

ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ

КУРС ЛЕКЦІЙ

*для студентів II, курсу спеціальності
241 Готельно-ресторанна справа*



Навчально-методичне видання розглянуто та схвалено для використання у роботі на засіданні циклової комісії дисциплін готельно-ресторанної справи та туризму Протокол № 3 від 24.10.2022 р.

Рецензент: Бейко Л.А. кандидат технічних наук, доцент кафедри харчової біотехнології і хімії ТНТУ імені І. Пулюя.

Сторож Л.А. кандидат технічних наук, доцент кафедри харчової біотехнології і хімії ТНТУ імені І. Пулюя.

Курс лекцій з дисципліни Гастрономічний туризм./ Укл. Гладчук О.П. Тернопіль: Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького фахового коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2022, 99 с.

Коротка анотація: навчально-методичне видання містить опорний конспект лекцій (ключові терміни, план вивчення, основний зміст та використані джерела).

Верстка та друк Мудра Н.

Редакційно - видавничий відділ Галицького фахового коледжу імені В'ячеслава Чорновола

© Галицький фаховий коледж імені В'ячеслава Чорновола

ЗМІСТ

ПЕРЕДМОВА.....	4
----------------	---

Модуль 1. Гастрономічний туризм як вид туристичної діяльності

1. ЛЕКЦІЯ № 1. Особливості становлення етапи розвитку гастрономічного туризму.....	7
2. ЛЕКЦІЯ № 2. Класифікація гастрономічного туризму та характеристика видів діяльності в цій сфері.....	14
3. ЛЕКЦІЯ № 3. Об'єкти гастрономічного туризму.....	18
4. ЛЕКЦІЯ № 4. Локальні харчові системи, географічні зазначення. Гастрономічні гіді як об'єкти гастрономічного туризму.....	23

Модуль 2. Гастрономічний туризм в різних країнах, кулінарні тренди та гастрономія

5. ЛЕКЦІЯ № 5. Гастрономічна культура як аспект національної ідентичності.....	31
6. ЛЕКЦІЯ № 6. Національні та регіональні кухні Італії, Франції, Іспанії як об'єкти гастрономічного туризму.....	37
7. ЛЕКЦІЯ № 7. Національні та регіональні кухні Японії та Китаю як об'єкти гастрономічного туризму.....	47
8. ЛЕКЦІЯ № 8 . Національні та регіональні кухні Мексики і Сполучених Штатів Америки як об'єкти гастрономічного туризму	55

Модуль 3. Розвиток гастрономічного туризму в Україні

9. ЛЕКЦІЯ № 9. Українська традиційна національна кухня як об'єкт гастрономічного туризму.....	62
10. ЛЕКЦІЯ № 10. Українська національна та регіональна кухня як об'єкт гастрономічного туризму.....	71
11. ЛЕКЦІЯ № 11. Концептуальні заклади ресторанного господарства як об'єкти гастрономічного туризму України та світу.....	84
12. ЛЕКЦІЯ № 12. Гастрономічний туризм Тернопілля.....	93

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	99
--	-----------

ПЕРЕДМОВА

Дисципліна «Гастрономічний туризм» належить до вибіркових компонентів освітньо-професійної програми підготовки фахових молодших бакалаврів за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа.

Обсяг навчального часу для курсу «Гастрономічний туризм» у навчальному плані підготовки фахових молодших бакалаврів визначений вимогами ОПП і становить 3 кредити (90 академічних годин).

Метою отримання здобувачами освіти базових знань про гастрономічний туризм і його види, об'єкти, про значення гастрономічного туризму в розвитку країни, регіону та туристичної дестинації; вироблення здатності аналізувати національні гастрономічні, кулінарні традиції, тренди України та країн світу; формування професійних компетентностей застосування напрямків діяльності, пов'язаних з гастрономічним туризмом як інструментів розширення, популяризації ресторанних послуг; набуття здатності аналізу гастрономічних об'єктів, брендів країн, регіонів, населених пунктів і перспектив їх розвитку.

Завданням навчальної дисципліни є ознайомлення здобувачів освіти з національними кухнями, локальними харчовими системами, гастрономічними івентами, гастрономічними гідами, підприємствами виробниками харчових продуктів, кулінарними школами, концептуальними закладами ресторанного господарства та їх роллю в розвитку гастрономічного туризму, населеного пункту, регіону, країни. Розкрити важливість залучення «гастрономічних туристів» в заклади ресторанного господарства. Формування здатності аналізувати, формувати власні висновки щодо об'єктів гастрономічного туризму, популяризації української традиційної національної та регіональної кухонь.

Зміст навчальної дисципліни забезпечує формування наступних компетентностей, які визначенні освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа»:

Загальні компетентності:

ЗК 3 Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 6 Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 9 Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 12 Здатність до абстрактного та системного мислення, пошуку, аналізу та синтезу, креативності.

Спеціальні (фахові) компетентності:

СК 1 Здатність розуміти предметну область і специфіку професійної діяльності.

СК 7 Здатність планувати, аналізувати і контролювати власну роботу і роботу обслуговуючого персоналу.

СК 8 Здатність знаходити творчі рішення визначених конкретних проблем у професійній діяльності.

СК 13 Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.

СК 16 Здатність працювати у міжнародному середовищі на основі позитивного ставлення до несхожості до інших культур, поваги до різноманітності та мультикультурності, розуміння місцевих і професійних традицій інших країн, розпізнавання міжкультурних проблем у професійній практиці.

Після завершення даного курсу здобувач освіти набуває та/або здатний продемонструвати наступні **програмні результати навчання**:

РН 7 Здійснювати пошук, оброблення та аналіз інформації з різних джерел для розв'язання професійних завдань.

РН 16 Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

РН 17 Виконувати професійну діяльність у відповідності до стандартів якості, формувати нові ідеї, проекти і розробки (креативність).

РН 20 Управляти своїм навчанням з метою самореалізації у професійній діяльності і усвідомлення потреби навчання впродовж життя.

РН 21 Приймати обґрунтовані рішення, нести відповідальність за результати своєї професійної діяльності, відстоювати свої погляди в розв'язанні професійних завдань у стандартних та невизначених ситуаціях.

РН 22 Аналізувати та визначати вимоги і потреби ринку сфери послуг з урахуванням регіональних особливостей.

Основними **методами** формування фахових компетентностей у процесі вивчення даної дисципліни є пояснювально-ілюстративні та наочні, інтерактивні (дискусія, мозковий штурм, інтерактивні презентації, тестування) та практичні (інструктаж, аналіз, діагностики ситуацій розбір практичних ситуацій, виконання практичних робіт). Ці методи дають можливість у повному обсязі опанувати навчальний матеріал, закріпити його, сформувані практичні навички та діагностувати якість знань.

Поточний контроль з дисципліни «Гастрономічний туризм» з метою виявлення ступеня розуміння студентом засвоєного навчального матеріалу та вміння застосовувати його у практичній роботі. Здійснюється у процесі на семінарських, практичних заняттях шляхом фронтального та індивідуального опитування виконання різнорівневих індивідуальних та групових завдань, які в свою чергу поділяються на навчальні, контролюючі, пошуково-дослідницькі.

Семестровий контроль – диференційований залік, визначений робочим навчальним планом фахової підготовки та зазначаються у програмі навчальної дисципліни і який виявляє рівень засвоєння студентом навчальної дисципліни «Гастрономічний туризм»

Методика вивчення курсу базується на основі сполучення теоретичних, практичних занять і семінарських занять, а також самостійної роботи студентів за змістовими модулями курсу.

Навчально-методичне видання містить зібраний, систематизований та наочно викладений теоретичний матеріал щодо об'єктів гастрономічного туризму, напрямків діяльності, пов'язаних з гастрономічним туризмом, формуванням гастрономічних дестинацій, роллю закладів ресторанного господарства в розвитку гастрономічного туризму тощо.

Кожна методична розробка лекційного заняття містить: тему, очікувані результати навчання, план вивчення, використані джерела, основний зміст лекції.

Така структура навчального матеріалу дозволить студентам ефективно працювати з масивами інформації, якісно готуватися до лекційних занять та самостійного вивчення, а також сформуванню знання для ефективного виконання практичних, семінарських завдань.

При розробці методичних вказівок використано сучасні нормативні документи, які регулюють діяльність в сфері ресторанного господарства, туризму, підручники, посібники, періодичні видання, наукові праці в сфері туризму.

Матеріал, викладений у навчально-методичному виданні буде корисний при підготовці до лекційних занять, практичних до всіх видів контролю навчальної діяльності.

Модуль 1. Гастрономічний туризм як вид туристичної діяльності

Тема 1.1. Визначення та історія розвитку гастрономічного туризму. Глобальні тенденції розвитку гастрономічного туризму, його місце в економіці країн

ЛЕКЦІЯ № 1

Тема лекції. **Особливості становлення етапи розвитку гастрономічного туризму**

Очікувані результати навчання:

- усвідомити мету і завдання «Гастрономічного туризму»;
- охарактеризувати етапи розвитку гастрономічного туризму;
- описати місце гастрономічного туризму в економіці країн;
- обґрунтувати місію Всеукраїнської асоціації гастрономічного туризму;
- пояснити особливості діяльності Всесвітньої асоціації гастрономічного туризму.

ПЛАН

1. Мета та завдання освітнього компонента «Гастрономічний туризм».
2. Визначення та етапи розвитку гастрономічного туризму.
3. Місце гастрономічного туризму в економіці країн.
4. Всеукраїнська асоціації гастрономічного туризму.
5. Всесвітня асоціація гастрономічного туризму (World Food Travel Association).

Рекомендовані джерела

1.	Дишкантюк О.В. Гастрономічний туризм: підручник/О.В. Дишкантюк. К.В. Власюк, Одеса: 2021, 136.	7-13
2.	Пилипів В.В. Матеріали ІХ Міжнародної науково-практичної конференції «Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації» (м. Київ, 14-15 квітня 2022 р.). К.: КНУКІМ, 2022. 294 с. С.147-149. https://tourlib.net/statti_ukr/pylypiv.htm	

ОСНОВНИЙ ЗМІСТ

1. Мета та завдання освітнього компонента «Гастрономічний туризм»

Дисципліна «Гастрономічний туризм» належить до вибіркового компонента освітньо-професійної програми підготовки фахових молодших бакалаврів за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа.

Обсяг навчального часу для курсу «Гастрономічний туризм» у навчальному плані підготовки фахових молодших бакалаврів визначений вимогами ОПП і становить 3 кредити (90 академічних годин).

Метою отримання здобувачами освіти базових знань про гастрономічний туризм і його види, об'єкти, про значення гастрономічного туризму в розвитку країни, регіону та туристичної дестинації; вироблення здатності аналізувати національні гастрономічні, кулінарні традиції, тренди України та країн світу; формування професійних компетентностей застосування напрямків діяльності, пов'язаних з гастрономічним туризмом як інструментів розширення, популяризації ресторанних послуг; набуття здатності аналізу гастрономічних об'єктів, брендів країн, регіонів, населених пунктів і перспектив їх розвитку.

Завданням навчальної дисципліни є ознайомлення здобувачів освіти з національними кухнями, локальними харчовими системами, гастрономічними івентами, гастрономічними гідами, підприємствами виробниками харчових продуктів, кулінарними школами, концептуальними закладами ресторанного господарства та їх роллю в розвитку гастрономічного туризму, населеного пункту, регіону, країни. Розкрити важливість залучення «гастрономічних туристів» в заклади ресторанного господарства. Формування здатності аналізувати, формувати власні висновки щодо об'єктів гастрономічного туризму, популяризації української традиційної національної та регіональної кухонь.

2. Визначення та етапи розвитку гастрономічного туризму

Гастрономічний туризм - це подорожі в різні місця планети для ознайомлення з місцевими кулінарними традиціями і особливостями національної або регіональної кухні. Головна мета відпочиваючих, які вибирають гастрономічний туризм, полягає в дегустації унікальних продуктів і страв, властивих виключно для даної місцевості.

Гастрономія – це можливість оживити й урізноманітнити туризм, це надійний спосіб привернути туристів в уже знайомі їм країни та регіони.

Якщо говорити термінами, то **гастрономічний туризм** – різновид туризму, взаємопов'язаний з пересуваннями по різних країнах з метою ознайомлення з національними стравами, продуктами, напоями. Під час таких турів споживач відвідує ресторани з національною кухнею, бере участь в гастрономічних заходах і приготуванні місцевих страв, знайомиться з історією та рецептурою національної їжі та напоїв, дегустує напої й подорожує по місцях вирощування, збору й виробництва продуктів, які його цікавлять.

Гастрономічний туризм це:

- ресторани тури відвідування найвідоміших та найбільш популярних ресторанів;

- тури сільською місцевістю з метою дегустації її кухні та продуктів, що виробляють у даному регіоні;
 - тур з метою відвідування гастрономічної виставки, ярмарки, шоу;
 - освітній тур, метою якого є навчання в спеціальних закладах кулінарного профілю, відвідування курсів та майстер-класів;
- комбінований тур – поєднує риси кількох попередніх турів.

Створення спеціалізованої мережі з надання послуг гостинності пов'язане з появою масового попиту, тобто з помітним збільшенням потоків подорожан. Сучасний процес подорожування неможливо уявити без транспортної системи, завдяки якій мандрівки стають більш комфортними та скорочуються витрати часу на дорогу.

Чіткого визначення гастрономічного туризму не існує, а термін «кулінарний туризм» вводить на початку 2000-х років Л. Лонг, професор університету Огайо, США. На лінгвістичному рівні, як свідчать дослідження американських науковців, люди розуміють абсолютно різні речі під схожими за змістом поняттями як *food tourism*, *culinary tourism* або *gastronomy tourism*.

Гастрономічний туризм розглядається як самостійне явище і гастрономічна складова будь-якого виду туризму з огляду на необхідність харчування всіх туристів. В першому випадку туризм, об'єднуючи культурні, екологічні та економічні чинники, що дозволяє не лише отримувати задоволення від споживання їжі, а й знайомить з гастрономічними традиціями країни відвідування, оскільки національна кухня і гастрономія - важливі елементи культури народу, що нерозривно пов'язана з його історією і геопросторовим та геокультурним ареалом його проживання як сукупності смислів буття.

Гастрономічний складник туризму в тій чи іншій мірі є елементом будь-якого туру, оскільки, масовий туризм передбачає швидке і недороге харчування туристів під час подорожі. Але найбільш креативні регіони включають в традиційний стандартний обід страви місцевої кухні, здатні викликати у туриста інтерес до подальшого знайомства з місцевими гастрономічними традиціями. А коли знайомство з національною або регіональною кухнею і продуктами конкретної території є головним мотивом поїздки, то він стає самостійним мотивом для подальшого подорожування.

Президент Міжнародного еногастрономічного центру, член експертної ради по гастрономічному туризму Всесвітньої туристичної організації ООН, Л. Гелібтерман до гастрономічного туризму відносить і спеціальні винні і гастрономічні тури; об'єкти гастрономічного туризму (спеціалізовані музеї, сироварні, виноробні, пивоварні тощо); ресторани з регіональною кухнею; відвідування кулінарних курсів при готелях, а також спеціалізованих

кулінарних центрів і шкіл; відвідування фермерських господарств; відвідування сільськогосподарських (фермерських) ринків; продовольчі виставки і ярмарки; гастрономічні і винні (пивні та ін.) фестивалі.

Прихильників суто гастрономічного туризму називають фудді, які готові долати багато тисяч кілометрів, щоб скуштувати унікальну, ексклюзивну або екзотичну страву чи напої, представляють дуже обмежений сегмент споживачів туристичних послуг розрахований на прихильників slow food (повільної їжі). Найбільшими прихильниками цього виду подорожей зарекомендували себе серед європейців німці й англійці.

Мода на гастрономічний туризм в Європі, стрімке зростання його популярності зумовлені змінами традицій споживання їжі, поширенням практики швидкого харчування, що стимулює бажання відчутти смак нової їжі, і познайомитися із стравами інших кухонь і стає мотивом гастрономічних подорожей, чому сприяє скорочення відстаней і стиснення просторів у світі мобільностей.

В той же час спротив гастрономічній уніфікації й стандартизації пробуджує інтерес до власного коріння, що стимулює пошуки самоідентичності, в тому числі і через національну й регіональну кухню, сприяє зростанню зацікавленості в розвитку гастрономічного туризму у місцевих жителів.

Все це перетворює гастрономічний туризм на важливу складову частину європейської економіки, що створюючи інфраструктуру гостинності і нові робочі місця, дозволяє зберегти національні культурні традиції і навіть відродити відсталі райони.

На зростання зацікавленості гастрономічним туризмом впливає позитивний імідж розкритих гастрономічних брендів і регіонів, в першу чергу таких країн Середземномор'я, як Іспанія, Франція, Італія, гастрономія яких зарахована до надбань світової нематеріальної культурної спадщини.

Обсяг світового ринку гастрономічного туризму оцінюється в 42 мільярди доларів. В Європі до його лідерів відносяться Франція, Італія, Іспанія. Але європейські туристи відвідують країни із багатою кулінарною традицією такі як Індія, Китай, Японія, де лише в Токіо налічується 217 мішленівських ресторанів. Серед європейців зростає попит на гастрономічний туризм в Латинську і Південну Америку, перш за все в Перу і Мексику. Не випадково саме в Лімі в травні 2016 року відбувся Другий глобальний форум Всесвітньої туристичної організації ООН по гастрономічному туризму.

На розвиток гастрономічного туризму впливає проект «Гастрономічне креативне місто», що реалізується в рамках програми «Мережа Креативних Міст ЮНЕСКО», розробленої у 2005 р. на базі загальної Декларації ЮНЕСКО

про культурне різноманіття та ініціативи всесвітнього альянсу Культурного Різноманіття (2002 року).

Розвиток світового туристичного ринку і його глобалізація формують туристичну галузь як невід'ємний атрибут цивілізованого суспільства. Туризм набуває все більшого впливу на економіку багатьох країн, адже індустрія туризму забезпечує приріст валового внутрішнього продукту, допомагає подолати безробіття на регіональному рівні та сприяє розвитку об'єктів інфраструктури.

Такий стрімкий розвиток зумовив збільшення інтересу до етнічної й унікальної їжі, харчових продуктів і кулінарних традицій, і це, у свою чергу, сприяє розвитку гастрономічного туризму.

Провідні фахівці туристичної індустрії виділяють такі сучасні глобальні тенденції розвитку гастрономічного туризму:

1. Ринок гастрономічного туризму є зростаючим. Це один із найбільш динамічних сегментів туристичного ринку.

2. «Гастрономічні» туристи – це туристи, які беруть участь у нових напрямках культурного споживання. Вони – мандрівники, які пізнають автентичність відвідуваних місць через їжу. Вони стурбовані походженням продуктів. Вони визнають цінність гастрономії як засобу спілкування, як простору для обміну досвідом з іншими людьми. Такі туристи мають вищі витрати, ніж середні, вони вимогливі, вдячні та уникають одноманітності.

3. Основою гастрономічних пропозицій є територія. Терруар – це елемент, який її відрізняє і є джерелом локальної ідентичності. Він охоплює екологічні та ландшафтні цінності, історію, культуру, традиції, сільську природу, море, власну кухню цього місця. У зв'язку з цим перетворення території на кулінарний ландшафт є однією із проблем туристичних дестинацій.

4. Основою гастрономічного туризму є продукт. Тому важливо визначити, які ресурси ми будемо перетворювати на туристичний продукт, що дасть змогу ідентифікувати цю територію.

5. Стійкість. Гастрономічний туризм здатний вирішувати проблеми культури та навколишнього середовища шляхом, що є сумісним з суто економічними аргументами. Ідея полягає не в тому, щоб створити новий недискримінаційний тиск на кулінарну спадщину, але використовувати її раціонально з огляду на стійкість.

Мова йде не про «туристифікацію» гастрономії, а про створення нових пропозицій або збільшення існуючих.

6. Якість. Туристичні дестинації, які хочуть пропагувати гастрономічний туризм, мають працювати на різних рівнях у сфері якості: захист і визнання місцевої продукції, розвиток конкурентної пропозиції, професіоналізм

людських ресурсів, захист споживачів та належний їх прийом задля підвищення рівня задоволеності відвідувачів.

7. Зв'язок. Туристичні дестинації повинні сформулювати достовірний та автентичний опис своїх пропозицій на ринку гастрономічного туризму. Нині досвід туристичної подорожі не обмежується лише фактичними днями її здійснення, а починається значно раніше, з її підготовки (турист збирає інформацію, порівнює, купує).

8. Співпраця. Необхідно, щоб всі особи, які працюють у туристичній дестинації (виробники продуктів харчування, фермери, рибалки, шеф-кухарі, ресторатори, готельєри, представники державної адміністрації тощо), брали участь у створення туристичного продукту гастрономічного туризму.

3. Місце гастрономічного туризму в економіці вражень

Сьогодні споживачі товарів та послуг стомлені від стандартизованої продукції, а тому прагнуть отримати товар, створений спеціально для них, відповідно до їх вимог.

Зароджується нова економіка – економіка вражень, орієнтована на відчуття споживача.

