для гастрономічного туризму позитивно впливатиме на культурний, соціальний та економічний розвиток індустрії гостинності країни.

ЛІТЕРАТУРА

1. Від Енеїди до СРСР і назад. URL: <https://nv.ua/ukr/project/vid-enejidi-do-srsr-i-nazad-gastronomiczna-karta-ukrajini-iz-yevgenom-klopotenkom-ta-rocket-50144071.html>
2. Гастрономічна карта України. Інфографіка. URL: https://www.ukrinform.ua/rubric-other_news/2142308-gastronomicna-karta-ukraini-infografika.html
3. Десять найсмачніших напрямків гастрономічного туризму. URL: <https://leisure-blog.com/desyatka-samy-h-vkusny-h-napravlenij-gastro-turizma>
4. Корнілова В., Корнілова Н. Сучасні тенденції розвитку гастрономічного туризму. Ефективна економіка. 2018. Вип. 2. URL: http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/2_2018/37.pdf
5. Не только музеи. TripAdvisor назвал 10 лучших гастро-туров мира. URL: <https://life.nv.ua/food-drink/-50028647.html>
6. Самые аппетитные фестивали еды в мире. URL: <https://ru.theplanetworld.com/7604-world-s-most-appetizing-food-festivals>
7. Global Trends In Culinary Tourism. URL: <https://www.linkedin.com/pulse/global-trends-culinary-tourism-abhishek-mukherjee>
8. Our Top 5 Food Travel Trends 2020. URL: <https://www.culinaryartsswitzerland.com/en/news/industry/our-top-5-food-travel-trends-2020-4644>

REFERENCES

1. Vid Eneidu do SRSR i nazad [From the Aeneid to the USSR and back], available at: <https://nv.ua/ukr/project/vid-enejidi-do-srsr-i-nazad-gastronomiczna-karta-ukrajini-iz-yevgenom-klopotenkom-ta-rocket-50144071.html>
2. Gastronomichna karta Ukrainu. Infografika. [Gastronomic map of Ukraine. Infographics], available at: https://www.ukrinform.ua/rubric-other_news/2142308-gastronomicna-karta-ukraini-infografika.html
3. Desiyat` naismachnishih napriamkiv gastronomichnogo turizmu. [Ten most delicious areas of gastronomic tourism], available at: <https://leisure-blog.com/desyatka-samy-h-vkusny-h-napravlenij-gastro-turizma>
4. Kornilova V., Kornilova N. (2018). Suchasni tendentsii rozvytku hastronomicnoho turyzmu. Efektyvna ekonomika [Current trends in gastronomic tourism. Efficient economy], available at: http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/2_2018/37.pdf
5. Ne tol'ko muzei. TripAdvisor nazval 10 luchshih gastoturiv mira [Not only museums. TripAdvisor named the 10 best gastro tours in the world], available at: <https://life.nv.ua/food-drink/-50028647.html>
6. Samue appetitnue festivali edu v mire [The most appetizing food festivals in the world], available at: <https://ru.theplanetworld.com/7604-world-s-most-appetizing-food-festivals>
7. Global Trends In Culinary Tourism, available at: <https://www.linkedin.com/pulse/global-trends-culinary-tourism-abhishek-mukherjee>
8. Our Top 5 Food Travel Trends 2020, available at: <https://www.culinaryartsswitzerland.com/en/news/industry/our-top-5-food-travel-trends-2020-4644>