

Модуль 3. Розвиток гастрономічного туризму в Україні

Тема 3.5. **Потенціал Тернопільщини в розвитку гастрономічного туризму. Об'єкти гастрономічного туризму регіону**

ЛЕКЦІЯ

Тема лекції. **Гастрономічний туризм Тернопілля**

Очікувані результати навчання:

- охарактеризувати потенціал гастрономічного туризму Тернопілля;
- скласти список гастрономічних об'єктів Тернопілля;
- аналізувати об'єкти гастрономічного туризму;
- обґрунтувати вплив гастрономічного туризму на розвиток області.

ПЛАН

1. Об'єкти гастрономічного туризму Тернопільської області.
2. Заклади ресторанного господарства Тернополя як об'єкти гастрономічного туризму.
3. Гастротур по Тернопільській області: огляд екоферм та виноробень.

Рекомендовані джерела

1.	Дишкантюк О.В. Гастрономічний туризм: підручник/О.В. Дишкантюк. К.В. Власюк, Одеса: 2021, 136.	116-118
2.	https://www.tenews.org.ua/post/show/1596951805-ternopilskiy-gastropab--natura----nova-zirka-gastronomichnogo-turizmu#	
3.	https://simya.com.ua/zaklady-zakordonnoyi-kuhni-ternopolya-yaki-var-to-vidvidaty-podorozhuyuchy/	

ОСНОВНИЙ ЗМІСТ

1. Об'єкти гастрономічного туризму Тернопільської області

Тернопілля здавна перебувало на межі трьох етносів. Його історію творили українські, польські та єврейські громади. Ця особливість спричинила різноманіття звичаїв, традицій, а надто – приготування страв. Хоча у часи радянського «общепіту» деякі наїдки були нівельовані буденними стравами, та повністю стерти історичну пам'ять про тернопільську кухню не вдалося.

Гастрономічний туризм в Україні – це один із різновидів традиційного туризму, сутність якого полягає у цілеспрямованій поїздці в інше місто або регіон для ознайомлення з його історичними та сучасними кулінарними традиціями через дегустацію страв. Разом із звичними для нас екскурсіями по пам'ятках архітектури, гастрономічний туризм дозволяє глибше пізнати культурні особливості та мешканців обраного напрямку подорожі. Якщо Ви вже мали можливість подорожувати українськими містами таким чином або щойно зацікавились таким видом туризму, однак досі не відвідували Тернопіль, виправити ситуацію допоможе.

Гастротуризм сьогодні увірвався та міцно тримається в топ найкращих можливостей пізнати нову країну або місто шляхом відвідування закладів, що пропонують традиційні національні страви країни, місцезнаходження або ж іноземних держав.

Тож вирішили реалізувати проєкт, який би відродив для тернополян, гостей міста, туристів – давнє кулінарне мистецтво.

За домовленості досягнуто введення в меню автентичних тернопільських страв у деяких закладах харчування, де зазначено, що приготовлена страва відповідає історичному оригінальному рецепту з Тернополя.

Так, одне із кафе міста відтепер пропонуватиме гречані пироги зі сметаною, гречану кишку, сало по-старосвітськи, настоянку «Від усіх хвороб». Інші заклади обрали приготування тертих пляцків, відбивних-карменадлів, паштетиків, м'ясних, рибних млинці, які кухарі обсмажують в клярі або в яйці з борошном.

Особливо багата вийшла кондитерська палітра, у якій чільне місце посідає тернопільський штрудель.

На Тернопільщині досить популярні серед туристів гастрономічні фестивалі із дегустацією страв, приготовлених за давніми рецептами. Серед таких кулінарних імпрез, найбільш відвідувані – *«Галицька дефіляда», «Борщ'їв», «КоронФест», «Пікнік у Тернополі», «На кашу і каву до Тернополя».*

2. Заклади ресторанного господарства Тернополя як об'єкти гастрономічного туризму

Однак гастротуризм це більше ніж просто про відвідування ресторани Тернополя. Таким чином, гастротуризм – це можливість отримати надзвичайно приємні враження від страв, водночас відкриваючи для себе нові дивовижні місця нашої планети.