Необхідно відмовитися від традиційних відносин між підприємством та споживачами.

Підприємство повинно стати «режисером вражень», а споживачі – «глядачами» або «гостями».

Етапами еволюції взаємостосунків між підприємством і споживачем є: «якість продукції» - «маркетинг, спрямований на задоволення споживача» - «менеджмент, спрямований на задоволення споживача» - «менеджмент, що орієнтується на цінності споживача».

Важлива задача для підприємства – вивчення потенційного споживача, визначення його бажань та мотивацій при здійсненні діяльності.

Характерними рисами підприємства, орієнтованого на споживача, є:

– в діяльності підприємства наявна розвинута корпоративна культура, спрямована на задоволення потреб споживачів;

– робітники впевнені у важливості споживача для підприємства, а у менеджерів різних ланок управління слова відповідають діям. Споживач повинен отримувати те, що бажає, коли він бажає та в той формі, в якій бажає. Компанія повинна намагатися 7 примусити споживача захоплюватися, надаючи йому навіть більше його очікувань. Згідно з теорією професора Диканя В.Л., економіка вражень – позитивний відбиток, залишений в підсвідомості, душі та серці споживача від споживання продукції чи послуги. Прибуток – показник

ефективності діяльності підприємства за минулий період часу; ступінь задоволеності споживача – показник майбутнього прибутку.

4. Всеукраїнська асоціація гастрономічного туризму

Громадську Спілку «Всеукраїнська асоціація гастрономічного туризму» було створено в січні 2021 року задля об'єднання всіх учасників туристичного ринку з метою втілень сучасних, якісних, та безпечних гастрономічних вражень.

Її членами є: гіді, туристичні оператори та агенції, державні та комунальні установи, які відповідають за туристичну галузь, профільні асоціації, заклади ресторанного господарства, гостинні ферми, броварні, виноробства, виробників сиру та м'ясних смаколиків.

Отже, цільова аудиторія гастрономічного туризму включає в себе:

- туристів-гурманів;
- туристів, які використовують кулінарний туризм з метою навчання та отримання професійних навичок (кухарі, сомельє, ресторатори, дегустатори, блогери);
- представників турфірм, які подорожують з метою вивчення даного напрямку туризму;
- туристи, які бажають заглибитися в культуру країни за допомогою вивчення національної кухні.

5. Всесвітня асоціація гастрономічного туризму (World Food Travel Association)

Повна юридична назва даної організації – «Міжнародний інститут кулінарного туризму», але її не використовують дуже часто.

Організація зареєстрована як Всесвітня асоціація продовольчих подорожей у штаті Орегон (США) як назва для «торгівлі/ведення бізнесу». Це те ім'я, за яким її знають публічно.

Нині дана асоціація охоплює близько 50 тис. професіоналів в 139 країнах світу.

Саме Всесвітня асоціація гастрономічного туризму в 2012 р. запропонувала вживання терміну «гастрономічний туризм».

У вересні 2013 р. під егідою Всесвітньої асоціації гастрономічного туризму відбувся перший World Food Travel Summit (Гетеборг, Швеція), тематикою якого була «Нова хвиля в гастрономічному туризмі». Метою саміту стало створення форуму для діалогу, обміну знаннями, знайомство з новими тенденціями гастрономічного туризму, бізнес-знайомства, а також обговорення проблеми зацікавленості споживачів якістю продуктів та впливу навколишнього середовища на її показники.

Модуль 1. Гастрономічний туризм як вид туристичної діяльності

**Тема 1.2. Види гастрономічного туризму та їх характеристика.
Категорії «гастрономічних туристів»**

ЛЕКЦІЯ № 2

Тема лекції. Класифікація гастрономічного туризму та характеристика видів діяльності в цій сфері

Очікувані результати навчання:

- охарактеризувати підвиди турів гастрономічного туризму;
- скласти список турів в сфері гастрономічного туризму;
- класифікувати гастрономічний туризм;
- перелічити напрями діяльності, пов'язані з гастрономічним туризмом;
- обґрунтувати види родієвих, освітніх, екологічних комбінованих турів;
- навести приклади турів за видом конкретного продукту чи напою.

ПЛАН

1. Класифікація гастрономічного туризму за різними ознаками.
2. Напрями діяльності, пов'язані з гастрономічним туризмом.
3. Подієві, освітні, спеціалізовані, екологічні, комбіновані тури.
4. Категорії «гастрономічних туристів» залежно від зацікавленості їжею.

Рекомендовані джерела

1.	Дишкантюк О.В. Гастрономічний туризм: підручник/О.В. Дишкантюк. К.В. Власюк, Одеса: 2021, 136.	13-15
2.	Головко Л. І. Кухня народів світу: навч. посіб. для студентів галузі знань 24 «Сфера обслуговування» Бердянськ, 2013. 65 с. https://golovkoeconom.at.ua/kukhnja_narodiv_svitu_posibnik_tekst.pdf	

ОСНОВНИЙ ЗМІСТ

1. Класифікація гастрономічного туризму за різними ознаками

Сьогодні всі наявні класифікації гастрономічного туризму можна розділити на такі ознаки:

- за спрямованістю;
- за видом конкретного продукту або напою;
- за метою подорожі;

- за розташуванням туристичного місця;
- за особливостями організації.

Ознака класифікації	Підвид турів	Характеристика туристичної діяльності
За розташуванням туристичного місця	Сільський	Збір лісових ягід, овочів і фруктів, полювання на трюфелів або прогулянку по дорогах виноробства
	Міський	Відвідування ресторанів із дегустацією делікатесних і фірмових страв
За видом конкретного продукту або напою	Винні	Відвідування виноградників та екскурсії на виноробні господарства з дегустацією вин
	Пивні	Відвідування пивоварень, як великих так і домашніх, дегустації
	Сирні	Відвідування заводів і сирних льохів, дегустації
	Шоколадні	Відвідування шоколадних фабрик, дегустації
	Чайні	Відвідування чайних плантацій, фабрик із розфасовування продуктів збирання
	Кавові	Відвідування кавових плантацій, фабрик із розфасовування продуктів, збирання
	Агро	Відвідування агрокомплексів, фермерських угідь
	Фруктово-ягідні	Дегустація фруктів, овочів, які притаманні для цієї місцевості, країни
	Змішані	Поєднання декількох спеціалізацій
За метою подорожі	Культурно-пізнавальний	Відвідування різних екскурсій
	Оздоровчий	Дегустація чайних зборів із цілющих трав; меду в поєднанні з апітерапією, винотерапія, дієтотерапія
	Гурман	Дегустація страв та напоїв гастрономічними спеціалістами (сомельє, дегустатор)

За напрямом подорожі	Святковий	Відвідування та участь у гастросвятах
	Фестивальний	Відвідування та участь у гастрофестивалях
Особливі	Гастродипломатія	Організація дипломатичних прийомів на усіх рівнях з урахуванням кулінарних особливостей країн гостей та країни-організатора

2. Напрями, що пов'язані з гастрономічним туризмом

(відповідно до розробок Всесвітньої асоціації гастрономічного туризму)

1. Кулінарні школи та майстер-класи.
2. Кулінарні розваги.
3. Кулінарні напрями.
4. Кулінарні події.
5. Кулінарні медіа.
6. Кулінарні заготовки.
7. Гастрономічні магазини.
8. Гастрономічні тури від агентств.
9. Гастрономічні заклади.
10. Фермерські ринки.
11. Гастрономічні клуби.
12. Виробництво харчових продуктів.

3. Подієві, освітні, спеціалізовані, екологічні, комбіновані тури

Заведено розділяти гастрономічні тури та виділяти їх особливості та спрямованості.

В основному виділяють два види.

Міські тури – відвідування популярних ресторанних закладів, які, як мінімум, мають позитивні оцінки містян, згуртований кухарський колектив і удостоєні «Червоним Гідом Мішлен».

Тур по сільській місцевості – поєднує в собі дегустацію екологічно чистих продуктів, подалі від міської місцевості, з сільськогосподарськими роботами (збір врожаю, фруктів, ягід, грибів).

Також виділяють.

Подієві – орієнтовані на відвідування тематичних заходів (фестивалі, ярмарки, свята).

Освітні – відвідування курсів, майстер-класів, спеціальних освітніх установ.

Спеціалізовані – знайомство з технологією приготування якогось одного продукту (страви). Наприклад: винні, сирні, пивні.

Екологічний тур – знайомство з виробництвом органічних продуктів («біопродуктів») і їх дегустація.

Комбіновані – включають в поїздки перераховані вище. Має місце і поділ по організаційних моментах – індивідуальні тури (з урахуванням особистих уподобань), пакетний («мінімалістичний» набір послуг), інклюзив (чітко спланований набір послуг на певний вид туризму). Вибір виду туризму повинен ґрунтуватися на ваших особистих уподобаннях. Особливості українського гастротуризму.

Незаперечним фактом є те, що основою національних страв будь-якої кухні та продуктів для їх приготування є базування на місцевій сільськогосподарській діяльності країни, саме на цьому і формується повсякденний раціон місцевого населення.

Винятки становлять страви, продукти для яких закупаються з віддалених регіонів. Однак дорожня доставка таких продуктів позначається на їх вартості і є «делікатесами». Чинником становлення кухні також є сусідство з країнами та історичні події. Гастрономічний туризм за кордоном розвивається набагато інтенсивніше, ніж в Україні. У багатьох країнах вже давно сформувалися вражаючі гастрономічні маршрути.

4. Категорії «гастрономічних туристів» залежно від зацікавленості їжею

Категорії «гастрономічних туристів» залежно від зацікавленості їжею:

1. **Гастрономічні критики** (експерти в тонкощах приготування страв та напоїв). Насамперед їх цікавить якість кухні, винна карта, а також атмосфера закладу та рівень обслуговування.
2. **Любителі** (туристи, які цікавляться якісною їжею, продукцією місцевих виробників та сезонними продуктами).
3. **Покупці** (їжа є додатковим задоволенням подорожі, але не її метою).
4. **Незалучені** (відносяться до їжі спокійно, не розрізняють її як важливий складник подорожі).
5. **«В'ялі споживачі»** (не проявляють інтересу до нової їжі під час подорожей).

Модуль 1. Гастрономічний туризм як вид туристичної діяльності

Тема 1.3. Об'єкти гастрономічного туризму України та світу

ЛЕКЦІЯ № 3

Тема лекції. **Об'єкти гастрономічного туризму**

Очікувані результати навчання:

- класифікувати гастрономічні об'єкти;
- охарактеризувати національні та регіональні кухні як об'єкти гастрономічного туризму;
- пояснити відомі в світі регіони які є об'єктами гастрономічного туризму;
- скласти список об'єктів гастрономічного туризму;
- обґрунтувати роль підприємств-виробників харчових продуктів у гастрономічному туризмі;
- описати роль національних та регіональних кухонь як гастрономічного туризму;
- обґрунтувати роль івентів як об'єктів гастрономічного туризму;

ПЛАН

1. Класифікація гастрономічних об'єктів.
2. Національні та регіональні кухні як об'єкти гастрономічного туризму.
3. Підприємства з виробництва харчових продуктів як об'єкти гастрономічного туризму.
4. Гастрономічні івенти.

Рекомендовані джерела

1.	Дишкантюк О.В. Гастрономічний туризм: підручник/О.В. Дишкантюк. К.В. Власюк, Одеса: 2021, 136.	15-20
2.	Г. О. Фесенко. ГАСТРОТУРИЗМ ЯК АКТУАЛЬНИЙ ТРЕНД СУЧАСНОГО РОЗВИТКУ СФЕРИ ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ. Електронне фахове видання «Ефективна економіка», кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу й іноземних мов, Херсонський державний аграрно-економічний університет, м. Херсон, Україна. <i>Електронний ресурс.</i> (Дата звернення 28.08.02022 р.) http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/5_2021/202.pdf	
3.	Стукальська Н.М., Антоненко А.В., ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ В УКРАЇНІ. Національний університет харчових технологій. Київ, Україна <i>ресурс.</i> (Дата звернення 28.08.02022 р.) http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/36678/1/20%20stukalska%2012.pdf	

ОСНОВНИЙ ЗМІСТ

1. Класифікація гастрономічних об'єктів

Об'єкти гастрономічної та кулінарної спадщини є додатковою гарантією збереження і цілісності унікальних національних та автентичних кулінарних технологій та гастрономічних особливостей країни; сприяють популяризації і розвитку гастрономічного туризму, як в окремих країнах та регіонах, так і світу в цілому.

Попит на послуги гастрономічного туризму передусім обумовлено наявністю в кожній країні світу відповідних туристичних ресурсів – від діючих підприємств ресторанного господарства та гастрономічних заходів до об'єктів гастрономічної та кулінарної спадщини.

Визначення об'єктів гастрономічного туризму світу є передумовою визначення перспектив розвитку гастрономічного туризму у окремих регіонах, країнах, світу в цілому та виявлення конкурентоспроможного туристичного продукту на міжнародному ринку послуг туризму.

Гастрономія є привабливим елементом, навколо якого можливо створити унікальний досвід, заохочуючи туристичні напрями включати продукти та напої в туристичний продукт. Привабливі кулінарні образи пов'язані з приємними відчуттями, тому вони легко запам'ятовуються й часто стають причиною повернення туристів у певний регіон знов і знов. Продукти, що застосовуються в гастрономічному бренді, повинні володіти індивідуальністю, в іншому випадку бренд буде вразливим та делокалізованим.

Таким чином, важливим завданням є визначення традиційних і природніх ресурсів, які будуть перетворені в туристичні продукти, що зможуть асоціюватися з тим чи іншим регіоном.

Об'єкти гастрономічного туризму:

- країни з просунутою національною кухнею;
- регіони, відомі у світі;
- знамениті ресторани, відмічені відзнакою ресторанних гідів чи іншими міжнародними відзнаками;
- підприємства виробники харчових продуктів;
- локальні харчові системи;
- кулінарні школи;
- гастрономічні івенти (фестивалі, ярмарки, виставки, майстер-класи).

Найбільш привабливими об'єктами гастрономічного туризму серед туристів є:

- відвідування фермерських угідь та ринків, де представлені харчові продукти місцевих виробників;
- дегустація місцевої продукції;

- гастрономічні свята та фестивалі;
- кулінарні майстер-класи;
- гастрономічні ярмарки;
- підприємства ресторанного господарства.

2. Національні та регіональні кухні як об'єкти гастрономічного туризму

В економіці вражень в конкуренцію включаються національні культури. Частиною культурної спадщини кожного народу є національна кухня. Кожен народ має свій уклад життя, танці, пісні, легенди, обряди, що проявляються в кулінарії.

ЮНЕСКО ставить свій захист не тільки на пам'ятники та якісь знаки культурної спадщини, а й на їжу. Це значить, що ті чи інші страви або навіть кухня цілої країни охороняються всім людством і будь-які посягання на них небажані.

ЮНЕСКО взяло під своє надійне крило і включило до списку нематеріальної культурної спадщини (цей список включає звичаї, свята, знання та мистецтва, які передаються з покоління в покоління).

До списку світової спадщини включено: узбецький і таджицький плов, вірменський лаваш, хорватські пряники, кімчі, неаполітанська піца, мексиканська традиційна кухня, середземноморська дієта, японська кухня, французька гастрономічна культура, бельгійське пиво. Кулінарне мистецтво у всьому світі є об'єктом вивчення не тільки істориків, а й фахівців індустрії гостинності, зокрема туристичного та ресторанного бізнесу.

Тенденції розвитку гастрономічного туризму вимагають глибокого вивчення особливостей харчування окремих народів, культурних традицій та особливостей обслуговування в закладах ресторанного господарства. Найбільшими світовими гастрономічними брендами володіють Франція, Італія, Іспанія, саме за цими країнами закріпилася репутація гастрономічних центрів Європи.

Сформовані гастрономічні бренди, але ще не набули світових популярності у таких країнах, як США, Австралія, Нова Зеландія, Великобританія, Японія, Китай, Перу, Аргентина, Марокко та ін.

3. Підприємства з виробництва харчових продуктів як об'єкти гастрономічного туризму

Підприємства, де виробляють гастрономічну продукцію, можуть знаходитися як у містах (зокрема фабрики, заводи харчової промисловості), так

і сільській місцевості; представляти величезні концерни, продукція яких потребує кооперації з багатьма підприємствами із кількох країн, або бути дрібними цехами з виготовлення продуктів на місцевій сировині. Виробництво гастрономічної продукції представляє або вирощування сільськогосподарської продукції, що вже являє собою готовий харчовий продукт, або переробку відповідної сировини для виготовлення продуктів харчування.

Підприємства харчової промисловості, відомі у світі своєю брендовою продукцією. Зазвичай, такі підприємства представляють собою величезні концерни, пов'язані сотнями коопераційних зв'язків з іншими, хоча можуть бути і абсолютно крихітними, адже все залежить від тієї продукції, що виробляється. Інтерес у туристі як рекреаційні ресурси викликають ті всесвітньовідомі своєю продукцією-брендом підприємства харчової промисловості, що можна відвідати з екскурсією, пройтися цехами, спробувати окремі інгредієнти та готову продукцію.

Господарства (підприємства) з виготовлення певної продуктової продукції, де проводяться екскурсії та дегустації для туристів. Такі господарства за розмірами й обсягами виготовленої продукції, зазвичай, невеликі, але вони для туристів цікаві тим, що можна побачити весь технологічний процес, етапи виготовлення конкретного продукту, інколи самому взяти у цьому участь.

До таких підприємств відносяться пивоварні, виноробні, сироварні тощо. вирощуванню рослинної продукції: чаю, кави, грибів (у тому числі трюфелю), ягід, фруктів та ін. Найважливішою умовою для такого роду території, щоб вони перейшли до розряду рекреаційних ресурсів, є можливість проведення екскурсій для туристів.

Позитивним досвідом зі створення туристичних парків на базі підприємств із виробництва харчових продуктів, що є всесвітньовідомими лідерами. Одним з важливих об'єктів гастрономічного туризму є відвідування підприємств з виробництва харчової продукції. В Україні діє понад 2000 підприємств харчової галузі, серед них великі, середні та малі підприємства різної форми власності, які забезпечують близько 20% від загального об'єму промислової продукції.

Харчова промисловість України включає в себе більше 40 різних галузей: цукрову, спиртову, хлібопекарську, кондитерську, лікерогорілочну, м'ясну, рибну, виноробну, пивоварну, овочеву, фруктову, олійножирову, консервну тощо. Одним із таких прикладів є виробництво шоколаду в м. Херші, штат Пенсильванія, США. Це містечко називають

«найсолодшим місцем на землі». Для туристів тут збудований шоколадний парк розваг. Туристам пропонують ознайомитися з виробництвом шоколаду.

Підприємства з виробництва гастрономічної продукції:

- підприємства харчової промисловості, відомі у світі своєю брендовою продукцією;
- господарства (підприємства) з виготовлення певної продуктової продукції, де проводяться екскурсії та дегустації для туристів;
- фермерські господарства (підприємства) з вироблення товарної сільськогосподарської продукції, що беруть участь у гастрономічному туризмі;
- плантації (аграрні господарства) по вирощуванню певної сільськогосподарської продукції, де проводяться екскурсії для туристів.

4. Гастрономічні івенти

Івенти – окремий напрям у піарі, вид офлайн-комунікації, до якої вдаються різні бренди, щоб якісніше і ближче познайомитися зі своїм споживачем, здобути його лояльність або привернути увагу до свого продукту.

У ресторанній індустрії є три способи комунікації з гостем – через їжу (особливі страви, делікатесні продукти, нові поєднання), напої (бар або винна карта) та івенти.

У деяких закладах є додаткові активності для дітей. Але навіть у дитячій частині класний івент – король комунікації.

Одним із найкращих з точки зору організаційних заходів знайомства з гастротуризмом є фестивалі. Щорічно в Україні проходить велика кількість заходів, спрямованих на вшанування традицій – гастрономічних фестивалів. Вони проходять у різних точках країни, надаючи туристові змогу з головою зануритися у атмосферу місця, скуштувавши традиційні страви.

Український гастротуризм відносно молодий вид дозвілля, але має все необхідне для свого поступового розвитку. Кожен туристичний регіон України сьогодні прагне знайти свою гастрономічну особливість і виявити свою неповторність, тому важливо включити гастротуризм до регіональних програм розвитку туристичної сфери.

Головною рушійною силою у розвитку гастротуризму стають тематичні фестивалі локальної їжі і місцевих страв. Івенти – це «Театр їжі».

Мета гастрономічних фестивалів – насолодитися особливостями кухні тієї чи іншої країни. При цьому дана мета не зводиться до того, щоб спробувати якусь рідкісну, екзотичну страву або перепробувати незліченну кількість страв. Важливо насолодитися місцевою рецептурою, яка століттями вбирала в себе традиції і звичаї місцевих жителів, їх культуру приготування їжі.

Гастрономічні івенти поділяють:

- фестивалі сезонних продуктів,
- фестивалі напоїв (вина, пива, кави),
- фестивалі гастрономічного мистецтва.

Фестивалі з одного боку сприяють розвитку сільськогосподарських виробників продукції, з іншого боку є розвитком індустрії гостинності, що залучає туристів до визначених територій.

