

УДК: 65.433

Н.С. КАМПОВ  
старший викладач кафедри туризму і рекреації,  
О.В. КАСИНЕЦЬ  
старший викладач кафедри туризму і рекреації,  
[Мукачівський державний університет](#)  
м. Мукачєво

## **ЗНАЙОМСТВО З НАЦІОНАЛЬНОЮ КУХНЕЮ – ГОЛОВНИЙ ЕЛЕМЕНТ ГАСТРОНОМІЧНИХ ТУРІВ**

Бізнес, пов'язаний з організацією харчування, є важливою частиною індустрії гостинності. Організація послуг харчування одна з найважливіших складових туристичних послуг. Правильно і цікаво організоване харчування – запорука успішної реалізації програми туру, а часто й основна мотивація туристичної подорожі мандрівника. Зберігаючи кращі традиції національної кухні, заклади ресторанного господарства є візитною карткою гостинності кожного міста й усієї країни, популярною формою проведення дозвілля та спілкування, ознакою престижу і добробуту. Безумовно, відвідування ресторанного закладу формує загальне враження про подорож, підвищує атрактивність туристичної дестинації, впливаючи таким чином на популярність та чисельність гостей.

Для будь-якого туриста харчування й напої знаходяться в числі найважливіших пріоритетів під час подорожі. У тому випадку, якщо при формуванні туру знайомство з національною кухнею є головним мотивом подорожі, то цей факт обов'язково відобразить внутрішні переваги більшості майбутніх клієнтів. Іншими словами, знайомство з національною кухнею стає головним визначальним елементом перебування в даній країні. Гастрономічний туризм дає можливість продемонструвати туристам все багатство народних традицій. Знайомлячись з місцевою кухнею, туристи знайомляться з укладами матеріальної культури народу, елементами його фольклору і традиційних способів виробництва продуктів харчування. Буде доречним нагадати той факт, що існує зв'язок між кулінарним туризмом і виробництвом екологічно чистих продуктів харчування.

Гастрономічний туризм також дає можливість залучати туристів в сам процес кулінарії. До уваги туристів пропонуються своєрідні курси місцевої національної кухні, майстер-класи за участю кращих кухарів. Важливо відзначити той факт, що для кулінарного туризму не існує такого поняття як сезон. Згідно даних міжнародної асоціації кулінарного туризму любителі подібних подорожей не відмовляються від різних заходів культурного дозвілля. Гастрономічний туризм поділяється на декілька напрямків.

Тур по сільській місцевості - це вид туру, який передбачає тимчасове перебування туристів у сільській місцевості з метою дегустації місцевої кухні і продуктів, вироблених в цьому регіоні, а також може включати участь у сільськогосподарських роботах. Так в «зелених» гастрономічних турах пропонується збір дикоростучих ягід в лісі, овочів і фруктів на фермах, полювання на трюфеля або прогулянка по виноробним стежках. Обов'язкова умова: засоби розміщення туристів, індивідуальні або спеціалізовані, повинні знаходитися в сільській місцевості або малих містах без багатоповерхової забудови. Такі тури цікаві не тільки своєю кулінарною складовою, а й тим, що дають можливість через їжу і продукти зануритися в повсякденне життя місцевих людей, дізнатися їх звичаї, звички, порядки та інші тонкощі, часом дивовижні і незрозумілі представникам іншої мови та культури.

Екскурсійні тури як відпочинок для гурманів – тури з дегустацією страв і напоїв, під час яких не лише розкажуть про особливості місцевої кухні, але і продемонструють технологію приготування страв і продуктів.

Ресторанний тур - поїздка, що включає відвідування найбільш відомих і популярних ресторанів, що відрізняються високою якістю, ексклюзивністю кухні, а також національної спрямованістю. На першому місці серед «ресторанних» міст, звичайно, Париж - столиця моди і в кулінарному сенсі теж.