Найкращі заклади Тернополя, аби відчутти на собі усі переваги, що дає гастрономічний туризм – мережа Сім'я ресторанів Файного Міста вразить.

Ресторан На Небі Тернопіль вразить вас широким меню страв сучасної європейської та української кухні на будь-який смак: сніданки, гриль страви, соковиті гарячі страви, варенички та салати – усе, чого душа бажає.

Бар Пасаж Адлера 13 зробить усе можливе, аби іспанська, американська та мексиканська кухня, представлена сирними закусками, вишуканими салатами, кесадильями, чізкейками та шістнадцятьма бургерними сетами.

У **Файне місто паб**. Все необхідне для проведення незабутнього вечора у гучній компанії друзів, насолоджуючись десятками холодних та пивних закусок, ніжними хачапурі, стравами на грилі та картопляними гарнірами.

Клуб Файного міста Тернопіль запрошує кожного відпочити у затишній та невимушеній атмосфері, занурившись у палітру ніжних смаків італійської кухні: сніданки, брускети, сири, тортеліні, пасти, приготовані за авторськими рецептами та десерти.

Якщо Ви ніколи не куштували страви мексиканської кухні, то в **Нонаме клуб** Ви з легкістю зможете це надолужити: завітайте, аби насолодитись буріто,

тако, пікантними закусками, фахітас, енчіладами та традиційними десертами у тематичному оформленні закладу, що повертає до часів захопливих битв на Дикому заході.

Тернопільський гастропаб «Natura» - нова зірка гастрономічного туризму.

Подорожуючи країнами світу мандрівники все частіше шукають місця, де можна посмакувати місцевою кухнею. Через смак їжі пізнається культура країни, можна провести паралелі з кухнею своєї країни.

Коли українці тільки розпочали масово виїжджати за кордон, знайомство з кулінарними іноземними традиціями декого надихнули на створення оригінальних закладів і у рідних містах. У Тернополі з тих часів гості міста із задоволенням шукають «Бункермуз», «Ковчег» чи «Старий млин».

Іноземці – часті гості в ресторані-музеї «Старий млин». Полюбляють його також артисти, музиканти, інші відомі люди, які приїжджають до Тернополя. Та цього разу тут побували особливі гості – канадський телеведучий, шеф-повар Боб Блумер. І приїхав він до нашого міста не просто так.

Протягом двох днів він працював над зйомками своєї програми «World's Weirdest Restaurants», у якій розповідає про найнезвичніші ресторани світу. Цього разу його увагу привернули два тернопільські заклади громадського харчування – «Старий млин» та пивоварна ресторація «Ковчег».

Гастрономічні тури в Тернополі не можуть обійтись без відвідування мережі ресторанів тому що про відпочинок кожного нашого відвідувача й сприяємо формуванню позитивного іміджу Тернополя як однієї зі столиць українського гастрономічного туризму!

3. Гастротур по Тернопільській області: огляд екоферм та виноробень

Розглянемо декілька ферм та виноробень, де можна продегустувати сири, пиво, вина та навіть равликів. Тут інформація про розташування, зручні маршрути та ключові тези про компанію.

Равликова ферма «Дідо Джозеф»

Розташування: село Угорськ, півніжжя національного парку «Кременецькі гори».

Як дістатись: потрібно проїхати село Веселівка та повернути праворуч в сторону села Лішня по вулиці Шумська та продовжувати рух прямо протягом 10-15 хв.

Асортимент: мариновані равлики, печінка, м'ясо, косметичні засоби, подарункові набори. Купити продукцію можна по всій Україні.