Один з найбільших гастрономічних фестивалів Закарпаття присвячений першому українському продукту, який отримав власне географічне зазначення - гуцульської овечої бринзи. У вересні проходить Lviv Coffee Festival «На каву до Львова». Веселий фестиваль ніжинських огірків щоосені проходить в місті. Ніжин. В останній місяць осені в Мукачеві пройде свято молодого вина та меду «Закарпатське Божоле» та інші.

Всесвітньовідомі фестивалі «Октоберфест», Мюнхен, 200 років. Франція фестиваль молодого вина, проходить 100 років. П'ємонт, Італія «Міжнародний фестиваль Білого Трюфелю».

Саме **гастрономічні фестивалі** й свята можуть стати чинником підтримки інтересу до **гастрономічного** туризму, а також додатковим напрямом бізнесу для домашніх господарств, невеликих виробників продуктів харчування, закладів ресторанного господарства. Це, у свою чергу, сприятиме розвитку національної економіки.

Модуль 1. Гастрономічний туризм як вид туристичної діяльності

Тема 1.3. Об'єкти гастрономічного туризму України та світу

ЛЕКЦІЯ № 4

Тема лекції. Локальні харчові системи, географічні зазначення. гастрономічні гідди як об'єкти гастрономічного туризму

Очікувані результати навчання:

- охарактеризувати локальні харчові системи як об'єкти гастрономічного туризму;
- пояснити сутність та вплив географічного зазначення на традиційні продукти;
- обґрунтувати географічне зазначення бренду «Гуцульська овеча бриндзя»;
- пояснити, чому заклади ресторанного господарства є об'єктами гастрономічного туризму;
- описати принцип діяльності гастрономічного гідди Michelin;
- здійснити порівняльну характеристику закладів харчування з *, **, *** зірками.

ПЛАН

1. Локальні та харчові системи.
2. Географічні зазначення і традиційні продукти.
3. Окремі заклади ресторанного господарства як об'єкти гастрономічного туризму.
4. Гастрономічний гід Michelin та ресторани, що ними відзначені.

Рекомендовані джерела

1.	Дишкантюк О.В. Гастрономічний туризм: підручник/О.В. Дишкантюк. К.В. Власюк, Одеса: 2021, 136.	26-34
2.	Влащенко Н. М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві татуризмі : навч. посібник / Н. М. Влащенко ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. 373 с. URL: https://core.ac.uk/download/162019759.pdf magazine (дата звернення 07.06.2022).	

ОСНОВНИЙ ЗМІСТ

1. Локальні та харчові системи та географічні зазначення

Глобальною тенденцією сучасного світу є посиленна увага людей до здорового способу життя, а відповідно здорового харчування та якості харчових продуктів. В цьому аспекті увагу науковців і практиків привертає питання створення локальних харчових систем.

Місцева продуктова модель є альтернативою моделі глобального продуктового ринку, в якому продукти долають великі дистанції перед тим, як потрапити до споживача.

Локальна харчова система передбачає налагодження співпраці між виробниками, торговими агентами та споживачами у певному місці, де вони працюють разом, щоб підвищити продовольчу безпеку й забезпечити економічну, екологічну та соціальну стійкість суспільства.

Рух локаворів (*locavore*) (від англ. *local* - місцевий, локальний), сенс якого - споживання продуктів вирощених на максимально близькій відстані від споживача, є популярним трендом в багатьох країнах Європи та США, Канади, і це узгоджується з глобальною тенденцією боротьби за екологію.

Основою гастрономічних пропозицій є територія, а елементом, який є джерелом локальної ідентичності, виступає теруар. Він охоплює екологічні та ландшафтні цінності, історію, культуру, традиції, сільську природу, море, власну кухню цього місця.

Вдалим прикладом агрорекреаційний кластер курорт «Коблево» в Березанському районі Миколаївської області.

Розвиток фермерських господарств здійснює позитивний вплив на життя місцевої громади. Завдяки фермерським господарствам збільшується кількість робочих місць і виробництво, зростає затребуваність продукції місцевого виробника. Місцева продукція стає затребуваною не тільки гастрономічними туристами, але і місцевим населенням.

Затребуваність продукції місцевого виробника зростає, адже на її використанні у технологічному процесі виробництва вже спеціалізуються мережі кафе і ресторанів в усьому світі.

Крім того, у населення виховується культура здорового харчування, адже жителі провідних країн світу приділяють посилену увагу до якості продуктів.

У зв'язку з тим, що число прихильників локаворства стрімко зростає, пріоритетом для багатьох держав стало сприяння створенню маленьких фермерських ринків, які торгують свіжою продукцією, оскільки лише вони здатні максимально задовольнити потреби споживачів у свіжій продукції місцевого виробництва

Перспективним, з нашої точки зору, в аспекті розвитку гастрономічного туризму, є отримання місцевою продукцією статусу контрольованої за походженням, тобто отримання сертифікату, який є підтвердженням географічного походження продукції та має право використовуватися виключно для назви товару, що має відповідне географічне походження та певні властивості.

2. Географічні зазначення і традиційні продукти

В наш час їжа стає не просто сукупністю страв, необхідним джерелом енергії виходячи з її поживності, а дещо більшим та важливішим. Їжа сприймається як один з найдавніших інструментів та конкретних культурних проявів окремих етносів та національностей. Культура харчування є важливим інструментом розвитку сучасного туризму.

Сьогодні велику увагу спрямовано на визначення стереотипів традиційної кухні певних регіонів та країн, акцент робиться на харчові уподобання населення окремих регіонів, найбільш цінується ексклюзивність страв та створюються гастрономічні індикатори, символи окремої місцевості, населеного пункту, області, регіону.

Країни з розвинутим гастрономічним туризмом намагаються зберегти унікальність гастрономічних ресурсів та відстоюють гастрономічні бренди своїх територій шляхом створення географічних зазначень.

Продукти, зареєстровані за однією з трьох схем, можуть бути позначені логотипом для цієї схеми, щоб допомогти визначити ці продукти. Схеми базуються на законодавчій базі Регламенту ЄС № 1151/2012 Європейського

Парламенту та Ради від 21 листопада 2012 року щодо схем якості для сільськогосподарської продукції та продуктів харчування.

Це регулювання (яке впроваджується в ЄС і поступово розширюється на міжнародному рівні через двосторонні угоди між ЄС та країнами, що не є членами ЄС) гарантує, що тільки товари, що справді походять з цього регіону, можуть бути ідентифіковані як такі в торгівлі. Законодавство вперше набуло чинності в 1992 році.

Мета закону – захистити репутацію регіональних продуктів харчування, сприяти сільській та сільськогосподарській діяльності, допомогти виробникам отримати преміальну ціну за свою автентичну продукцію та усунути несумлінну конкуренцію і оману споживачів невідповідними продуктами, які можуть мати нижчу якість або інший смак.

Ці закони захищають назви вин, сирів, шинки, ковбасних виробів, морепродуктів, оливок, оливкової олії, пива, бальзамічного оцету, регіональних хлібо-булочних виробів, фруктів, сирого м'яса та овочів.

Продукти, такі як горгондзола, пармезан, фета, блаа, сир Ерв, Лестерширський пиріг зі свинини, сир Пьяве, сир Азіаго, камамбер, херефордшир сидр, коньяк, арманьяк і шампанське можна позначати лише як такі, якщо вони походять з позначеного регіону. Наприклад, сир рокфор повинен бути виготовлений з молока певної породи овець, і дозрівати в природних печерах поблизу міста Рокфор-сюр-Сульзон у департаменті Франції Аверон, де він колонізується грибом *Penicillium roqueforti*, який росте в цих печерах.

Мінекономіки видало свідоцтво про реєстрацію права на використання зареєстрованого зазначення походження товару для сиру «Гуцульська овеча бриндзя». Свідоцтво про реєстрацію права про використання зареєстрованого зазначення походження товару – сир «Гуцульська овеча бриндзя». Свідоцтво видане відповідно до Закону України «Про охорону прав на зазначення походження товарів».

Географічне зазначення є знаком, що наноситься на упакування продукту і засвідчує його високу якість, багаторічну традицію виробництва й особливий зв'язок з територією, де його виготовляють. Географічні зазначення допомогли здобути світове визнання, зокрема таким продуктам як шампанське, коньяк, сири Рокфор, Пармезан.

3. Окремі заклади ресторанного господарства як об'єкти гастрономічного туризму

Окремі заклади ресторанного господарства як об'єкти гастрономічного туризму:

- ресторани, відзначені у відомих ресторанных рейтингах;
- ресторани, що визнані кращими у світі за версією престижних фахових видань;
- ресторани, відомі високою авторською кухнею завдяки визнаним шеф-кухарям;
- заклади ресторанного господарства, що мають унікальну концепцію, місце розташування, неповторний колорит.

Ресторани, відзначені у відомих ресторанных рейтингах. До цього виду рекреаційних ресурсів відносяться заклади ресторанного господарства, відзначені зірками визнаного кулінарного гіда Мішлен (Michelin Red-Guide) та інших ресторанных рейтингів (Zagat, Le Pudlo, Gaultmillau, Lebey і Le Bottin Gourmand). Професійний рейтинг ресторанів із зірками «Мішлен» – найвідоміший і найвпливовіший і світі – формується експертами Червоного гіда, які відвідують такі заклади інкогніто та суворо й об’єктивно судять їх за відповідними критеріями. Його зірки діляться на три категорії.

Наявність у ресторану однієї зірки «Мішлен» означає, що в нього варто заїхати по дорозі або він заслуговує зупинки, якщо трапляється на шляху; наявність двох зірок – варто зробити гак, щоб його відвідати, або заради нього варто зійти з маршруту; три зірки свідчать про унікальність закладу, заради якого варто зробити окрему подорож, тобто поїздку потрібно планувати спеціально для його відвідання.

Ресторани, що визнані кращими у світі за версією престижних фахових видань. Заклади ресторанного господарства, що відносяться до цього виду рекреаційних ресурсів, визнані кращими у світі за версією престижних 138 фахових видань (зокрема, британського журналу «Restaurant»), очолюють ресторанный рейтингові списки (наприклад, трендового й актуального сучасного рейтингу – San Pellegrino’s 50 Best Restaurants). Найбільший туристський сервіс для мандрівників «TripAdvisor» розробив рейтинг кращих ресторанів планети. Список був складений на підставі мільйонів відгуків мандрівників з усього світу.

Ресторани, відомі високою авторською кухнею завдяки визнаним шеф-кухарям. Страви авторської кухні, як і твори художника, повинні відрізнятися від усіх існуючих на ринку: кожна страва повинна бути унікальною, такою, якої більше ніде не можна спробувати.

Якщо шеф-кухар настільки плідний, що придумав не кілька страв, а ціле меню ресторану, кухню цього ресторану можна назвати авторською. Авторська кухня – кухня, вигадана та заснована певним кухарем і для якої притаманне змішання стилів кухонь різних країн з адаптацією характерних для конкретного регіону страв. При адаптації страв головне – зберігати національний колорит,

використовуючи продукти і спеції цього регіону, для того, щоб розкрити смак страви, а не перебити його, максимально підкреслити свіжість вихідних інгредієнтів, зберегти природність, натуральність смаку.

Створюючи авторські страви, кухар творить не за рецептом, а від душі, за творчим натхненням: він використовує власну техніку, може придумати якесь особливе поєднання інгредієнтів, особливий спосіб їх приготування. І тільки вправний майстер здатний відчутти ту невидиму межу, за яку не можна виходити, щоб не зіпсувати смак страви.

В авторських стравах, як правило, кухарі використовують звичайнісінькі продукти, але в результаті виходять досить незвичайні страви. Незвичайне із звичайного – це кулінарна філософія авторської кухні. В авторській страві можуть поєднуватися на перший погляд непоєднувані продукти, але вміння кухаря дотримати вірні пропорції, вибрати правильний процес обробки, придумати ідеально підходящі соуси, обіграти ідею і правильно подати готову страву. Все це робить її не тільки незвичайною, але і довершено смачною

Заклади ресторанного господарства, що мають унікальну концепцію, місце розташування, неповторний колорит.

До цього виду рекреаційних ресурсів відносяться ресторани, кафе, бари та ін., що мають:

– незвичне місце розташування (заклади харчування можуть знаходитися під землею, під водою, на воді, на деревах та ін.);

– унікальну концепцію; тематика концепції підтримується спеціально розробленим меню, зовнішнім виглядом обслуговуючого персоналу, використанням для подачі страв посудом, внутрішнім і зовнішнім оформленням та обладнанням приміщень тощо;

– неповторний колорит, у тому числі етно-ресторани; це може досягатися за рахунок як внутрішнього, так і зовнішнього оформлення й обладнання приміщень, специфіки підбраного обслуговуючого персоналу, орієнтації на вузьке коло споживачів, об'єднаних певними інтересами, ідеями та ін., тощо; такі заклади можуть пропонувати специфічний асортимент страв в оригінальній презентації.

«Ресторанні міста». Щоб отримати статус «ресторанного міста», населений пункт має відповідати таким критеріям:

– у місті повинна бути унікальна кухня, яка визначає кулінарну (харчову) культуру;

– повинна існувати певна кількість людей, які готові витратити гроші на відвідування ресторанів: як місцевих жителів, так і туристів;

– статус найкращих ресторанів повинен бути без сумніву, тобто ці ресторани міста повинні бути дійсно кращими у світі, не копіями і не «зірками

другої величини»;

– у місті має бути певна кількість ресторанів вищого класу, стандарти якості, декор і розкіш яких настільки високі, наскільки це взагалі можливо.

3. Гастрономічний гід Michelin та ресторани, що ними відзначені

Поширювався спочатку безкоштовно, а з 1920 року почав продаватись за помірну ціну. Тоді ж до нього включили рейтинг ресторанів за їх цінами. При цьому ресторани з високими цінами позначалися зіркою, що злегка нагадувала квітку.

Червоний гід Мішлен – найвпливовіший та найбільш відомий ресторанний рейтинг сьогодення. Всі чули про зірки Мішлен і всі хочуть потрапити у мішленівські ресторани. 1926 року політика рейтингу суттєво змінилася, і з тих пір зірочка поруч з назвою ресторану вже означала відмінну кухню.

На початку 1930-х років було диференційовано якість кухні за трьома зірками і ця традиція залишається до цих пір:

* дуже хороший ресторан у своїй категорії.

** відмінна кухня, заради ресторану варто дещо відхилитись від маршруту.

*** чудова робота шеф-кухаря, варто сюди здійснити окрему подорож.

Відомо, що найчастіше зірки присуджуються шефам, а не ресторанам, таким чином, шеф може піти і «прихопити» свою зірку в інший ресторан.

Видається у Франції, Італії, Австрії, Іспанії, Португалії, Швейцарії, Великобританії, також є видання по Лас-Вегасу, Нью-Йорку, Лос-Анджелесу, Чикаго, Токіо, Кіото, Осаці. За версією Мішлен місто-гурман Токіо (191 сумарна зірка), Париж (98 зірок).

Перший шеф, який отримав 3 зірки в Британії Гордон Рамзі. Гід має свої інспекторів, яких обирають і навчають. Анонімно подорожуючи інспектори відвідують близько 1000 ресторанів. Критерії оцінки – комерційна таємниця

Принцип роботи. Штатні інспектори (подібного немає в жодному іншому рейтингу) інкогніто відвідують протягом року ресторани країни, оцінюючи в них, насамперед, кухню. Експерт представляється тільки після оплати рахунку. Завершальна частина візиту передбачає огляд кухні, інших службових приміщень і коротку розмову з власником.

Зірки відображають головним чином оцінку кухні: якість базових інгредієнтів, особливості їх приготування, поєднання ароматів, фантазію кухаря, дизайн страв і, насамперед, стабільність підтримки високих стандартів якості. При цьому на підсумкову оцінку інспектора також впливають вибір вин, рівень сервірування, якість сервісу, атмосфера й інтер'єр тощо.

Зараз керівництво Michelin робить набагато більше, ніж просто класифікує ресторани – компанія володіє потужним голосом у харчовій промисловості. Michelin задає тенденції для ресторанів, створює очікування в категорії вишуканих страв і перетворює шеф-кухарів на міжнародних знаменитостей.

Чи кожен ресторан може заробити зірку Мішлена?

На жаль, ні, і тут немає нічого спільного з творчістю чи напруженою працею – вся справа в місці. Інспектори путівника Мішлен відвідують лише *декілька вибраних міст у кожній країні*, тому навіть якщо ви готуєте чудову їжу, але робите це в маленькому містечку, зірку Мішлен ви не заробите.

Однак варто спостерігати за Мішленом – час від часу вони розширюють перелік міст, які відвідують.

Хто приймає рішення?

Ніхто насправді не знає. Ресторани оцінюють анонімні інспектори, які завжди приходять без попередження. Тож ви ніколи не можете бути впевнені, що саме зараз цей ресторан не оглядає ваш таємний інспектор.

Чи даються зірки Мішлен назавжди?

Ні. Зірки присуджуються на рік, після чого інспектори знову переглядають ресторан. Були ресторани, які покращились через рік, і після щорічної перевірки вони отримували дві-три зірки. Однак іноді ресторани втрачають зірки або взагалі не потрапляють до наступного видання.

Як заробити зірку Мішлен?

Незважаючи на те, що інспектори залишаються скутими щодо критеріїв, за якими вони обирають найкращі ресторани, аналіз раніше нагороджених ресторанів або історій кухарів, чії ресторани отримували зірки, може нам багато розповісти. То на що саме звертають увагу аудитори?

Найвища якість – пріоритет.

Здається, якість є основним критерієм при оцінці ресторанів. І справа не лише в якості їжі – якість посуду, обслуговування та навіть дизайн ресторану також має відображати прагнення до досконалості.

Послідовність усіх цих елементів є ключовою – перш за все тому, що ніколи не відомо, коли прийде інспектор, а по-друге тому, що інколи інспектори відвідують місце проведення два-три рази, перш ніж прийняти своє остаточне рішення.

Кулінарний досвід

Смак, аромат і текстура страв – це три ключові показники класу страви, і тому вони є важливими для інспекторів Мішлен. Дивлячись на ресторани, які зазвичай отримують зірки, здається, що інспекторів насамперед

цікавить сучасна кухня ... з французьким відтінком. Кулінарний досвід повинен бути насиченим і базуватися на оригінальній послідовній концепції.

Особистість шеф-кухаря

Зірки рідко отримують ресторани, кухарів яких не визнають, принаймні на місцевому рівні.

Інспектори очікують оригінальних меню, що відображають історію, філософію та пристрасть шеф-кухаря. Для того, щоб привернути увагу інспекторів Michelin, слід розпочати з просування бренду шеф-кухаря, оскільки це якнайшвидше приверне увагу до закладу, у якому він працює.

Модуль 2. Гастрономічний туризм в різних країнах, кулінарні тренди та гастрономія

Тема 2.1. Функції гастрономічної культури у формуванні національної ідентичності та її популяризації в Україні та світі

ЛЕКЦІЯ № 5

Тема лекції. Гастрономічна культура як аспект національної ідентичності

Очікувані результати навчання:

- охарактеризувати поняття «гастрономічна культура»;
- протиставити поняття «народна кухня» і «національна кухня»;
- скласти список страв та кулінарних виробів які внесені до списку Всесвітньої спадщини ЮНЕСКО;
- обґрунтувати важливість внесення «Культуру приготування українського борщу» до Списку нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО;
- обґрунтувати функції гастрономічної культури у формуванні національної ідентичності.

ПЛАН

1. Поняття гастрономічної культури.
2. Функції гастрономічної культури у формуванні національної ідентичності.
3. Страви і гастротрадиції зі списку Всесвітньої спадщини ЮНЕСКО.

Рекомендовані джерела:

1.	Дишкантьок О.В. Гастрономічний туризм: підручник/О.В. Дишкантьок. К.В. Власюк, Одеса: 2021, 136.	
2.	Ніколенко В. В. УКРАЇНСЬКА ГАСТРОНОМІЧНА КУЛЬТУРА ЯК СОЦІАЛЬНИЙ ФЕНОМЕН <i>Вісник Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна, 2016 р.</i>	
3.	Стукальська Н.М., кандидат технічних наук наук, доцент Національний університет харчових технологій Київ, Україна Антоненко А.В., кандидат технічних наук наук, доцент Київський університет культури Київ, Україна ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ В УКРАЇНІ http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/36678/1/20%20stukalska%2012.pdf	

ОСНОВНИЙ ЗМІСТ

1. Поняття гастрономічної культури

Гастрономічна культура – це ментальна структура, яка не представлена в матеріальній формі, а тому репрезентується через різні феномени. До їх числа відносяться національна кухня, система закладів харчування, інформацій системи, програми, проекти щодо культури харчування.

Гастрономічна культура – це культурно специфічна система норм, принципів і зразків, що втілюється в;

- способи приготування їжі,
- наборі прийнятих в даній культурі продуктів і їх поєднаннях,
- практиці споживання їжі, а також
- рефлексії над процесами приготування і вживання їжі.