Освітній тур - це тур, метою якого є навчання в спеціальних освітніх установах з кулінарної спеціалізацією, а також курсів і майстер - класів. Спеціалізовані поїздки – гастрономічні тури по навчанню дегустації або приготуванню різних страв. Спеціалізовані кулінарні подорожі супроводжують кухарі, які не лише розповідають туристам про особливості приготування страв, але і учать гурманів готувати.

Екологічний тур - тур, що включає відвідини екологічно чистих господарств і виробництв, знайомство з екологічно чистими, органічними продуктами і їх виробництвом. Екологічний напрям особливо розвинений у Франції, Німеччині, Англії, Швейцарії та США - відповідно, туристи найчастіше спрямовуються саме в ці країни.

Подієвий тур - тур, орієнтований на відвідування місцевості в певний час з метою участі у громадських та культурних заходах з гастрономічною тематикою: виставки, ярмарки, шоу, фестивалі, свята. Відвідування гастрономічних фестивалів – справжнє свято для гурмана, унікальна можливість покуштувати різноманіття продуктів в одному місці. Наприклад, на Закарпатті можна відвідати фестиваль гентешів у с. Геча (Берегівський р-н), Варишська палачінта у м. Мукачево. Програма гастрономічного туру може включати в себе різні елементи: пізнавальна екскурсія та відвідання місць, де виробляється гастрономічна продукція (наприклад, бринза), а також участь у тематичних культурних подіях.

Ресторанний тур – поїздка, що включає відвідування найбільш відомих і популярних ресторанів, що відрізняються високою якістю, ексклюзивністю кухні, а також національної спрямованістю. Страви різних національностей пропонують в усіх районах Закарпатської області [2]. Кулінарія Закарпатської області ввібрала в себе мабуть найкращі рецепти кухонь всіх національних меншин, які тут проживають: від закарпатських угорців – бограч, гуляш, перкельт, попрікаш, лечо, рокот-крумплі, лоці печене, румун – усі види токану, словаків – страпачки, карбонатки, бухти; чехів – кнедлики і сегединський гуляш, німців – шніцелі і яловичина по-швабськи, євреїв – рецепти човленту, печінки по-європейськи, фаршированої риби, ромів – гурка, погачі, вим'я тушковане, смажені рубці. Є страви, які дійшли до нас із давнини, і не зустрічаються в жодному меню інших народів – підбивана пасуля, лопатки і ріпа, дзьобачки [3].

Однак гастрономічний тур як послуга – це щось більше, ніж просто подорож, оскільки він є добре продуманим комплексом заходів для дегустації традиційних в певній місцевості страв, а також окремих інгредієнтів, які не зустрічаються більше ніде в світі, які мають особливий смак [1]. Гастрономічні тури складаються із спеціально розроблених професіоналами тематичних програм, та мають за мету насолодитися особливостями кухні тієї чи іншої країни. При цьому дана мета не зводиться до того, щоб спробувати щось рідкісне, екзотичне блюдо або перекуштувати незліченну кількість страв. Важливо насолодитися місцевими рецептурами, які століттями вбирали в себе традиції і звичаї місцевих жителів, їх культурою приготування їжі.

1. Басюк Д. І. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні / Д. І. Басюк // *Наук. пр. НУХТ* – 2012. – № 45. – С. 128 – 132. 2. Бусигін А. В. Як організувати кулінарний туризм / А. В. Бусигін // *Туризм: практика, проблеми, перспективи*. – 2011. – № 2. – С. 55. 3. Мицько М. А. *Закарпатська народна кухня* / М. А. Мицько. – Ужгород: Закарпаття, 1997. – 288 с.



# МУКАЧІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

89600, м. Мукачево, вул. Ужгородська, 26

тел./факс +380-3131-21109

Веб-сайт університету: [www.msu.edu.ua](http://www.msu.edu.ua)

E-mail: [info@msu.edu.ua](mailto:info@msu.edu.ua), [pr@mail.msu.edu.ua](mailto:pr@mail.msu.edu.ua)

Веб-сайт Інституційного репозитарію Наукової бібліотеки МДУ: <http://dspace.msu.edu.ua:8080>

Веб-сайт Наукової бібліотеки МДУ: <http://msu.edu.ua/library/>