Особливості: тут На Тернопільщині неймовірні родючі землі для вирощування фруктів, ягід та овочів. Тут розкидані зелені луки для домашнього господарства та приємний клімат. Тому не дивно, що тут постійно проходять гастротури, дегустації крафтових напоїв та їжі.

спеціалізуються на вирощуванні равлика виду *Helix Aspersa Muller*. Особливістю господарства є готова продукція з м'яса равлика, яка виготовляється у співпраці з консервним заводом. Зокрема, відварене м'ясо равликів, мариновані равлики та заморожені напівфабрикати з соусами.

Екоферма «Веселі козенята». Розташування: село Хомівка.

Як дістатись: їдете на північ по Р39 від села Ігровиця та через хвилин 10 повернути праворуч від церкви св. Дмитра. Продовжуйте рух прямо. Ферма розташована з правого боку.

Продукція: на еко-фермі «Веселі козенята» виготовляють 6 видів сиру, два види плавлених сирків, дуже смачне морозиво та два види згущеного молока. А крім того тут можна придбати творог, молоко та замовити козлятину

Про ферму: тут живуть кози, вівці та домашнє скотарство. З дітьми або самому тут можна прогулятись по великій зеленій території та продегустувати асортимент сирів.

Козівська реміснича броварня. Розташування: село Козова, вулиця Грушевського, 25.

Як дістатись: від села Теофіпілка потрібно їхати на північний схід та повернути праворуч біля знака Козова/Вікторівка на вулицю Грушевського та продовжувати рух прямо.

Продукція: світлий гіркий та міцний ель, пиво з чорносливом, американським хмілем або медом. Серед асортименту також можуть сподобатись фруктовий ель та гарбузові пляцки.

Про пивоварню: тут не зупиняються на традиційних рецептах та беруть натхнення в бельгійців, які люблять робити пиво з особливими смаками та колоритом. Працює доставка по всій Україні та щотижневий привоз до Тернополя.

Виноробня «Швейків». Розташування: **Доброводівський Черемхів, Швейків, Тернопільська область.**

Як дістатись: рухатись на північ від села Заставці та поверніть наліво до села Швейків. Після чого потрібно проїхати 1.5 км прямо та знову повернути ліворуч.

Продукція: благородні вина, насичені шнапси, ароматні настоянки, унікальний кальвадос та сидри з яблук або груш.

Особливість: вино має насичений темно-смарагдовий колір, з легким ароматом чорносливу, чорних лісових ягід та спецій. Потужний характер цього вина вражає глибиною та насиченістю смаку. Це вино добре поєднується з будь-якими м'ясними стравами, ковбасами і копченостями.

Господарство «Гадз». Розташування: **вул. Горішня, 79, село Монастириська, Тернопільська область.**

Як дістатись: від села Озеряни близько 15 хв по Н18 (Тернопіль - Івано-Франківськ).

Продукція: яблука, груші, сливи, саджанці, сушені фрукти та овочі, дитяче харчування, соки, мед, пюре з яблука та чіпси.

Особливості: елементами технологій є використання карликових підщеп, нових продуктивних сортів, краплинне зрошення та утримання саду на шпалері.

Виноробня «Father's Wine»

Розташування: село Гусятин, Тернопільська область.

Як дістатись: рухайтесь на південний схід від села Личківці близько 10 хв.

Найсмачніші сорти: Йоханітер, Дублянський, Каберне Кортіс, Юпітер, Мускат оттонель.

Особливості: не лише свій виноград виноробня використовує для вина. Частина сортів імпортується з Одеської області. Такий підхід та технологія стала неодноразовим фаворитом поціновувачів вина. Багато продукції отримало нагороди на регіональних та українських дегустаціях.

Гастро-алко тур «Дністерський спотикач». В програмі тільки їжа, напої та активний відпочинок і ніяких набридливих екскурсій.

Страви Галицької кухні, дегустації крафтових напоїв, приготування їжі на відкритому вогні. Дегустації алкоголю.