Структура гастрономічної культури складається з трьох елементів – **кулінарної культури, культури прийняття їжі і гастрономічною рефлексії.**

Кулінарна культура визначає технологічну сторону приготування їжі, той арсенал засобів, який існує в даній культурі стосовно харчових продуктів. До сфери кулінарної культури відносяться правила, що визначають відбір продуктів і принципи їх обробки і поєднання, семантика сировини і операцій над ним. Такі, наприклад, заповіді кашрута в іудаїзмі.

Культура прийняття їжі являє собою окремий випадок культури споживання. Страва створюється для того, щоб бути з'їденою, і умови її споживання так само культурно обумовлені, як і процес приготування.

Культура прийняття їжі встановлює правила відносин між людиною і їжею, а також між обідають людьми. Сюди входять правила столового етикету, а також уявлення про відносну соціальної та культурної цінності тих чи інших страв, про способи організації трапези. Так, використання одноразового посуду цілком доречно на молодіжній вечірці або в закладах фастфуду, але неприйнятно, наприклад, на дипломатичному прийомі.

Серед усього різноманіття термінів, що використовуються в гуманітарних дослідженнях їжі, поняття «гастрономічна культура», як одне з найбільш уживаних, набуває все більшого поширення. В науковий обіг цей термін був введений в другій половині ХХ століття, проте й досі залишається багатозначним. Мається на увазі, з одного боку, розуміння гастрономічної культури як національної кулінарної традиції, як сукупності страв, типових для даного народу, а з іншого, як оцінювальної і порівняльної характеристики, як індикатора рівня розвитку суспільства.

У першому значенні говорять про гастрономічну культуру французів, італійців, китайців і т.д.

У другому значенні гастрономічна культура ототожнюється з певним знанням, втіленим у практиці приготування і споживання їжі. Так, побутує уявлення про країни «високої» і «низької» гастрономічної культури, а, відтак, і про необхідність підвищувати рівень гастрономічної культури індивідів. Таким чином, гастрономічна культура стає ознакою певної нормативності в сфері харчування та споживання, знаком приналежності до певної культури.

Гастрономія є наукове знання всього того, що відноситься до харчування людини. Мета її – піклуватися про підтримку людини, доставляючи їй найкраще харчування». На підставі даного судження можна припустити, що гастрономія – це теоретична основа смакового задоволення, а також підстава наукової класифікації їжі, отже правила приготування і споживання їжі не формуються стихійно, а підкоряються таким собі «справжнім», єдино правильним, універсальним принципам.

Поняття «гастрономічна культура» часто ототожнюється з національною кухнею або національною кулінарною традицією. Однак між ними існують відносини цілого і частини. Більше того, для точності слововживання краще розрізняти поняття «національна кухня» і «національна гастрономічна традиція».

2. Функції гастрономічної культури у формуванні національної ідентичності

Необхідно відмітити, що українську кухню/гастрономію ідентифікують у сучасному світі.

Вона має яскраво виражені ознаки та здатна зміцнювати національну ідентичність за забезпечувати самоідентифікацію українців.

Можна зазначити, що вітчизняні заклади ресторанного бізнесу, не просто спеціалізуються на стравах української кухні, але й здійснюють поширення та розповсюдження української гастрономічної культури.

Необхідно зазначити, що вітчизняній культурі харчування притаманні свої неповторні традиції, звичаї, пов'язані з приготуванням повсякденних, святкових і ритуальних страв, харчовими заборонами, обмеженнями і перевагами в повсякденному харчуванні та обрядових трапезах.

У широкій палітрі кулінарних композицій української національної кухні окремо варто відзначити сталі зв'язки з різними соціальними подіями, урочистостями

Говорячи про національну кухню, слід мати на увазі систему колективних уявлень про харчові звички нації, що включає в себе страви, які вважаються репрезентативними для даної гастрономічної культури, і так звані спеціалітети, тобто продукти, специфічні для конкретної місцевості. Ці уявлення є доволі стійкими і поділяються усіма носіями даної культури, а також транслуються за її межі.

Однак поряд з національною кухнею, в цей же час виникає і регіональна кухня, яка за своїми функціями є тотожною національній кухні.

Різницю між ними слід вбачати, головним чином, в історичній ситуації. Формування національної кухні відбувалося в новоутворених національних державах і, таким чином, стало наслідком становлення національної культури.

Ті ж країни, в яких процеси націоналізації виявилися уповільненими, розвинули регіональну своєрідність. Про неточність категорії «національна кухня» говорять також й історики кулінарії: «Гастрономічним осередком є регіон, а не нація».

Справді, певна однаковість у кліматичних умовах і культурних традиціях можлива лише на досить обмеженій території, й тоді можуть складатися правила і норми, що визначають характер їжі.

Національна кухня часто репрезентується як споконвічна і зближується за своїми характеристиками з тим, що називають народною кухнею. Проте ця тотожність не відповідає дійсності. Народна, або селянська кухня має локальний характер – вона ґрунтується на локальних доступних продуктах і простих способах їх обробки, а транслуюється за допомогою усної традиції з покоління в покоління і, незважаючи на деяку спільність прийомів, являє собою сукупність окремих сімейних традицій.

Народна кухня відображає, з одного боку, економічне становище селян, а з іншого – вірування та символи, що поділяються всіма носіями даної культури.

Безумовно, вона виступає в якості одного із способів збагачення «високої» кухні, але це лише епізодичні контакти. У міру розвитку суспільства вона починає засвоювати досягнення професійної культури, проте в основі своїй її норми зберігають усний характер побутування і специфіку, обумовлену кліматичними, географічними та історичними умовами. Народна кухня тісно

пов'язана з уявленнями про споконвічність і традиційність. Ототожнюючись з народною, національна кухня конструює і демонструє історичну перспективу національної єдності.

Національній кухні властивий репрезентативний характер. Вона не передбачає свого втілення в повсякденних гастрономічних практиках, але задає певну ідентичність, зобов'язану бути відтвореною в значущих ситуаціях. Із цим пов'язано і те, що національна кухня існує як сукупність страв-символів, тобто таких страв, які представляють цю культуру в ситуації міжкультурної взаємодії й ідентифікують індивіда як представника певної культури. кулінарний гастрономічний харчовий.

3. Страви і гастротрадиції зі списку Всесвітньої спадщини ЮНЕСКО

В економіці вражень в конкуренцію включаються національні культури. Частиною культурної спадщини кожного народу є національна кухня. Кожен народ має свій уклад життя, танці, пісні, легенди, обряди, що проявляються в кулінарії. ЮНЕСКО ставить свій захист не тільки на пам'ятники та якісь знаки культурної спадщини, а й на їжу. Це значить, що ті чи інші страви або навіть кухня цілої країни охороняються всім людством і будь-які посягання на них небажані.

Кулінарні традиції та явища, які ЮНЕСКО взяло під своє надійне крило і включило до списку нематеріальної культурної спадщини (цей список включає звичаї, свята, знання та мистецтва, які передаються з покоління в покоління.

До списку світової спадщини включено: узбецький і таджицький плов, вірменський лаваш, хорватські пряники, кімчі, неаполітанська піца, мексиканська традиційна кухня, середземноморська дієта, японська кухня, французька гастрономічна культура, бельгійське пиво.

Кулінарне мистецтво у всьому світі є об'єктом вивчення не тільки істориків, а й фахівців індустрії гостинності, зокрема туристичного та ресторанного бізнесу.

Тенденції розвитку гастрономічного туризму вимагають глибокого вивчення особливостей харчування окремих народів, культурних традицій та особливостей обслуговування в закладах ресторанного господарства.

Найбільшими світовими гастрономічними брендами володіють Франція, Італія, Іспанія, саме за цими країнами закріпилася репутація гастрономічних центрів Європи.

Сформовані гастрономічні бренди, але ще не набули світових популярності у таких країнах, як США, Австралія, Нова Зеландія, Великобританія, Японія, Китай, Перу, Аргентина, Марокко та ін.

Страви під захистом нематеріальної спадщини ЮНЕСКО

Український борщ увійшов до списку нематеріальної спадщини ЮНЕСКО. Наші полярники поділилися рецептом приготування страви, яким вони користуються у засніженій Антарктиді.

На 5-ому позачерговому засіданні Міжурядового комітету з охорони нематеріальної культурної спадщини 1 липня за зверненням МКІП внесли елемент «Культура приготування українського борщу» до Списку нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО, що потребує негайної охорони.

Німецька комісія у справах ЮНЕСКО приступила до розгляду заявок на включення у національний список нематеріальної культурної спадщини. Серед них – традиція виробництва **яблучного вина в землі Гессен**. Остаточні рішення будуть прийматися на початку 2021 року, а поки жителі регіону готуються до яблучного сезону.

«Trink Apfelwein täglich, keine Krankheit quält dich» – «пий сидр кожен день – будеш здоровіший», – список корисних якостей напою великий. Яблучне вино покращує травлення, позитивно впливає на дихальну систему, заспокоює нерви, знімає симптоми ряду інших хвороб і недуг.

Турецька кава залишає смак і свіжість протягом тривалого часу. Вона більш м'яка, ароматна і міцна. До Туреччини кава прийшла в 16 столітті, під час правління Сулеймана Справедливого. Султану дуже подобвся смак кави, і вже в кінці 16 століття число кав'ярень в Стамбулі досягло 600. Особливість турецької кави криється в техніці приготування, що стала невід'ємною частиною турецького повсякденного життя. Завдяки каві виникли кавник, чашка, кавові ложки.

Франція пропонує внести до списку культурної спадщини ЮНЕСКО свій **неповторний багет**. Французька культура вживання їжі передбачає і вибір найсвіжіших продуктів по сезону, і підбір напоїв (особливо вина), і традицію довгих вечерь з повною сервірівкою не тільки в ресторані, але і вдома, і, звичайно ж, строгий порядок подачі страв (аперитив – основне блюдо – десерт – дигестив).

У 2013 році в Список внесли грузинський метод виготовлення вина у величезних глеках без ручок – **квеврі**. Ця методика не має аналогів в світі. Вино виходить екологічно чистим і смачним. Квеврі – це глиняні глечики, їх застосовують для бродіння і зберігання вина. Квеврі з вином зазвичай закопують в землю, закривають кришкою, яку покривають землею або замазують глиною. Виноград закладають в квеврі з мезгою (шкіркою і кісточками) і навіть гілочками, тому він починає активно бродити. Після періоду активного бродіння квеврі запечатують, і вино настоюється на меззі.

У листопаді 2014 року список нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО поповнився рядком «*Лаваш*: виготовлення традиційного хліба, значення і культурні прояви в Вірменії». Тонкий вірменський хліб – один з найдавніших видів хліба. Його предками вірмени вважають ячмінного коржа, що годував шумерів і ассирійців. Лаваш подається для кожної трапези, до переважної кількості страв. Їдять лаваш з шашликом, з сиром, з зеленню і сиром, з овочами. І в наші дні збереглася традиція пекти лаваш про запас, засушувати його на 3-4 місяці. А коли в ньому буде потреба, його збризкують водою і розігрівають – і хліб стає знову свіжим.

Печуть лаваш у тандирі. До речі, лаваш згаданий у списку ЮНЕСКО двічі. По-перше, частиною нематеріальної спадщини людства оголосили вірменський лаваш, який відрізняється від усіх інших тим, що має витягнуту овальну форму. По-друге, в список включили культуру приготування і заломлення хлібних коржів в Азербайджані, Ірані, Казахстані, Киргизстані та Туреччині.

Обидві Кореї в списку ЮНЕСКО представлені всім добре відомою квашеною пекінською капустою, яку корейці називають *кимчи*. Блюдо роблять з ферментованої капусти, найчастіше пекінської, але використовують і інші овочі: кольрабі, баклажани, редис, огірки. Їх щедро приправляють червоним перцем, соком цибулі, часником і імбиром. Без кимчи не обходиться в Кореї жодна трапеза, там вважають, то вона має оздоровлюючий ефект, допомагає скинути вагу. Але, крім користі для організму і безсумнівно цікавого смаку, кимчи вважається символом країни, уособленням корейської кухні.

Традицією пекти на свята *химерні пряники* можуть похвалитися різні країни Європи, проте честі потрапити в список ЮНЕСКО удостоїлися тільки ліцитарі з півночі Хорватії. Мистецтво пряника зародилося в цих місцях ще в XVI-XVII століттях, і майже в незмінному вигляді збереглося до цих пір. Рецепт передається з покоління в покоління, а пекарі є незмінними учасниками всіх місцевих свят і ярмарок.

Модуль 2. Гастрономічний туризм в різних країнах, кулінарні тренди та гастрономія

Тема 2.2. Гастрономічний туризм країн Західної та Південної Європи

ЛЕКЦІЯ № 6

Тема лекції. Національні та регіональні кухні Італії, Франції, Іспанії як об'єкти гастрономічного туризму

Очікувані результати навчання:

- охарактеризувати особливості італійської, французької, іспанської кухні;
- скласти список традиційних продуктів національних кухонь Італії, Франції, Іспанії;
- описати особливості регіональних кухонь Франції, Італії, Іспанії;
- скласти список традиційних страв та напоїв для традиційної французької, італійської, іспанської кухонь;
- зазначити спільні риси для національних кухонь Італії, Франції, Іспанії.

ПЛАН

1. Гастрономічний туризм Італії.
 - 1.1. Історія і традиції.
 - 1.2. Регіональні особливості італійської кухні.
 - 1.3. Традиційні італійські продукти, основні напої Італії.
2. Гастрономічний туризм Франції.
 - 2.1. Загальні відомості про французьку кухню.
 - 2.2. Характеристика регіональної французької кухні.
 - 2.3. Підприємства-виробники гастрономічної продукції Франції.
3. Гастрономічний туризм Іспанії.
 - 3.1. Особливості іспанської кухні.
 - 3.2. Рейтинг найпоширеніших страв.

Рекомендовані джерела:

1.	Дишкантюк О.В. Гастрономічний туризм: підручник/О.В. Дишкантюк. К.В. Власюк, Одеса: 2021, 136.	52-62
2.	Головка Л. І. Кухня народів світу: навч. посіб. для студентів галузі знань 24 «Сфера обслуговування» Бердянськ, 2013. 65 с. <i>Електронний ресурс</i> . Дата звернення 30.08.2022 р.) https://golovkoeconom.at.ua/kukhnja_narodiv_svitu_posibnik_tekst.pdf	
3.	Новікова О.В., Радченко Л.О., Вінніченко К.П., Льовшина Л.Д., Пивоваров П.П., Чубар Л.І., Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства: Навчальний посібник. Харків: Світ Книг, 2018. 411 с.	189-193

ОСНОВНИЙ ЗМІСТ

1. Гастрономічний туризм Італії

1.1. Історія і традиції

Одна з унікальних особливостей кухні цієї країни в тому, що свої кулінарні традиції має кожен з 20 регіонів. У різних куточках Італії ви спробуєте несхожі один на одного піцу й пасту, салати та супи. А також знайдете абсолютно автентичні страви. Деякі деталі пов'язані з кліматичними умовами: на півночі країни поширені м'ясні й молочні продукти, а на півдні – овочі й

морепродукти.

Італійська кухня розвивалася протягом століть. Незважаючи на те що країна, відома сьогодні як Італія, що не об'єднувалася до XIX століття, її кулінарія виявляє простежуються коріння ще в 4 столітті до нашої ери. Їжа і культура були дуже важливі в той час, як можна переконатися за наявністю античної куховарської книги, яка була тоді створена. Протягом століть сусідні регіони, завойовники, відомі кулінари, політичні перевороти і відкриття Нового світу вплинули на розвиток національної кухні.

Історія виникнення італійської кухні бере свій початок після падіння Римської імперії, коли різні міста почали відділятися і формувати свої власні традиції. Було винайдено багато різних видів хліба і макаронів, а також виникли нові варіанти приготування їжі.

Регіональна кухня представлена деякими з найбільших міст Італії:

- Мілан (північ Італії) відомий своїми варіантами ризотто,
- Болонья (центральна і середня частина країни) знаменита стравами;
- Неаполь (на півдні) славиться своєю піцою і спагетті.

1.2. Регіональні особливості італійської кухні

У Північній Італії поширено багато видів страв з макаронів. Полента і ризотто популярні так же ж. Лігурійська кухня включає в себе кілька видів риб і страв з морепродуктів, базилік (міститься в песто), горіхи і оливкову олію. У Емілія-Романья популярні інгредієнти включають в себе шинку (прошутто), ковбасу (котехіно), різні сорти саламі, трюфелі, парміджано-реджано і помідори (соус болоньезе або рагу).

Традиційна центральна італійська кухня використовує такі інгредієнти, як помідори, всі види м'яса, риби і сир пекоріно. У тосканської кулінарії в багатьох стравах традиційно подається м'ясної соус.

Нарешті, в Південній Італії центральне місце займають помідори – свіжі або приготовані в соусі. Крім того, перець, оливки і оливкова олія, часник, артишоки, апельсини, сир Рікотта, баклажани, кабачки, деякі види риб (анчоуси, сардини і тунець) і каперси – важливі компоненти для місцевої кухні.

1.3. Традиційні італійські продукти, основні напої в Італії

Традиції тієї чи іншої кухні значною мірою обумовлені продуктами, які найбільш доступні місцевим. Найчастіше вони стають не просто інгредієнтом національних страв, а візитною карткою будь-якої країни або місцевості. Так, кажучи про Італію, кожен напевно уявляє собі як мінімум три продукти, міцно асоціюються у людей з цією країною: овочі, риба, оливки, морепродукти, яловичина, сир, бобові, рис, фрукти та ягоди.

Оливки в Італії можна зустріти не тільки на улюбленою туристами і місцевими жителями піці або в салаті, а й просто на оливкових деревах, що ростуть на вулиці. М'який клімат Італії дозволяє плодам дозрівати поступово, наповнюючись ніжним і дивовижним смаком, який притаманний тільки чорним італійським маслинами. Італійці використовують оливки для отримання оливкової олії – чудовою заправки до салатів і одночасно чудодійного косметичного засобу. Оливки водять в рецепти багатьох національних італійських страв. Крім того, нестигли оливки італійці маринують і вживають як закуски до спиртних напоїв. Така ось італійська альтернатива малосольні огірочки.

Серед безлічі італійських сирів, королем є пармезан. Цей твердий, розсипчастий сир вимагає особливого до себе поваги. Протягом двох років він дозріває в італійських льохах, перш ніж бути поданим до столу. Інший знаменитий сир – горгонзола.

Гіркий мигдаль італійці використовують для приготування шоколаду і знаменитого лікеру Амаретто. Солодкий мигдаль входить до складу багатьох кулінарних рецептів, у тому числі страв, що не мають ніякого відношення до десертів.

Помідори різних сортів – від величезних, готових вибухнути від необережного дотику соковитих плодів, до маленьких, більше схожих на ягідки, незвичайно солодких помідорів черрі.

Завершувати трапезу в Італії прийнято келихом доброго червоного вина. Вино теж стало традиційним італійським продуктом, без якого немислимий справжній обід або вечерю. А ось вранці італійці вважають за краще випити чашечку капучіно, який поки складно назвати традиційним продуктом, але, тим не менш, користується в Італії великою популярністю.

Основні напої в Італії. Кава (Caffe). Слово Caffe позначає тільки кави еспресо – міцна кава, приготований в спеціальному апараті пропусканням перегрітої пари через шар меленої кави і подається в маленьких чашках із щільною пінкою карамельного кольору. Дуже популярний в Італії сарруссіно – еспресо зі збитим і підігрітим молоком, посипаний корицею, мускатним горіхом або какао. П'ють сарруссіно тільки на сніданок.

Пива в Італії, природно, п'ють менше, ніж вина. В основному пиво популярно серед молоді. Італійське пиво зазвичай німецьке, світле і гіркувате. Воно добре угамовує спрагу. Пивом зазвичай запивають піцу.

Аперитиви. Італійські аперитиви бувають на винній (вермути) або спиртовій основі. Вермути – це кріплені вина, що містять 18-20 об. % спирту і які мають яскраво вираженим трав'яним букетом. До них відносяться знамениті Martini та Cinzano.

Вино. Різноманіття кліматичних і ґрунтових умов у країні визначає і різноманіття сортів виробленого вина. В Італії двадцять виноробних регіонів, їх назви збігаються з назвами двадцяти адміністративних районів, в яких вони розташовані. Всю країну можна розділити на три винні зони – північну, центральну і південну.

На півночі частіше зустрічаються легкі білі вин; вина центрального регіону Італії – Тоскани і найближчих територій – вважаються кращими в Італії, а на півдні традиційно переважають міцні солодкі вина, в основному червоні.

2. Гастрономічний туризм Франції

2.1. Загальні відомості про французьку кухню

Французька кухня справедливо вважається зразком світової кулінарії, еталоном вишуканості та витонченості. Її велич побудовано на вмілому підборі продуктів і грамотному поєднанні інгредієнтів, а також скрупульозною увагою до найдрібніших деталей.

Кухня у Франції – це предмет національної гордості. Причому настільки, що організовуються спеціальні гастрономічні та винні тури до Франції. Для гурманів це незабутня пригода не тільки з відвідуванням кращих ресторанів, але й візитами до знаменитих кухарських шкіл і навіть провінційних садиб, де вручну готуються легендарні делікатеси типу фуа-гра, зріють знамениті сири, робиться ароматне оливкова олія.

Обов'язковим пунктом програми таких турів бувають різноманітні майстер-класи, щоб на згадку про подорож туристи могли дивувати своїх знайомих справжнім французьким шиком гастронома.

Туризм і відпочинок у Франції немислимий без її знаменитих страв, які зробили країну гастрономічним центром Європи.

Теоретики люблять ділити французькі традиції на три види, але мистецтво, до якого повною мірою відноситься і кулінарія, не визнає ні рамок, ні кордонів, тому подібний розподіл дуже умовний.

I. Можна виділити, насамперед, регіональну кухню. Кожен район і провінція Франції, Нормандія, Бургундія, Бретань, Гасконь, Лотарингія, Шампань, Прованс або будь-яка інша, внесли свій внесок у велику справу.

II. Інший різновид французької гастрономії – загальнопоширена кухня – це страви, які вживаються всюди і відомі далеко за межами країни.

III. Вишукана або висока французька кухня – спадщина французький королів, які любили смачно поїсти і розуміли толк в справжніх делікатесах.

Сьогодні кордони між видами стерлися, а самі страви стали загальносвітовим надбанням. Недарма ресторани Парижа та інших міст

приймають тисячі гостей, бажаючих познайомитися з цим багатством. Існує навіть гастрономічний туризм у Франції – самостійний напрям, покликаний познайомити гостей з місцевими кулінарними традиціями.

Для цих традицій характерно використання вина. Вино – улюблений напій і незмінна складова 80% страв, починаючи від других страв і закінчуючи приголомшливими десертами. З вина французькі кухарі готують найкращі бульйони, в ньому ж маринують м'ясо і рибу, і, зрозуміло, знамениті соуси, яких у Франції не злічити.

Найгучнішу славу придбали знаменитий соус з Провансу, у нас відомий, як майонез, і соус бешамель. До речі, якщо вірити дослідникам і знавцям, у Франції є більше трьох тисяч різноманітних соусів.

Не меншою повагою користуються мускатні вина, коньяки та лікери. Наприклад, коронний прийом французьких кухарів – перед подачею блюдо рясно поливають коньяком і підпалюють. Завдяки цьому воно набуває неповторного смаку і аромату.

Інша відмінна особливість французької гастрономії – велика кількість спецій. Улюблені приправи, які «живуть» у кожній кухні – розмарин, селера, естрагон, цибуля-порей. Не меншою повагою користуються кріп, петрушка, перець, лавровий лист.

В якості перших страв французи вживають всілякі супи, від знаменитого цибульного, до супів-пюре і прозорих супів на м'ясних бульйонах. На друге жителі країни втілюють кулінарні фантазії з м'яса яловичини, телятини, великого поширення набули також страви з риби, приготовані з соусом.

Біфштекс з кров'ю – ще один фаворит обідніх столів. Як гарнір використовується картопля, а також артишоки, помідори та інші овочі. А ось знамениті жаб'ячі лапки не в такому вже ходу, це, швидше, делікатес, який французи дозволяють собі у свята і по урочистих випадках. Зате фуа-гра була і залишається улюбленицею гурманів.

Кулінарний відпочинок і туризм у Франції, це, в першу чергу, вишукані французькі десерти. Вони створюються з повітряного тіста, свіжих фруктів, кращих лікерів і вин, вершкових кремів, смачного морозива, шоколаду та печива, що тане в роті. Напевно, найвідоміший десерт з країни високої моди – це еклери. Вони випікаються зі свіжого заварного тіста і наповнюються легким шоколадним, кавовим або вершковим кремом.

Сири подаються в якості закусок, в компанії з грибами, шинкою, зеленню, їх додають у салати і омлети, з ними запікають м'ясо і рибу, їх подають як закуску до вина. Без сиру неможливо уявити жоден французький обід. Відсутність сиру на столі у Франції визнається майже поганим тоном.

В цілому для кухні Франції характерні достаток і різноманітність, доповнені чуйним слідування рецептурам і використанням виключно свіжих якісних продуктів. І відпочинок у Франції – кращий спосіб у цьому переконатися.

2.2. Характеристика регіональної французької кухні

Зрозуміло, у кожній провінції є «коронні страви»: у Бургундії та Нормандії ви знайдете найкращі французькі сироварні, при кожній з яких обов'язково працює ресторанчик. У Бретані чи Провансі неможливо побувати, не познайомившись із французькою «морською» кухнею: морепродукти тут готують чудово. Ну а Бордо славиться чудовим вином.

Серед найпопулярніших виноробних регіонів Франції – Бордо, Бургундія, Долини Рони та Луари, Ельзас, Шампань, Лангедок-Русільйон та Прованс. Кожен із них розділений на субрегіони та апелласьйони.

Найпопулярнішим у Бордо є регіон Медок. Тут щорічно виробляється більше 112 млн. пляшок вина, з яких дві третини в апелласьйонах О-Медок і Медок. Тут розміщені 4 найзнаменитіші виноробні Франції – шато Латур, шато Марго, Мутон Ротшильд і шато Лафіт. Більшість виноградників та виноробних підприємств відкриті для відвідання туристами. Саме тут розміщено й більшість центрів винотерапії.

Бургундія – не менш популярний регіон, проте не всі господарства приймають туристів. Найпопулярнішими є чисельні шато Шаблі, Кот-де-Бон та Божоле. По всій Бургундії, в третій четвер листопада, проходить відоме свято Божоле Нуво, що збирає туристів з усього світу.

В Долині Луари практично всі виноградники відкриті для туристів. Тут винний туризм часто поєднується з відвідуванням чисельних замків.

Кращі виробники вин Ельзасу – Трімбах, Крайденвайсс, Ботт-Гайл пропонують туристам екскурсії, ресторани та розміщення в готелях. Ельзас також є лідером серед випуску біовин та вин із заморожених ягід винограду. Кожного серпня тут проходить регіональна виставка вин.

Регіон Шампань щороку реалізує 300 млн пляшок шампанського та вважається найбагатшим виноробним регіоном Франції. Найпопулярнішими є екскурсії та дегустації в Реймсі. Для туристів відкриті фабрики шампанських вин «Поммері», «Теттінгер», «Руінар» та «Піппер-Хайдсік».

Регіони Прованс, Лангедок-Русільйон та Долина Рони часто об'єднують в один винний тур. Загалом, у цих трьох регіонах виробляється 65 млн. дал (10 л) вина, з яких 23 млн. – споживається та закупається туристами.

Міський винно-гастрономічний туризм можна розглядати як наслідок зростання добробуту населення. Просто похід у ресторан не лише став

загальнодоступним, а й перестав здаватися чимось надзвичайним. Споживач став більш вимогливим та обізнаним щодо кулінарії.

Одним із найвідоміших та найвпливовіших ресторанних рейтингів на сьогодні є «Червоний путівник» або «Червоний гід Мішлен», що оцінює ресторани за тризірковою шкалою. Згідно цього путівника, станом на 2014 р. більшість тризіркових ресторанів розміщувалися в Парижі.

Ресторани цієї ж категорії є також у Жуаньї, Сольє, Ежені-ле-Бен, Ліоні, Вайрьє-дю-Лак, Шаньї, Руані, Сен-Бонне-ле-Фруа, Ілляхаузерні, Баренталі, Лагіолі, Померолі, Канка.

2.3. Традиційні продукти та страви французької кухні

Незалежно від матеріального й соціального становища їжа відіграє дуже важливу роль в житті французів. Французькі кулінари традиційно готують тільки з найсвіжіших інгредієнтів, прагнучи зберегти всі особливості продукту після теплової обробки.

Традиційна кухня Франції практично не використовує молочні продукти. Виняток становить сири. В країні виробляються десятки найрізноманітніших сортів сиру з козячого, коров'ячого та овечого молока. Французи **майже не вживають в їжу крупи.**

Традиційна кухня Франції знаменита не тільки своїми вишуканими та простими стравами, а й винами – **бордо, бургундське, шампанське, коньяк.**

На сніданок французькі господині часто готують **омлети** з грибами, шинкою, сиром і великою кількістю зелені. Також більшість жителів країни вважають за краще з ранку апельсиновий сік, свіжий багет, масло, джем, зернові пластівці, йогурт, гарячий шоколад і, звичайно, **кава.** Французи – справжні кавомани й не уявляють собі початок дня без цього напою, що бадьорить.

Всупереч загальній думці, французи не так часто їдять на сніданок круасани, оскільки ця випічка дуже калорійна.

Сучасні жителі французьких міст найчастіше **обідають поза домом.** Обід зазвичай складається з першої й другої страви, і сиру або фруктів на десерт.

3. Гастрономічний туризм Іспанії

3.1. Особливості іспанської кухні

Національні страви іспанської кухні відрізняються багатим набором інгредієнтів, але при цьому прості. Основні компоненти, які використовуються вже багато століть, – часник, цибуля, спеції, багато зелені, оливкова олія. Що стосується способів приготування, переважно це обсмажування, запікання або гасіння.

Проте, розглядати страви іспанської кухні як щось єдине було б неправильно, адже в Іспанії кулінарні традиції формувалися в різних регіонах з урахуванням кліматичних умов, звичаїв. Тому традиційна іспанська кухня унікальна і різноманітна. На кулінарні національні традиції впливали греки і римляни, маври і араби, італійці, історичні аспекти і кліматичні особливості.

Іспанці люблять і вміють готувати рибу, морепродукти, але в регіонах з споконвічно іспанським характером багато м'ясних страв.

В іспанській кухні дуже мало молочних продуктів. Незалежно від регіону, їжу готують на оливковій олії. Вершкове масло для приготування їжі не використовується. Це є іспанською особливістю. Іншими загальними ознаками іспанської кухні є вживання яєчних десертів та винятково білого пшеничного хліба.

Іспанські страви прості, але завдяки пряностям, таким як шафран, переповнені вишуканим смаком. Як заправка для супів та салатів використовується оливкова олія, яку дієтологи вважають найкориснішим із жирів. Найчастіше приготуються страви з риби, дарів моря, стручкових рослин і рису. В страви додаються помідори, перець, картопля, яйця, часник, цибуля, оливки, мигдаль і вино.

Якщо казати про особливості, які поєднують іспанську кухню з іншими національними кухнями, то іспанці вважають, що з італійцями їх поєднує використання для приготування страв оливкової олії, а з німецькою — присутність у меню страв зі свинини.

3.2. Рейтинг найпоширеніших страв

До слова, традиційні страви іспанської кухні, враховуючи їх приналежність до середземноморської кухні, корисні. Використовують іспанці переважно рис, овочі, рибу. Єдине, що слід враховувати, іспанці дуже люблять часник і додають його в багато несолодкі страви. Отже, які ж страви готують в Іспанії?

Національна іспанська страва **тапас** – чому ця закуска не стала такою ж популярною у світі. Тапас являє собою невеликі бутерброди, їх подають гарячими та холодними. Варіантів оформлення і подачі страви неймовірна безліч — багатошарові сендвічі, на шматочках багета або на тостах, в розетках з несолодкого тіста, тарталетки або нанизані на зубочистку шматочки м'яса, морепродуктів, овочів, трубочки з різноманітною начинкою.

У рейтинг увійшли ті вишукані страви Іспанії, рецептури яких мають багаторічну історію і передаються від матері до дочки.

Омлет. Ця страва ще має назву «картопляна тортилья». Сьогодні традиційна тортилья пропонується в кожному кафе і ресторані. Її часто готують вдома, адже процес приготування простий і не вимагає суттєвих витрат часу. Примітним є те, що в різних регіонах рецепт видозмінюють. Замість картоплі кухарі відомих ресторанів часто використовують, в цій національній страві Іспанії, картопляні чіпси. Крім цибулі в страву можуть додавати різну зелень. У деяких кафе омлет готують традиційно на сковороді, в інших – на пару або в духовці. Проте найчастіше використовується первинний рецепт іспанського омлету з картоплею. Якщо будете в Іспанії, варто замовити цю страву на сніданок. Не пошкодуєте.

Гаспачо – національна страва Іспанії. Гострий томатний суп – ефективний засіб від спеки під час літнього сезону. В Іспанії це знають і дуже люблять цю страву. Готують його не тільки влітку, а й в будь-який інший сезон. В рецепт гаспачо, крім стиглих томатів, входять ріпчаста цибуля, червоний перець і часник. Заправляють страву свіжовижатою олією. А подається разом з хрусткими тостами. Згідно з повір'ям, гострий суп придумали мандрівники, змушені багато часу проводити під відкритим небом. У них під рукою завжди були дешеві продукти, широко поширені в Іспанії. А здатність цієї страви розріджувати кров допомагає впоратися зі спекою. Адже після поїдання порції супу посилюється потовиділення, і відбувається самоохолодження організму.

Сьогодні гаспачо – найпопулярніша перша страва. Класичний рецепт доповнюють цвітною капустою, великою кількістю зелені.. Рекомендуємо спробувати його під час подорожі по країні

Паелья. Традиційна іспанська страва, в яку обов'язково входить рис. Незважаючи на те, що варіантів відомої паельї безліч, кожна їхня рецептура заслуговує на увагу. У класичному рецепті, крім рису, входить курка або кролятина – м'ясо, яке доступне селянам. І створення страви приписують саме сільським жителям. Також в хід йшли бобові та овочеві культури. Але на сьогодні в кафе, цю страву іспанської кухні, можна зустріти з креветками, мідіями, м'ясом каракатиці.

Каракатиця в чорнилі. Чорнило каракатиці, розлите по тарілці, може привести в сум'яття, але тільки до першого шматочка. Каракатиця в чорнилі подається з цибулею, часником, свіжою зеленню, перцем. Незмінний келих вина. Ця традиційна страва Іспанії завжди викликає захоплення у туристів.

Ставрида під білим вином Чаколі. Ставрида під білим вином Чаколі – одне з найсмачніших рибних страв Іспанії. Це популярний для іспанської кухні рецепт, в який крім морської риби і вина входять стиглі томати, червона цибуля, морква, порей, часник. Риба тушиться в вині, з поступовим додаванням наступних інгредієнтів. Ставрида отримує оригінальний смак, який

високо цінують місцеві жителі. Оцінять і мандрівники під час гастрономічного туру.

Теруельський мігас – проста і незабутня страва іспанської кухні. Формула приготування досить проста. Підготовчий етап – хліб нарізається тонкими скибками і на добу замочується в підсоленій воді. Після м'якуш віджимають і обсмажують в олії. Для надання пікантності і особливого смаку використовують часник, зелень, спеції. Смачний і ситний кулінарний шедевр з хлібних крихт подають в теплому вигляді. Традиційна іспанська страва може бути поданою до столу з різними добавками (наприклад, копчені ковбаски або шматочки свинини).

Запечені баклажани. Традиційна страва Іспанії, коріння якого лежить в Каталонії – запечені баклажани. Процес приготування проводиться на грилі. До баклажанів додається червоний перець. Овочі запікають, поки шкірка не стане чорною. Її знімають, і відвідувачам подають, порізані смужками, соковиті овочі. До баклажанів подають тости, змочені в томатному соусі, також анчоуси або тунець.

Мадридське рагу. Популярна, яскрава, ситна іспанська національна страва. Традиційно рагу готують з турецьких і зелених бобів, м'яса і копченостей, овочів, зелені, спецій. Всі інгредієнти кидають в глиняний горщик, в якому томлять на вогні не менше трьох годин. Отримуємо ситну, зігріваючу, неймовірно смачну іспанську страву.

Торт «Сантьяго». Цей десерт входить в ТОП популярних страв Іспанії через оригінальний горіховий смак, отриманий за рахунок додавання в тісто подрібненого мигдалю. Його готують з борошна, вершкового масла, цукру, яєць. Традиційно подають десерт з келихом червоного десертного вина.

Модуль 2. Гастрономічний туризм в різних країнах, кулінарні тренди та гастрономія

Тема 2.3. Гастрономічний туризм країн Західної, Східної, Південної Азії та Кавказького регіону

ЛЕКЦІЯ № 7

Тема лекції. Національні та регіональні кухні Японії та Китаю як об'єкти гастрономічного туризму

Очікувані результати навчання:

- охарактеризувати японську та китайську кухні;
- скласти список традиційних продуктів для національних кухонь Японії та Китаю;
- скласти список базових продуктів японської кухні;
- описати найпопулярніші страви японської кухні;
- обґрунтувати принципи формування кухонь Китаю;

ПЛАН

4. Гастрономічний туризм Японії.
 1. Основні риси японської кухні.
 2. Базовий набір продуктів, особливості приготування.
 3. Найпопулярніші страви японської кухні.
5. Гастрономічний туризм Китаю.
 1. Особливості китайської кухні.
 - 2.2. Види і особливості кухонь провінцій Китаю.

Рекомендовані джерела:

1.	Дишкантюк О.В. Гастрономічний туризм: підручник/О.В. Дишкантюк. К.В. Власюк, Одеса: 2021, 136.	69-74
2.	Головка Л. І. Кухня народів світу: навч. посіб. для студентів галузі знань 24 «Сфера обслуговування» Бердянськ, 2013. 65 с. <i>Електронний ресурс</i> (Дата звернення 30.08.2022 р.) https://golovkoeconom.at.ua/kukhnja_narodiv_svitu_posibnik_tekst.pdf	
3.	Новікова О.В., Радченко Л.О., Вінніченко К.П., Льовшина Л.Д., Пивоваров П.П., Чубар Л.І., Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства: Навчальний посібник. Харків: Світ Книг, 2018. 411 с.	199-201

ОСНОВНИЙ ЗМІСТ

1. Гастрономічний туризм Японії

1.1. Основні риси японської кухні

Японська кухня – одна з найоригінальніших і своєрідних у світі. Японська їжа дуже проста, теплова обробка мінімальна, а максимальна увага приділяється збереженню природного вигляду і смаку продукту.

Вплив релігії на японську кухню

Не варто забувати і про те, що на формування кулінарних традицій Японії впливали також релігійні погляди. У 6 столітті буддизм став як офіційною релігією, яка виключала м'ясо і молочні продукти. І якщо до цього часу хтось із

жителів країни ще тримав у себе корів, свиней і курей, то тепер це строго забороняв імператорський наказ.

Протягом десятка століть влада змінювалася, а разом з нею змінювалося віросповідання і закони, але заборона на м'ясо, молоко і яйця залишався в силі.

Навіть зараз в деяких префектурах можна знайти людей, які продовжують відмовлятися від тваринних продуктів, дотримуючись традиції своїх предків.

Часто все приготування зводиться до простого нарізування продукту, без будь-якої обробки, змішування в одній страві невеликої кількості інгредієнтів.

Ще одна особливість – характерна ритуальність самого процесу приймання їжі – мало того, що меню має відрізнятися в залежності від пори року, а велика кількість правил поведінки за столом, які дуже складно сприймаються європейцями.

Основа японської кухні – варений рис, який абсолютно не солиться, але зате супроводжується різноманітними соусами і приправами. Його подають в окремому посуді практично до всіх страв як гарнір, а часто використовують і як самостійна страва, варіюючи смак за допомогою приправ.

Культ їжі, японська їжа як мистецтво. Японці – нація довгожителів. Але не так давно трапилося дещо, що похитнуло ідеальну репутацію найздоровіших людей на планеті.

Всі ми знаємо, що японці відомі також своїм трудоголізмом. У якийсь момент це стало дійсно серйозною загрозою для країни. Жителі Японії засиджуються на роботі допізна і дуже часто працюють без вихідних. Через надмірне навантаження, постійні стреси і недосипання підвищується рівень хвороб у всій країні.

Щоб покласти цьому край і відвернути людей від їх роботи, в кінці минулого століття уряд Японії почав активно пропагувати національну японську кухню. Так, звучить дивно, але це так.

Майже все японське телебачення присвячено японській кухні. Ми говоримо зараз не просто про декілька кулінарних передачах, ними нікого зараз не здивуєш. В Японії існує безліч кулінарних телеканалів, які цілодобово транслюють передачі про японську кухню. Навіть передачі про подорожі присвячені тому в якій країні яке блюдо необхідно спробувати.

Японська їжа як мистецтво. Японці все ще дуже вимогливі до продуктів та страв на своїх столах. Основний феномен полягає в тому, що японці, незважаючи на те, як багато вони говорять про їжу, їдять, насправді, мало.

Дотримуючись ідеології здорової їжі, японці ніколи не готують їжу про запас, їдять маленькими порціями і намагаються якомога менше використовувати «не здорову» їжу - смажене, жирне і так далі.

Проте вони, як ніхто інший, приділяють величезну увагу сервіровці і подачі: продукти повинні бути розкладені з небувалою педантичністю і у кожного шматочка їжі на тарілці повинен бути свій сенс.

Яскравий приклад – коробочки бенто. Японці можуть купити їх в будь-якому магазині або приготувати вдома, але вміст бенто завжди має бути ретельно продуманим і збалансованим.

1.2. Базовий набір продуктів, особливості приготування

Базовий набір продуктів, які зараз складають основу раціону більшості японців, почав формуватися ще коли жителі островів тільки почали переселення з материка. Гірська місцевість Японських островів не дозволяла жителям тримати домашню худобу: не було достатньо пасовищ і їжі для тварин. Так японці почали шукати альтернативу м'ясу в морі, а риба, морепродукти і водорості склали основу їх раціону.

Якщо риба і морепродукти заповнювали дефіцит продуктів тваринного походження, то різні види водоростей, пагони бамбука і коріння лотоса – стали доповненням широкого кола продуктів рослинного походження.

З овочів найбільшого поширення набули такі прості продукти, як капуста, огірки, редиска, пагони бамбука, ріпа, баклажани, картопля, соя та ін., причому саме овочі піддаються найменшій обробці.

Правила приготування страв в японській кухні

Як ви знаєте, більшість традиційних японських страв готуються з мінімальною термічною обробкою або взагалі без неї. Для цього теж була причина. Японські острови в різні роки своєї історії не мали стабільного зв'язку з материком, а, відповідно, не мали і постійного доступу до джерела палива.

Відсутність стабільного джерела палива і змусило японців вдаватися до мінімальної обробки продуктів, а іноді і взагалі переходити на сиродіння.

Страви Японії завжди служать відображенням пори року. На думку місцевого населення, кожен сезон має свої делікатеси. Свіжість і сезонність страв високо цінується японцями. Кількість подається на стіл їжі невелика. В

Японії не прийнято їсти великими порціями. Страви їдять так, щоб виключити перенасичення. Основний акцент робиться на різноманітність продуктів і спосіб приготування. Традиційна трапеза складається з великої кількості маленьких страв з різними продуктами.

Аристократична трапеза зазвичай включала в себе близько 20 різних мініатюрних страв. У національній кухні відсутнє поняття основного блюда. Японці також не ділять їжу на супи, перше, друге, холодні і гарячі страви. Вони розрізняють початок, середину і завершення трапези. Почати обід можна з будь-якої страви. При цьому на столі завжди присутній зелений чай.

1.3. Найпопулярніші страви японської кухні

Найпопулярніша страва з рису, безсумнівно, «сусі» («суші») (більше 200 видів), а також рисові кульки «онігірі» або рисові пиріжки «моті».

Не менш рису популярний особливий сорт локшини з гречаного борошна – «соба» («собо»), яку подають як в холодному, так і в гарячому вигляді, смажену і варену, в бульйоні і з овочами.

Також хороша і звичайна локшина «удон».

Улюбленими продуктами японців з давніх пір є риба і морепродукти. Часто вони споживаються в сирому вигляді або навіть живцем, але чимало рецептів і ретельно оброблених дарів моря. Такі страви, як скибочки сирової риби, їжака або креветок з приправою з соєвого соусу і зеленого хрину – «сашімі», риба в клярі «темпура», рибні коржички, креветки в тісті, маленька жива каракатиця «одорі-гуї», риба-фугу, одна з різновидів суші – «чіраші-сусі», паста з водоростей, смажений вугор «унагі», рисові пиріжки з сировою рибою і водоростями «норі маки» і безліч інших оригінальних страв принесли японській кухні всесвітню славу.

Будь обід за традицією починається з супу, яких налічується велика кількість: м'ясний або рибний суп «набе» і його різновиди – «суки яки» і «шябу-шябу», суп «місо» або «місошіру» з однойменної соєвої пасти, картопляний суп «потерто», рибні супи «суймоно», «рамен» і ін.

Овочеві оладки «окономіяки», різноманітні салати, гриби «мацу таке», японський хрін «васалі», сушені водорості «норі», листя їстівної хризантеми, маринований імбир, шпинат «гома» і соєвий сир «тофу» досить популярні в будь-який час року.

М'яса в країні завжди споживалося відносно небагато, тому більшість страв з нього або запозичені з інших культур, або довгий час вважалися «елітарними». Найбільш популярні своєрідні омлети («омрайс»), тушковане м'ясо з картоплею «нику-дзага», японський шашлик «які торі», м'ясо «мідзутаки», курча по-японськи, яєчні смужки «тамаго», печінку по-японськи і ін.

Моті – традиційна святкова страва японської кухні, різновид японських солодощів. Тістечка або коржички, виготовлені зі спеціального м'якого і клейкого сорту рису мотігоме. Рис перетирають в ступі в клейку масу, після чого надають необхідної форми.

В як прохолодний напій поширений мелений лід з фруктовим сиропом «кори». Найулюбленіший напій японців - зелений чай, споживання якого також супроводжується особливою церемонією «тя-но-ю».

Останнім часом став популярний і чорна кава. Із спиртних напоїв традиційні рисова горілка «саке» і пиво, часто також з рису.

2.Гастрономічний туризм Китаю

2.1. Особливості китайської кухні

Китайська кухня – зазвичай важча, ніж та, до якої звикли жителі України. У ній більше гострих і солодких страв. Різка зміна їжі може викликати розлад шлунку; тому варто привезти з собою ліки для таких випадків. Практично кожна провінція пропонує свою оригінальну кухню, але умовно кулінарний Китай можна розділити на чотири великі регіони: Пекін (Пекінська або північна кухня), Сичуан (західна кухня), Шанхай (східна кухня) та Кантон (південна кухня). Зазвичай починають з холодної м'ясної закуски, потім подають рибу або морепродукт, гаряче м'ясо або птицю, овочі і суп.

Рибу подають цілком, і перевертати її не слід: вважається, що човен рибака, що зловив її може перекинутися. До столу обов'язково подається мал. Забудьте про ножі і вилках. Китайська кухня спеціально створена для паличок, якими легко підхопити невеликі шматочки, складові основу блюд.

На півночі Китаю замість рису можуть подавати локшину і булочки, приготовані на пару. Традиційний сніданок являє собою рисовий відвар з шматочками м'яса (або риби) і овочами. Обідають в полудень, вечеряють о 18:00-18:30.

Китай – батьківщина чаю, він є найулюбленішим напоєм китайців. У більшості в місцевих ресторанах і кафе допускається вільна форма одягу (звичайну сорочку з краваткою і навіть без краватки) для чоловіків, і вільний фасон сукні для жінок.

2.2.Види і особливості кухонь провінцій Китаю

Китайська кухня дуже різноманітна. На півночі, півдні, заході і сході Китаю вона має свої особливості, пов'язані з кліматом, географічним становищем, ступенем віддаленості від моря, культурними звичаями, національними традиціями і іншими факторами. Сильні відмінності в кухнях в різних частинах країни – одне з головних відмінностей китайської кухні від кухонь інших азіатських країн, наприклад, японської або тайської кухні.

На півдні Китаю їдять більше рису, ніж мучного. Крім рисової крупи використовують клейкий рис і рисову муку. Смак страв пряний, додається багато спецій. Популярні морепродукти і домашня птиця (на відміну від півночі, де більше їдять яловичину і баранину).

На півночі Китаю порівняно багато їдять мучного, це пельмені цзяози, пиріжки, приготовані на пару з начинкою з м'яса і соєвої пасти баоцзи, пампушки, хмиз, лапша і т. д. Страви відрізняються солоним і солодким смаком.

Стравою північних народів Китаю вважається Китайський самовар хого, його готують з різного м'яса і овочів. Зараз воно популярне в Китаї повсюдно. Коли Хого поширився і на південь, його стали готувати і з морепродуктів. Кафе і ресторани з вівіскою можна зустріти на кожному кроці. Тут з меню Ви можете вибрати бульйон з різними спеціями, гострий або не гострий, який принесуть в каструльці і поставлять на плиту, встановлену на Вашому столі. З меню можна вибрати інгредієнти, які принесуть в сирому вигляді. Це різне м'ясо, овочі, морепродукти. Все це Ви варить самі. Всі інгредієнти дуже тонко порізані, тому варяться дуже швидко. Під кінець трапези в наваристому бульйоні зазвичай варять локшину.

Чаювання в Китаї – це окрема церемонія і мистецтво. Коли п'ють чай, не використовують ніяких добавок і закусок, так як вони можуть спотворити унікальний смак, яким володіє кожен вид китайського чаю.

У кожній провінції Китаю є свої особливості приготування страв, своя кухня. У Китаї зазвичай виділяють «Вісім великих кулінарних шкіл».

До цієї вісімки входять: **шаньдунская, сичуаньська, гуандунська (кантонська, фуцзяньська, кухня провінції Цзянсу, чжэцзянська, хунаньська і аньхойская кухня.**

Шаньдунская кухня. Провінція Шаньдун розташовується на півострові між морем Бохай і Жовтим морем, тут м'який клімат, сприятливий. Провінція займає третє місце по виробництву харчових продуктів, а виробництво фруктів займає лідируючу позицію в країні. Популярні супи, наприклад, з плавників акули.

Також поширений **суп з ластів'ячих гнізд**. Хоча гнізда ці зовсім не ластівчині, а птахів виду саланган, схожих на ластівок. Гнізда вони в'ють на скелях біля моря з того, що в ньому знайдуть – молюсків, ікри риб і т. д. Скріплюють все це своєю слиною. Блюдо це придумали, коли на Китай напала армія Чингісхана. Китайська армія була заблокована ворогами на скелястому острові. Провіант у них закінчився, а в цій місцевості пожитися було особливо нічим, лише тільки птахи вили гнізда на скелях. Армія стала варити з цих гнізд суп, і він виявився напрочуд смачним. З тих пір суп з ластів'ячих гнізд став популярним блюдом.

Сичуаньська кухня. Провінція Сичуань розташовується на південно-заході Китаю. Кухня тут дуже різноманітна і відома у всьому світі. Страви в основному дуже гострі. Найзнаменитіші: свинина з часником, гострий Дофу, кігті фенікса. Про цю кухню китайці кажуть, що значить у кожного свій неповторний смак страви, сто страв – сто смаків.

Гуандунська (кантонський) кухня. У провінції Гуандун екзотичні страви і не жирні і відрізняються різноманітною технікою приготування.

Всеїдність кантонцев шокує. У їжу вживається все, що рухається: змії, кішки, миші, єноти, собаки, крокодили, мавпи, черепахи і т. д. Самі китайці говорять: що перекладається «Кантонці їдять усе, що має чотири ноги, крім столів».

Відомі страви цієї кухні: курка тушкована зі змією бій дракона з тигром (до складу страви входить котяче і зміїне м'ясо), суп з мізків мавпи. У провінції активно вирощуються різні види фруктів, серед яких є і екзотичні фрукти, чому сприяє південний клімат провінції.

Фуцзяньська кухня. Провінція Фуцзянь багата сировинними ресурсами, розташований біля узбережжя моря, тому не дивно, що тут сировиною для приготування страв є в основному морепродукти. Довга мілководна берегова лінія багата рибою, креветками, мідіями і т. д. Так само тут вирощують рис, цукровий очерет, овочі і фрукти. Особливість – довга готування і тонка нарізка. Смак страв в основному кисло-солодкий або солоний. Особлива увага приділяється оформленню.

Кухня провінції Цзянсу. У приготуванні страв широко використовуються морепродукти, а так само дари річок і озер. Тут так само популярні вегетаріанські страви. Основний спосіб приготування страв – тушкування. Тут при приготуванні страви робиться акцент на смак самого продукту, спецій використовується не багато.

Чжецзяньська кухня. У провінції Чжецзянь популярні морепродукти, такі як восьминіг, окунь, омар, устриці, креветки і т. д., а так само прісноводна риба з озера Тайху. Чжецзянь славиться своєю шинкою цзиньхуа. Популярні страви: свинина Дунпо, риба з оцтом з озера Сіху, смажений в олії дзвіночок (вегетаріанське блюдо).

Хунаньська кухня. У провінції Хунань кухня гостра, кисла і ароматна. У цій місцевості хороші природні і кліматичні умови для тваринництва, рибальства, сільського господарства, тому кухня відрізняється своїм різноманіттям. В історичних записках про цієї провінції є запис «Тут можна не боятися голоду». Знамениті страви: трепанг, приготований на пару, червоний запечений плавник акули, грошова риба, сто птахів, що перетворилися в фенісів.

Аньхойська кухня. У цій кухні переважають страви з дичини. Знамениті страви: м'ясо Юньу зимовий фазан, тушкований голуб Хуаншань. Виділяються ще декілька кухонь, які не входять в «велику вісімку», але також мають свої неповторні особливості.

Пекінська кухня вважається двірцевою, найвідоміша пекінська страва – це Качка по-пекінськи і баранина, зварена в китайському самоварі.

Харбинська кухня. Кухня має солоний смак страв. Так як Харбін – північне місто, тут для збереження продуктів використовують квашення, маринування і т. д. Тут їдять копчену ковбасу і чорний хліб.

В шанхайській кухні використовується багато спецій, соєвий соус. Перевага віддається морепродуктам і свинині. При приготуванні в страви часто додають спиртне, тому страви часто називаються «п'яними», наприклад п'яний краб п'яні креветки і т. д.

Синьцзяно-уйгурський район сповідує іслам, населення в основному складається з уйгурів, китайців і казахів. Це відбивається і на синьцзянській кухні, вона дуже відрізняється від кухонь інших провінцій Китаю. Тут готують і їдять манти, лагман, плов, байнарин (пиріг з кониною), самсу. З солодоців популярний щербет.

Особливістю **тибетської кухні** є помірність і збалансованість. Тут не зловживають спеціями, їдять м'ясо і овочі у великій кількості. М'ясо – це в основному як і баранина. З молока яка виготовляють сир, кисле молоко. Із зернових широко використовується ячмінь, з його просмажених зерен роблять борошно.

Модуль 2. Гастрономічний туризм в різних країнах, кулінарні тренди та гастрономія

Тема 2.4. Гастрономічний туризм країн Південної та Північної Америки

ЛЕКЦІЯ № 8

Тема лекції. Національні та регіональні кухні Мексики і Сполучених Штатів Америки як об'єкти гастрономічного туризму

Очікувані результати навчання:

- охарактеризувати національні кухні Мексики та США ;
- скласти список традиційних страв та напоїв мексиканської та американської кухні;
- обґрунтувати особливості формування кухні США ;
- скласти список традиційних страв
- зазначити спільні та відмінні риси мексиканської та американської кухні.

ПЛАН

1. Гастрономічний туризм Мексики.
 - 1.1. Загальні відомості про мексиканську кухню.
 - 1.2. Типові страви та напої Мексики.
2. Гастрономічний туризм Сполучених Штатів Америки.
 - 2.1. Особливості національної кухні США.
 - 2.2. Найпопулярніша американська їжа.

Рекомендовані джерела

1.	Дишкантюк О.В. Гастрономічний туризм: підручник/О.В. Дишкантюк. К.В. Власюк, Одеса: 2021, 136.	65-69
2.	Головко Л. І. Кухня народів світу: навч. посіб. для студентів галузі знань 24 «Сфера обслуговування» Бердянськ, 2013. 65 с. <i>Електронний ресурс</i> (Дата звернення 28.08.2022 р.) https://golovkoeconom.at.ua/kukhnja_narodiv_svitu_posibnik_tekst.pdf	
3.	Новікова О.В., Радченко Л.О., Вінніченко К.П., Льовшина Л.Д., Пивоваров П.П., Чубар Л.І., Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства: Навчальний посібник. Харків: Світ Книг, 2018. 411 с.	202-204

ОСНОВНИЙ ЗМІСТ

1. Гастрономічний туризм Мексики

Кухня Мексики дивує різноманіттям ароматів. Елементи індіанської кухні чудово переплітаються з ароматами і спеціями іспанської, азіатської і східної кухні. Різноманітні соуси сальса і молі знову і знову запалюють вулкан на мові, кукурудза приймає найцікавіші обличчя, від звичайної тортілы до «твердого пива», від освіжаючого шоколадного напою атоле до парового кнедлики тамале спікантної або солодкою начинкою.

Багаті вітамінами чилі радують шлунок і очей у різних стравах, ринкові прилавки ломляться під горами тропічних фруктів і незвіданих овочів. Стародавні методи приготування в листі або в глиняних посудинах перетворюють свинину, яловичину, козеняти, ягняти або курку не тільки під смачне, але і в корисне насолоду. Море і озера дають багатий вибір риби і морепродуктів. Родзинка мексиканської кухні полягає в її простоті і в майже необмежених можливостях варіацій і комбінацій. Дозвольте собі захопитися цим радісним різноманітністю, цілющим синтезом стародавнього і сучасного,

кулінарної весіллям самих різних культур. Ми з задоволенням поділимося з Вами своєю радістю приготування і поглинання мексиканських страв.

Насправді це настільки смачно і так цінується у всьому світі, що в листопаді 2010 року воно було визнане ЮНЕСКО нематеріальною спадщиною людства.

І що саме робить мексиканську гастрономію такою особливою? Ну, це відмітний штрих до посуду. «Пряне» або «гостре», що сказали б мексиканці.

Далі ми розглядаємо найкраще з мексиканської гастрономії та заглиблюємось у його кухню.

Характерні особливості мексиканської кухні

Різноманітність страв – одна з найважливіших характеристик мексиканської кухні. Практично кожна держава має свої гастрономічні традиції та рецепти, але загальним знаменником є квасоля, кукурудза, чилі та помідори. Ще однією характеристикою мексиканської гастрономії є те, що вони не роблять різниці між повсякденною кухнею та високою кухнею.

Є, як правило, святкові страви, такі як тамале, крот або тако, які можна вживати в будь-який день року.

Мексиканська кухня є результатом схрещування культур, і в ній ви можете оцінити бачення світу мексиканцями.

Перець чилі, квасоля та кукурудза. Перець чилі є частиною повсякденної мексиканської кухні, що робить його гастрономічною пригодою для іноземців, тому що вони здивовані величезною різноманітністю соусів та різними варіаціями, які цей інгредієнт надає стравам.

1.2. Типові страви та напої Мексики

Типові страви Мексики справжнє мексиканське барбекю, карнітас та курячі

Tacos. Це найрепрезентативніше блюдо з гастрономії Мексики. В його основі лежить кукурудзяна коржик, на яку виливають різні начинки, такі як м'ясо, соуси, заправки тощо. Зазвичай їх подають у складеному вигляді на плоских тарілках, і їх приготування залежатиме від регіону країни.

Chilaquiles. Це гостра страва, приготована з чіпсів тортилії, покритих соусом чилі та поєднаних з цибулею, сиром, хорізо або куркою, серед іншого. Чилакіле часто є сніданком багатьох мексиканців.

Pozole. Це різновид супу з кукурудзяних зерен, до якого додають свинину або курку. Інгредієнти, що містять позол, залежатимуть багато від регіону, в якому він готується, і можуть включати салат, цибулю, капусту, сир, авокадо, чилі, орегано тощо. Ця страва подається в мисці.

Топлений торт. Це типова страва халіско і вважається рукою святого для боротьби з похміллям. Основою топленого торта є біроте (хрусткий, золотистий і запечений хліб), який наповнюють м'ясом і викладають у гострому соусі чилі. Також додається томатний соус, часник, кмин, цибуля або оцет.

Чонгос. Походять із монастирів віце-королівства в Саморі (Ідальго, Мічоакан), - це простий, але смачний десерт, приготований з корицею, сиром та цукром.

Радість. Раніше цей типовий мексиканський десерт був частиною раціону корінних народів і використовувався як обрядовий десерт та для обміну. Він виготовляється з насінням амаранту, родзинками та медом.

Ломи арахісові. Вони також дуже характерні для мексиканської кухні і готуються з цукром, подрібненим арахісом, водою, маргарином та рослинною олією.

Типові напої Мексики

Одним з найважливіших аспектів мексиканської культури є її гастрономія, а в цьому широкому світі текстур, кольорів та ароматів - її смачні напої. Текіла.

Це найвідоміший у світі напій у Мексиці і став одним із великих послів мексиканської культури.

Його почали виробляти в середині XVII століття, і процес його виробництва такий же цікавий, як і його смак. Текілу отримують шляхом бродіння дріжджами та перегонки соків блакитної агави, які згодом відкладаються в дерев'яні бочки.

В даний час існує близько 160 торгових марок і 12 ферм, які виробляють його, даючи життя одній з найбільш затребуваних мексиканських товарів за кордоном. Яка має престижну марку найменування товару. Крім того, ландшафт агави Халіско був оголошений об'єктом всесвітньої спадщини, і завдяки цьому маршрут Текіли просувався через різні населені пункти, які його виробляють., в яких є музеї з історії цього напою, його еволюції та виробництва.

Мікелада – це дуже мексиканський спосіб насолодитися крижаним пивом з дрібкою солі, табаско, лимоном та іншими інгредієнтами, які разом смакують. У Латинській Америці мікелада – дуже популярний напій, і його зазвичай готують з місцевим пивом.

2. Гастрономічний туризм Сполучених Штатів Америки

2.1. Особливості національної кухні США

Найбільш популярними серед внутрішніх туристів США є наступні види туризму:

- шопінг-туризм;

- гастрономічний туризм;
- сільський туризм.

Серед іноземних туристів переважає шопінг-туризм, культурно-пізнавальний туризм, гастрономічний туризм, екологічний туризм, розважальний туризм.

Американський сніданок – це яєшня або омлет з беконом, шинкою, сосисками і смаженою картоплею. У ресторані готелю може бути десять видів яєчні, омлети, салати, сік і каву. Крім яєчні буде тільки корнфлекс, іноді вівсянка.

Американська кухня (кухня США) найбільш повно відбиває менталітет всієї американської нації і характеризується раціоналістичністю, стандартизованістю й масовістю. У раціоналістичній американській кухні основними продуктами стали консерви, презерви, ковбасні вироби, бутерброди і готові напої, найчастіше холодні: віскі, пиво, коктейлі, соки.

Смажена курка з французькою картоплею

Лише деякі гарячі страви швидкого готування, зручні для стандартизації порцій і цін, допускалися в цю кухню: стейки, бургери, сосиски, яєшня, кава. Чай, що вимагає особливих умов заварки, уже ставав неможливим у цьому «потоці», тому що він неминуче втрачав якість, перетворюючи в бурду, і від нього легше було відмовитися. Усякі відхилення від стандарту також безжалісно виганялися з раціоналістичної кухні.

Однак, ці тверді правила пом'якшувалися, тим, що в США паралельно зберігалися і культивувалися ті національні кухні, що у своєму репертуарі мали страви, здатні стати стандартними і конкурувати по ціні з стравами раціоналістичної кухні.

Ланч (другий сніданок) відбувається з 12 до 14 годин і в стандартному варіанті є суп + гамбургер (чизбургер, мамабургер, папабургер та ін.). Дуже поширений замовлення ланчу по телефону. Зазвичай цим користуються в офісах – через 15 хвилин після дзвінка перед вами гарячий обід, акуратно упакований в коробку. Це може бути японська, китайська і будь-яка інша кухня.

Вечеря по-американськи приблизно відповідає нашому обіду - супи, друге, салати та ін.

Національна американська страва – гамбургер в усіх видах та інші досягнення підприємств швидкого харчування, запивайте кока-колою. Але на щастя це не означає, що більше в Америці їсти нічого.

Тут багато любителів як слід поїсти і як ніде представлені ресторани національної кухні. У будь-якому великому місті ви зустрінете китайські і японські, іспанські та мексиканські, ірландські та індійські, грецькі і єврейські

ресторани, причому вони будуть, як то кажуть, на кожному розі. Багато хто обідає там кілька разів на тиждень, а то й щодня. У справжнього американця завжди є свій улюбленої ресторан.

Американці жартують, що вони п'ють тільки один напій. У гарячому вигляді він називається кава, а в холодному – кока-кола. Що таке кока-кола пояснювати не потрібно, а от кава, що поглинається американцями у величезних кількостях, за смаком зовсім не нагадує що подається в Італії, Франції чи Туреччині. Знайти в США місце, де вміють варити каву, непросто.

Правила продажу спиртного встановлюються владою конкретного штату. Бари, пивні і магазини спиртного можуть бути закриті по неділях. У супермаркеті, що працює в неділю, полиці можуть бути заставлені вином, але випити не вдасться – правила суворо дотримуються.

2.2. Найпопулярніша американська їжа

Давайте більше дізнаємось про кулінарію **США**. Різну, часто м'ясну, яка формувалася під впливом різних народів і культур, але яка все ж стала американською класикою.

Індичка на день подяки. 11 грудня 1620 року перші англійські колоністи з корабля *Mayflower* зійшли на гранітний валун Плімут-Рок ще незнайомого їм американського континенту. Перша їх зима виявилась неймовірно важкою і голодною, і до початку осені 1621 року з понад 100 колоністів вижили трохи більше половини.

Нова зима не віщувала нічого доброго. Тоді губернатор Уільям Бредфорд вирішив підняти дух своїх підлеглих та організував перший День подяки. Декілька мисливців були відправлені у найближчий ліс, звідки принесли чотири птаха. Зараз ведуться суперечки, чи була це взагалі індичка (інший варіант – сірий гусак), але традицію не відмінити.

На кожний День Подяки американці їдять запечену індичку, часто з журавлиновим соусом. Мабуть, це одна з найбільш улюблених американських страв. Саме у цьому виконанні.

BBQ/Grilling

М'ясо, приготоване на вугіллі, газі або електронагрівачах, де у якості інструменту використовують гриль або решітку (на мангалі або у пічці) – мабуть, так можна узагальнено описати «барбекю», яке стало частиною **американської класики**.

Відрізняють барбекю за конфігураціями – типу інструмента, палива (вугілля, дерево), наявності диму, використанню спецій (сухі, пастоподібні, гострі, солодкі, соуси), тривалістю приготування.

Відрізняються і м'ясні вподобання – у різних частинах **США** смажать свинину, яловичину, курятину, домашні ковбаси, рибу. Кухарі і домашні грилі у вихідні змагаються за кращий соус – гірчичний, оцтовий, пряний, томатний гострий та солодкий, маринад (або без нього).

Стейк. США вносить величезний вклад у популяризацію стейків у всьому світі. Незважаючи на те, що перша згадка стейків (у максимально наближеному до сучасного значення) датується 15 століттям і зустрічається у кулінарних книгах Великобританії, стейк сприймають виключно як американську класику. І це не дивно. Після відкриття материка Колумбом, у Америку швидко налагодили поставку крупної худоби – корів м'ясних порід.

Вони і стали базою для швидкого розвитку тваринництва і м'ясної промисловості на новому місці. У деяких штатах стейк зараз – основна національна страва. Культура споживання м'яса тут і ремесло вирощування – більше, ніж просто індустрія. Це традиція, і вона унікальна.

New England Clam Chowder

Clam – слово, що означає в **американській** кухні будь-яких придатних до життя молюсків, окрім мідій та устриць, а Chowder – згальна назва традиційного американського супу, приготованого з цих самих мушель та бульйону, з додаванням помідорів (манхетенський крем-чаудер) або молока – як у більш популярному варіанті з Нової Англії (регіон на північному сході **США**), який включає у себе наступні штати: Конектикут, Мен, Масачусетс, Нью-Гемпшир, Род-Айленд, Вермонт).

Подібні супи були популярні і улюблені у **США** ще з 16 століття. Сучасний чаудер – це суп з молюсків, підсмаженого бекону, овочів (цибуля, селера, часник), картоплі та загущених вершків.

Яблучний пиріг. Класика **американської** випічки, яка породила поговорку «Такий же американський, як яблучний пиріг». Як стверджують кулінарні книги, традиційний рецепт родом зі штату Вірджинія. Яблука практично у всі часи були доступним продуктом, який, до того ж, можна довго зберігати.

Основою для пирогів колись виступали і хлібні крихти, і пухке яєчне тісто, підсолоджене кленовим сиропом. У різний час пиріг носив назву Apple Jonathan, Yankee Apple John, Apple Betty та Apple Pandowdy. Незмінним залишилось одне – любов до яблучної випічки. Неодмінно з корицею.

М'ясний пиріг. Або Old-Fashioned Meat Loaf. Старомодна м'ясна запіканка, де інші інгредієнти окрім фаршу (або рубленого м'яса) змінюються залежно від штату регіону та регіональних традицій. Основні відмінності — додавання до м'яса хлібних крихт, рису, булгуру або іншої крупи,

використання або ні яєць, співвідношення м'яса (1:1:1 телятина м'ясної породи, свинина, яловичина – найпоширеніше) та глазурування верху.

Піца. Піца потрапила у США разом з італійськими емігрантами. У форматі фаст-фуду вона, звісно, має мало чого спільного з традиційною італійською піцою. Товщина коржа варіюється від побажань клієнта (традиційно, потовще), олія використовується рафінована рослинна (що далеко від оливкової першого віджиму), а начинка все ще збірна.

Однак слід відмітити, що до невеликих сімейних ресторанчиків італійської кухні це не відноситься. На території **США «американська піца»** навіть отримала декілька своїх підвидів.

- **Нью-Йоркська піца** – збільшена Неаполітанська – досить тонкий корж, помірна кількість сиру та соусу, без переборів з начинкою. Таку піцу частіше купують нарізаними шматками і їдять їх, складеними навпіл.
- **Нью-Хевен - піца** середньої товщини, де база «соусу» біла – сир і часник.
- **Грецька піца** – варіація грецьких емігрантів, де піцу запікають у печі у пательні.
- **Чикагська піца** – товста піца з великою кількістю начинки. Цей вид **піци** був придуманий Айком Сьюеллом та Ріком Ріккардо і вперше представлений у 1943 році у піцерії Pizzeria Uno, яка діє і досі. Порядок інгредієнтів – корж, сир, начинка, соус зверху. Є варіації на тонкому тісті.

Модуль 3. Розвиток гастрономічного туризму в Україні

Тема 3.1. **Українська традиційна національна кухня як об'єкт гастрономічного туризму, тренд популяризації нематеріальної культурної спадщини в умовах сьогодення. Гастродипломатія України**

ЛЕКЦІЯ № 9

Тема лекції. **Українська традиційна національна кухня як об'єкт гастрономічного туризму**

Очікувані результати навчання:

- охарактеризувати українську національну кухню як об'єкт гастрономічного туризму;
- обґрунтувати феномен української кухні як нематеріальної культурної спадщини;
- скласти список заходів щодо популяризації гастрономічного туризму в Україні;
- описати роль гастродипломатії в популяризації української національної кухні;
- пояснити функції амбасадорів української гастродипломатії в світі .

ПЛАН

1. Українська національна кухня як об'єкт гастрономічного туризму.
2. Популяризація української кухні як нематеріальної культурної спадщини в умовах сьогодення.
3. Української гастродипломатія та її амбасадори.

Рекомендовані джерела

1.	Дишкантюк О.В. Гастрономічний туризм: підручник/О.В. Дишкантюк. К.В. Власюк, Одеса: 2021, 136.	88-92
2.	Русавська В.А., Пиптик Н. «Нематеріальна культурна спадщина як сучасний туристичний ресурс: досвід, практики, інновації» Тези доповідей IV Міжнародної науково-практичної конференції-фестивалю (м. Київ, 20-21 травня 2021 р.) Київ: Вид. центр КНУКіМ, 2021. 426 с. С.255-258. <i>Електронний ресурс</i> . (Дата звернення 26.08.2022 р.) https://tourlib.net/statti_ukr/rusavska2.htm	

ОСНОВНИЙ ЗМІСТ

1. Українська національна кухню як об'єкт гастрономічного туризму

Сучасний стан світової туристичної індустрії відкриває перед людьми широкі можливості подорожувати, розвивати свій світогляд та споживати їжу, яка є популярна за межами нашої країни. Більшість країн, на які ми сьогодні рівняємося з точки зору професіоналізму, концепцій, стилю та технік у гастроіндустрії – це країни, які поважають свою історію, вивчають та використовують локальні продукти та створюють нову, сучасну кухню.

Можна впевнено стверджувати, що сучасна українська кухня – це високе кулінарне мистецтво. Зокрема, національна кухня - вагома складова частина цього мистецтва. Саме тому розглядаючи сучасну українську кухню, можна опиратися на національну традиційну кухню – українську, яка не поступається жодній національній гастрокультурі світу.

Набір вітчизняних продуктів, їх натуральний смак, екологічне виробництво, безперечно, дають можливість створювати страви та розвивати унікальну кулінарну спадщину нашої культури.

Прогресивні керівники ресторанів та відомі шеф-кухарі об'єднались та створили надзвичайний проект «Taste of Ukraine», спрямований на вивчення історії та розкриття потенціалу української кухні. Ідея проекту полягає в популяризації та переосмисленні українських рецептів і продуктів, навчанні шефів і кухарів, а також просуванні української кухні на гастрономічну карту світу.

Це дасть змогу відтворити українську кухню різних регіонів, привернути

увагу до історії українських страв, презентувати їх усьому світу.

Зазвичай, подорожуючи різними країнами, нам цікаво куштувати їжу, яку готують місцеві жителі. Проте, повертаючись до України, ми прагнемо відчутти рідні смаки, скуштувати знайомі нам з дитинства страви. Можливо, приготовані у трохи інакшій спосіб, але свої, такі звичні та незабутні.

Більшість країн, на які ми сьогодні рівняємося з точки зору професіоналізму, концепцій, стилю та технік у гастроіндустрії – це країни, які поважають свою історію, вивчають та використовують локальні продукти та створюють нову, сучасну кухню.

Чи мали вони несхвальні відгуки гостей? Так. Чи хвилювалися щодо непорозуміння та низьких прибутків? Звісно. Тож чому Данія, Іспанія, Італія, Франція сьогодні є найпершими за кількістю рекомендованих ресторанів, а ми все ще вагаємося щодо думки гостей та їх реакції на українську кухню?

«Досконале знання локальних продуктів. Створення смаку. Застосування сучасних технік». Ось, де потрібно шукати відповідь.

Смак – основна інформація про їжу. І чим більше ми знаємо певний смак їжі, тим більше вона буде емоційно значимою для нас. Сьогодні в людей до їжі підвищений інтерес, що в принципі, не новина. Ми постійно шукаємо відповіді на запитання, що варто їсти, а що ні. Склад страви та його калорійність викликають особливе занепокоєння. Наші смакові звички йдуть за нами всюди і смак нагадує нам, хто ми є насправді.

«Часто люди намагаються змінювати свій раціон, додаючи нові продукти, не типові для наших широт. Проте їсти більше чужого, не означає любити цю їжу, адже вона швидко приїдається. Багато хто вірить у міф, що, начебто, розвиваючи нові смакові відчуття, можна забути старі. Але це – не так. Смак, набутий з дитинства, будучи максимально різноманітним, залишається з нами назавжди. Оточення, культурний фактор і традиції зумовлюють наші смакові переваги та ідентифікацію нас у світі».

Шеф-кухарі, які досліджують смак і букет ароматів продуктів, які є в Україні, безперечно дають можливість створювати страви рівня мішленівських зірок та створювати унікальну кулінарну спадщину нашої культури.

Як це зробити? Яка текстура, колір і аромат страви буде вражаючим?

«З підручників біології ми пам'ятаємо, що так звана мапа смакових рецепторів язика має свої чіткі місця розташування і відповідає за свій смак. Але це міф! Рецептори розташовані не рівномірно, в основному на початку язика, по бокам та в задній частині, в центрі язика смакових рецепторів в нас немає. Більшість шеф-кухарів акцентують увагу, що солодкий смак відчують кінчиком язика, кислий – по бокам і гіркоту та терпкість на задній частині.

З давніх-давен українці славилися своєю гостинністю. Не дивно, що найчастіше іноземні туристи, повертаючись з України, першочергово розповідають про щедре частування. Так, нагодувати гостя, створити йому комфортні умови для відпочинку і оточити справжнім домашнім затишком – першочергове прагнення мешканців України.

Національна кулінарія може не лише продемонструвати самобутність народу, але й ще раз підтвердити: любов українців до краси і їх щирість виливаються у різних проявах мистецтва, в тому числі – і в кулінарній традиції.

Вважається, що основу українських кулінарних традицій було покладено ще понад 7 тисяч років тому трипільцями. Саме тоді наші пращури навчилися робити хліб, який на тисячоліття став «кусьому головою».

Спочатку він був прісним, потім навчилися робити закваску, перші вироби були з житнього борошна, але в різних регіонах України до нього додавали різні інгредієнти, що сприяло неймовірному різноманіттю.

Феномен української кухні в тому, що вона одночасно і цілісна, і має регіональне різноманіття.

Через те, що наші землі довгий час були частинами різних держав і перебували під впливом різних народностей, культурні особливості регіонів формувалися окремо один від одного.

Значну роль відігравали також географічні фактори. Наприклад, на Західній Україні більш поширеними були продукти вівчарства, а на Поліссі – страви з картоплі. Але незважаючи на це, по всій території ми маємо досить однорідний набір харчової сировини (свинина, сало, буряк, пшеничне борошно, бобові, рослинна олія) і спосіб її обробки.

Традиційні українські страви переважно варені, тушковані і печені. Адже саме ці маніпуляції з їжею проводили в печі. А найпоширенішими способами зберігання продуктів було соління та квашення. Чого тільки варті ніжинські огірочки, які вагонами експортувалися в 56 країн світу, у тому числі і на стіл британської королеви.

Своєрідність національної української кухні виражається, по-перше, у переважному використанні таких продуктів, як свинина, сало, буряк, пшеничне борошно і деяких інших, по-друге, у таких особливостях технології готування їжі, як комбінована теплова обробка великої кількості компонентів блюда на тлі одного головного і визначального, чому класичним прикладом служить борщ, де до буряка додають ще два десятки компонентів, що не придушують буряковий смак, а лише відтіняють і розвивають його.

Улюбленим і найбільш уживаним продуктом служить свиняче сало як у виді самостійної страви, головним чином в обсмаженому виді, у виді так званих

шкварок, так і у виді різноманітної приправи і жирової основи найрізноманітніших блюд.

Таке відношення до свинини ріднить українську кухню з кухнями західних слов'ян і угорців і сусідів українців – білорусів, однак, використання сала в українській кухні надзвичайно різноманітно. Сало не тільки їдять сире, солоне, варене, копчене і смажене, на ньому не тільки готують, їм не тільки шпигують усяке не свиняче м'ясо, де сало відсутнє, але і використовують його навіть у солодких блюдах, сполучаючи з цукром чи патокою.

2. Популяризація української кухні як нематеріальної культурної спадщини в умовах сьогодення

Підґрунтям розвитку ресторанних турів є зростання туристичної і гастрономічної культури, помітний процес перенасичення стандартними «все включено» поїздками, оскільки справжнім поціновувачам хочеться спробувати страви в оригіналі, приготовані майстрами своєї справи.

Сприяння в організації гастрономічних подорожей може стати чинником підтримки туристичного інтересу, що забезпечує збільшення тривалості перебування туристів; додатковим напрямом бізнесу для домашніх господарств, невеликих виробництв продуктів харчування.

Цього можливо досягнути за рахунок:

1. Сприяння розвитку об'єктів, що складають інтерес для туристів гурманів і поціновувачів української гастрономічної культури, – відомих підприємств харчової промисловості, домашніх господарств.

2. Підтримування діючих та ініціювання створення нових об'єктів гастрономічного туризму: дегустаційних залів, музеїв гастрономії, етнічних селищ та містечок, а також спеціалізованих атракційних заходів та туристично-екскурсійних маршрутів, що будуть сприяти створенню конкурентоспроможного місцевого туристичного продукту, підвищенню туристичної привабливості регіону.

3. Розвитку туристичної інфраструктури – закладів розміщення, харчування, розваг, а також підприємств роздрібної торгівлі та сфери послуг.

4. Розвитку інформаційних комунікаційних систем, які забезпечуватимуть інформування туристичного ринку про гастрономічний мікрокластер та виступатимуть важливим маркетинговим інструментом формування туристичного попиту.

5. Спрямування зусиль влади, бізнесу та місцевої громади на підтримку об'єктів гастротуризму, формування гастрономічних атракцій і подій, які б привертали увагу внутрішніх і міжнародних туристів, а також приватнопублічне партнерство у просуванні місцевого туристичного продукту,

активізації системи маркетингових комунікацій, використання інструментів брендменеджменту територій та міст.

6. Розроблення програм кулінарних турів тематичної спрямованості з використанням місцевої сировини, продуктів харчування та напоїв, знакових закладів ресторанного господарства, які підкреслюватимуть автентичність національних традицій у кулінарії.

7. Розширення географії та популяризація проведення тематичних кулінарних фестивалів, свят, відвідування міжнародних професійних виставок та конференцій, для того, щоб ознайомлення з національною кухнею стало головним елементом у програмі перебування туриста.

8. Вивчення кращого міжнародного досвіду розвитку гастрономічного туризму у сфері виноробної та харчової промисловості, ресторанного господарства, впровадження сучасних екологічно чистих технологій вирощування сільськогосподарської сировини та виготовлення продукції.

9. Популяризація України на світовому ринку як перспективного туристичного напрямку.

У процесі дослідження було визначено напрями підвищення потенціалу ресторанного бізнесу в туризмі та прискорення впровадження ресторанных турів в Україні:

1. Створення унікальних концепцій закладів ресторанного господарства за тематикою, стилем, дизайном, формами та методами обслуговування, у тому числі еторесторанів, які будуть спроможні гідно представляти найкращі традиції не тільки української, але й світової кухні.

2. Сприяння виведенню рівня обслуговування у закладах ресторанного господарства України відповідно до світових стандартів.

3. Створення умов для вільної конкуренції вітчизняних закладів за відзнаки та винагороди світових ресторанных рейтингів. 4. Підвищення професійного та творчого потенціалу шефкухарів, сприяння формуванню вітчизняної високої авторської кухні.

4. Впровадження новітніх технологій у виробництво, обслуговування, управління закладами ресторанного господарства, що створить додаткову ринкову привабливість підприємств Доречною є пропозиція Басюка Д.І. щодо ініціювання створення національного проекту «Українська національна кухня» з метою популяризації національних гастрономічних традицій, у рамках якого створити:

Комбінування різного роду кулінарних заходів разом із відвідуванням найкращих закладів ресторанного господарства регіону та насиченою екскурсійною програмою формуватиме конкурентоспроможний вітчизняний

гастрономічний продукт.

Державна підтримка гастрономічного туризму має полягати у створенні рівних умов для підприємців, забезпеченні якості та безпеки продукції, що виготовляється, створення відповідного інституційного середовища для розвитку цих галузей.

Гастрономічний туризм набуває особливої актуальності в світлі останніх прогнозів поведінки споживачів – скорочення часу на відпочинок.

Це спонукатиме їх шукати туристичний продукт, який даватиме максимум вражень у мінімальний відрізок часу. Цей новий вид туризму має значні перспективи розвитку, а організація гастрономічних турів сприяє відродженню національних кулінарних традицій.

3. Української гастродипломатія та її амбасадори

Кулінарну дипломатію як інструмент міжнародної взаємодії та її роль у світовій політиці. Проаналізовано різні підходи до трактування поняття «кулінарна дипломатія», узагальнено визначення кулінарної дипломатії як інструменту покращення взаємодії й співпраці між державами, а також міжкультурного взаєморозуміння між народами.

Кулінарна дипломатія сьогодні пом'якшує стосунки, допомагає розв'язати конфлікти, знайти порозуміння між державами і є частиною ініціатив м'якої сили багатьох держав.

При Міністерстві іноземних справ існує «Клуб шефів-амбасадорів» (назва умовна) – спільнота шеф-кухарів, які просувають Україну на глобальному рівні. Просувають, зрозуміло, крізь призму гастрокультури.

Створення команди шефів дипломатів

Об'єднання шеф-кухарів створили лише 2021 року з ініціативи МЗС. Мета – розвиток культурної дипломатії. Ми всі знаємо, що через їжу багато можна сказати. І наш дипломатичний корпус це розуміє.

У світі приблизно 150 країн, де є представництва України. Щоб зробити захід з вечерею, потрібно мінімум два дні на одну країну, це - 300 днів на рік. Для однієї людини це нереально, тому виникла ідея спілки шеф-кухарів, які розуміють відповідальність і ставляться до свого шефського кітеля як до військового мундира.

По суті, кухарі з МЗС – єдина команда. Сама спілка невелика, зараз 10 кухарів літають по світу, роблять івенти, бо іноді вони відбуваються одночасно або через короткі проміжки. Довгі 10 років я працював один, і то не є легко. А почалося все з Тбілісі.

Хто знав, що в моєму випадку Грузія – відправна точка, з якої стартувала співпраця з МЗС – спочатку, а через роки вже спілки шеф-кухарів. Добре, у

2012 році планували такий разовий фріланс-проект. На той час у представників України виникла потреба мати особливий осередок української кухні в Грузії, щоб можна було проводити прості зустрічі, але також серйозні івенти.

Таким чином, за підтримки посольства, приблизно 10 років тому я відкрив ресторан української кухні «Кобзар» у Тбілісі. Усе пройшло добре і після цього почалася моя співпраця з МЗС.

Ковриженко – один з них.

У 2017 році Ковриженко отримав нагороду премії Global Chef Awards за особистий внесок у розвиток гастрономії, а у 2021-му він став першим українським шеф-кухарем, *якого прийняли до ордену Disciples Escoffier International, найстарішого та головного для шефів Франції й всього світу.*

Про молекулярний борщ від Ковриженко писав «Мішлен», відзначаючи вплив шефа на модернізацію сучасної української кухні.

У світі приблизно 150 країн, де є представництва України. Щоб зробити захід з вечерею, потрібно мінімум два дні на одну країну, це – 300 днів на рік. Для однієї людини це нереально, тому виникла ідея спілки шеф-кухарів, які розуміють відповідальність і ставляться до свого шефського кітеля як до військового мундира, - розповідає він.

Під час війни шеф-кухар Юрій Ковриженко популяризує українську кухню у Великій Британії та збирає кошти на підтримку України. За 4,5 місяці масштаб зборів збільшився у 350 разів: від £500 до £176 000. Продовжуючи фандрейзити, Ковриженко знайомить з борщем і баношем Бориса Джонсона та відкриває в Лондоні власний ресторан, куди влаштовує українських переселенців. «Британці кажуть, ми рухаємось темпами, якими тут не рухається ніхто, – розповідає шеф. Як їжа допомагає виграти війну.

Співвідношення термінів «кулінарна дипломатія» й «гастродипломатія», які дуже часто ототожнюються. Визначено, що це різні поняття, оскільки кулінарна дипломатія виступає як інструмент дипломатичного протоколу під час офіційних контактів між високими посадовими особами та дипломатами різних держав, а гастродипломатія є інструментом публічної дипломатії й має на меті підвищити культурну видимість (передусім держав із середнім рівнем розвитку), створюючи позитивний імідж свого національного бренду.

Нова концепція кулінарної дипломатії «Sam Chapple Sokol», запропоновану американським дослідником їжі С. Чаппл-Соколом, яка ґрунтується на трьох стовпах.

Перший передбачає формальну взаємодію між високими посадовими особами й дипломатами публічно або за зачиненими дверима та представлений приватною кулінарною дипломатією або «Track I Culinary Diplomacy».

Другий передбачає взаємодію уряду з громадськістю інших країн і

представлений гастродипломатією.

Третій передбачає взаємодію між громадськістю різних країн та представлений громадською кулінарною дипломатією. Вона включає будь-який проєкт чи ідею, котрі здебільшого залучають недержавних акторів без явної мети сприяння зовнішнім відносинам нації.

Юрій Ковриженко, амбасадор української гастродипломатії: «Ми показуємо культуру України через їжу. Через їжу багато можна сказати».

«Ресторан на колесах «UNCOUNTED since 1932» 16 травня 2018 року годував Брюссель стравами часів Голодомору. Бельгійцям пропонували їжу, на якій «тримались» українці у 1932-1933 роках: суп із кори дерева, млинці з лушпайок, хліб із трави... Перехожі куштували страви й не могли повірити, що «це» взагалі можливо було їсти.

Акція-нагадування Європі та світу про Голодомор, перформанс дієвий, він б'є на емоції, – розповідає Юрій Ковриженко, всесвітньо відомий шеф-кухар, який не раз вражав українськими стравами світ.

Показувати культуру України через їжу. Шеф-кухар – це відповідальність і дисципліна.

Коли шеф-амбасадор й офіційно працює з посольствами різних держав як представник України, навантаження подвоюється. Щоразу має здивувати кухню України, ти несе її через кордони, тому все має бути більш ніж ок.

Сам маєш про все подумати, все спланувати, зібрати людей, розказати, що робити, як робити, щоб обід на офіційному рівні пройшов під вау-ефект, бо саме ти несеш українську кухню.

Страва, точніше страви, які ти приготував, мають працювати на імідж держави – ми ж показуємо культуру України через їжу. Іноді трапляється подія за подією, як цього сезону: ти спочатку летиш до Парижу, потім у Ніццу, далі Лондон. Кожна подія на рівні.

Наприклад, у Лондоні було декілька заходів. З дружиною Посла України у Великій Британії Інною Пристайко робили дипломатичну вечерю.

Це був день стратегічного діалогу між Україною та Британією, прилетів Дмитро Кулеба, міністр закордонних справ України, плюс велика делегація на 40 людей. Окрім того, ціла низка заходів: День Збройних сил України, День Незалежності.

Модуль 3. Розвиток гастрономічного туризму в Україні

Тема 3.2. Регіональні кухні України. Загальнонаціональні та локальні обрядові страви

ЛЕКЦІЯ № 10

Тема лекції. Українська національна та регіональна кухня як об'єкт гастрономічного туризму

Очікувані результати навчання:

- охарактеризувати особливості української національної кухні;
- обґрунтувати принципи формування обрядової української кухні;
- скласти список українських обрядових страв;
- зазначити гастрономічні візитівки регіональних кухонь України;
- протиставити особливості приготування борщу в різних регіонах ;
- пояснити сутність регіональних кухонь як об'єктів регіонального туризму.

ПЛАН

1. Особливості української національної кухні.
2. Загальнонаціональні страви української кухні.
3. Обрядові страви української кухні.
4. Гастрономічні візитівки регіонів України.

Рекомендовані джерела:

1.	Дишкантюк О.В. Гастрономічний туризм: підручник/О.В. Дишкантюк. К.В. Власюк, Одеса: 2021, 136.	88-112
2.	Вербенець О., Манько В. Обряди і страви святого вечора. Львів: Світчадо, 2007. 182 с.	5-31

ОСНОВНИЙ ЗМІСТ

1. Особливості української національної кухні

Традиції національної української кухні. Історія цікаві факти. Традиції національної української кухні мають багатовікові корені. Українська кухня дуже різноманітна, вона ввібрала в себе традиції багатьох народів. Водночас українська кулінарна школа самобутня і неповторна.

У переважній більшості страви складні в приготуванні, багатокомпонентні, використовуються складні поєднання інгредієнтів і способи обробки. Мабуть, найхарактернішою стравою української національної кухні є борщ. До речі, тільки в українській кухні борщ має понад сто варіацій.

Не менш популярними є страви з м'яса і птиці. Це котлети, битки, крученики, завиванці, печеня, голубці, фаршировані страви. Причому для смаження часто використовується сало, останнім часом сало стало замінюватися рослинною олією. Загальновідомо, що сало – найулюбленіший українцями й найбільш часто вживаний продукт.

Рибу українські кухарі також готують в найрізноманітніших варіаціях: і тушкують, і смажать, і фарширують овочами й крупами.

Немає в українській кухні практично жодної страви, де б не використовувалися овочі, і, звичайно, випічка.

Українська кухня здавна користується широкою і заслуженою популярністю. Деякі страви вже давно увійшли в повсякденний раціон людей, що живуть в різних точках земної кулі.

Українська кухня має ряд національних особливостей. Важлива роль в приготуванні страв відводиться овочам, в першу чергу буряку, його використовують в різному вигляді – і у свіжому, і у квашеному, і в смаженому, і в тушкованому.

У давні часи з буряка також готували квас і самогон. Широко використовуються в приготуванні страв морква, картопля, помідори, гарбуз, кукурудза. Причому овочі найчастіше використовуються в якості приправ до інших страв, як доповнення. Для отримання крохмалю картопля використовується в кулінарії.

Гриби на українському столі були завжди. Це той продукт, який ніколи не вимагав пояснень. І якщо вони не часто згадуються в стародавніх літописах, то не через свою непопулярність. А тому, що гриби в українській кухні завжди були дуже буденною стравою і справою – збирали, сушили, варили гриби абсолютно всі.

Без помідорів і рослинної олії, мабуть, складно уявити сучасний український стіл. Швидко і міцно ці два продукти увійшли в українську кухню в ХІХ ст. рослинні жири і сало використовувалися здавна. Однак саме рослинна олія витіснила зі столу українців всі інші. Віддається перевага використуванню олії гарячого віджиму зі своєрідним запахом і присмаком смаженого насіння. Ця олія в основному застосовується в готових стравах, де не потрібна термічна обробка, - в салатах, вінегретах. Масло холодного віджиму застосовується в тих випадках, коли необхідна термічна обробка - для смаження.

Дуже люблять українці прянощі та приправи – часник, цибулю, лавровий лист, оцет, кмин, червоний перець, корицю. Українська національна кухня використовує для приготування однієї страви різні технології обробки продуктів. Наприклад, сире м'ясо може пройти в процесі приготування два

способи обробки: спочатку обсмажується, а потім вариться, запікається або тушкується.

Це давня національна риса української кухні, з цим, до речі, пов'язані особливості українського посуду (казанки, глечики тощо).

Привертати до себе увагу також ще одна національна особливість обробки продуктів – шинкування і нарізка.

Цим пояснюється велика різноманітність фаршированих страв, рулетів, битків, котле, кручеників.

Українська кухня часто відрізняється за територіальністю.

Для цього сьогодні є усі можливості – доступ до історичних джерел, що формували українську кухню регіонів, сучасні дослідження та техніки всесвітньо-відомих шеф-кухарів, а головне – бажання українських шеф-кухарів розвиватися та ділитися зі світом своїми напрацюваннями.

Саме з цією місією проект продовжує знайомити представників гастроіндустрії з українською кухнею різних регіонів, шукати разом її генетичний код та відповідь на запитання: чому варто орієнтуватися на смак української кухні і відтворювати його у сучасних стравах.

2. Загальнонаціональні обрядові страви

Етнічна основа кулінарії посилювалася через її органічне вплетення в обрядово-ритуальну канву та в соціонормативну систему. Остання пов'язана з нормами регламентації прийому їжі, її розподілом між членами родини та порядком частування.

Найретельніша регламентація харчування визначалася давніми традиціями та конфесійними обмеженнями – постуванням: українці постили у Великий піст, а також Петрівський, Спасівський, Пилипівський пости й навіть щосереді та щоп'ятниці у м'ясоїд.

Натомість у святкові дні страву намагалися приготувати, щоб столи ломилися від блюд, тим більше, що їх кількість нерідко визначалася обрядовою регламентацією. Ось один із прикладів трапези українців. Насамперед закушують пісними пирогами, випивають по чарці горілки, потім подають вчорашні капусту і горох.

Упоравшись з пісною їжею, приступають до скоромного: подають пироги із свининою й шкварками, обмішаними гречаною мукою, і розігріту ковбасу, далі – капусту із свининою. Спочатку їдять лише капусту, м'ясо подають окремо на дерев'яній тарілці. Господар сам розрізає м'ясо, присолює, перший шматок бере собі, а за ним беруть інші, по старшинству. Після капусти подають локшину, причому знов-таки спочатку їдять локшину, а потім гусятину, котру теж розрізає глава родини.

По закінченні на столі з'являється кутя з медом або маком і, нарешті, узвар. В українській етнічності страви, їжа, кулінарія як компоненти матеріальної народної культури виходили за межі матеріального світу, вплітаючись у канву культури взаємин між людьми та їхньої духовності; вони нерідко ставали ядром, довкола якого визрівали певні традиції.

Борщ. Ця страва – символ української кухні, перша і єдина, яка уже на розгляді в ЮНЕСКО, щоб бути включеною в список Нематеріальної культурної спадщини України. Саме його, згідно опитуванням, більшість українців вважають улюбленою стравою національної кухні. До речі, так думають не тільки українці: CNN включили борщ до 20 найсмачніших супів у світі.

Хоча вважається, що найбільш поширеним борщ є в Північних та Центральних регіонах, насправді готують його скрізь.

Класичний борщ складається з близько 30 інгредієнтів. Серед них найголовніші: буряк, капуста, картопля, морква, цибуля, яловичина та томатна паста. Але в залежності від регіону рецепти можуть різнитися. Наприклад, на Поділлі додають квасолю, на Півдні – борошно, на Слобожанщині – пиво, у київський борщ – хлібний квас. Є зелений борщ, червоний, грибний, холодний. Усього понад 70 видів. Їли борщ зазвичай не з хлібом, а з пампушками з часником.

Фестивалі борщу регулярно проводять у кожному регіоні України.

Бограч. Цю страву ми запозичили в угорців, і зараз вона стала традиційною в родинах Західної України. Основними інгредієнтами для бограча слугують м'ясо різних видів (3-5), сало, картопля, морква, цибуля, капуста кольрабі, спеції і обов'язково паприка. Традиційно бограч готувався на відкритому вогні у казані і мав бути дуже наваристим, схожим на гуляш. До речі, навіть сама назва бограч означає «казан».

Цікавий факт: прийнято, що бограч мають готувати чоловіки, і кожен господар має свій рецепт.

Капусняк. Це традиційна перша страва, яку готують в Центральних регіонах України. Її особливістю є кислуватий смак, що отримується завдяки основному інгредієнту – квашеній капусті. У залежності від регіону і сезону рецепти капусняку варіюються. Він може бути пісний, вегетаріанський, рибний, грибний тощо. Класичний капусняк готується з капусти, моркви, цибулі, картоплі, пікниці (ковбаса з яловичини та свинини), грибів та спецій.

Окрошка. Достеменно невідомо, де і коли виникла ця страва, але історики вважають, що коріння окрошки сягають аж часів Середньовіччя, коли після хрещення Русі, князь Володимир наказав роздати людям «їжу, мед і квас». Так квас поширився серед населення, а згодом став основою для холодного супу, в який додавали хліб і зелень. Зараз окрошка – традиційна

страва Східної України, але єдиного рецепту немає. Основними інгредієнтами мають бути огірки, зелена цибуля, редька, квас, а решту господині додають за власним смаком.

Вареники. Вареники або на західноукраїнський лад пироги – страва, яку Білл Клінтон заніс до свого списку Must Be Served, якій єврейський поет Саул. За однією з версій вареники, що раніше звалися «вараніки», були відомі ще в дохристиянські часи, а за іншою страва походить від турецьких «дюш-варів».

Готують вареники з прісного тіста, а начинка може бути найрізноманітнішою. Традиційними вважалася картопля, цибуля, шкварки, сир, вишні, чорниці. На Чернігівщині додають шкварки, на Закарпатті – бринзу, на Поліссі – товчену квасоллю. Відомі навіть варіанти начиняти страву папороттю, редькою або борошном зі смальцем.

З варениками пов'язані багато народних звичаїв і традицій: їх ототожнювали з Місяцем і використовували як жертвовну їжу; процес замішування тіста символізував зародження світу, а начинка – продовження роду; їх приносили породілі, їли під час жнив та коли народжувала корова, щоб теля було здоровим.

Куліш був улюбленою стравою українських козаків та чумаків. Його часто готували на обід в походах (звідси інша назва «польова каша») або вдома на вечерю. Куліш готується на основі пшона з додаванням картоплі, моркви, сала, цибулі та зелені. Але знову ж таки залежно від регіону рецепти страви різнилися: На Чернігівщині та Полтавщині готували гречаний, а на Південному Поділлі – кукурудзяний, на Правобережному Поліссі куліш могли варити на молоці, сироватці або маслянці. Справжній куліш мав бути густим, а не таким, у якому крупины за крупиною ганяється з дубиною.

Банаш – одна з найпопулярніших страв галицької кухні, яку на Закарпатті готують по кілька разів на тиждень. Справжній банаш має бути приготований у чавунному казані на відкритому вогнищі з кукурудзяної крупи на овечій сметані або вершках, які 3 дні зберігаються в коморі. Заправляють готовий банаш бринзою, білими грибами або шкварками. Помішувати кашу можна тільки дерев'яною ложкою і тільки в одну сторону.

Голубці. Свою варіацію голубців має ціла низка країн, досі ведуться дослідження з приводу етимології та походження цієї страви. В Україні голубці давно вже вважаються традиційною стравою, але їх приготування і статусність відрізняється залежно від регіонів. Так, наприклад, на більшості території країни голубці вважалися буденною стравою, а от в деяких районах Правобережжя їх готували тільки до святкового столу.

Голубці являють собою капустяне листя (запарене або квашене) з різними начинками. Спочатку в якості начинки використовували фарш з крупи

(кукурудзяної, пшона, рису або гречки залежно від регіону); смаженої цибулі і шкварок. М'ясо додавали лише на свята. Тушкували голубці у печі з м'ясним бульйоном, сметаною або квасом.

Деруни – це традиційні українські картопляні оладки, особливо популярні в Східних та Північних областях. У залежності від регіону вони ще можуть називатися кремзликами, тертюхами, рисилованиками, терчаниками тощо. Головним інгредієнтом є «дерта» картопля, до якої додають цибулю, трошки борошна, яйце та сіль. Усе це перемішується і смажить на соняшниковій олії.

Цікавий факт: традиційно деруни вважалися недільною стравою. Їх готували на сніданок або вечерю, а також іноді на свята, зокрема на Благовіщення.

Котлета по-київськи. За право називатися батьківщиною цієї страви досі сперечаються Україна, Росія, Німеччина, Франція та США. Тим не менше, сьогодні котлета по-київськи є гастрономічним символом саме української столиці.

Вважається, що вперше вона з'явилася на столах киян ще на початку 20 століття, але на певний період була забута і відродилася уже в середині століття в місцевих ресторанах. Масовою страва стала уже в 60-х. Котлета по-київськи готується з ніжного курячого філе з рідкою начинкою з масла, зелені та спецій і обсмажується у панірувальних сухарях у фритюрі.

Цікавий факт: котлета по-київськи настільки популярна, що її не тільки готують у закордонних ресторанах під назвою Chicken Kiev, а й включили до споживчого кошика у Великобританії.

Полтавські галушки. Галушку іноді називають королевою української кухні. Цю страву з вареного тіста у вигляді окремого блюда або інгредієнту для супу готували по всій території України, але найбільш популярною вона стала саме на Полтавщині.

Тут їй навіть встановили пам'ятник і проводять фестиваль на її честь. Для приготування галушок тісто з борошна, солі та води рвалося або різалося. З нього формувалися кульки або квадратики, які відварювалися найчастіше на пару і потім додавалися в суп або подавалися окремо з шкварками, сметаною або смаженою цибулею у піст. Полтавські галушки подаються з вершковим маслом, часником, сметаною та відвареною куркою.

Західній Україні існує своєрідна варіація галушок з додаванням вареної товченої картоплі, сиру та яєць. Їх називають палушки.

Биточки з тюльки. Биточки з тюльки стали коронною стравою одеської кухні з часів Другої світової війни. Для їх приготування беруть свіжу тюльку, обвалюють її в яєчно-майонезній суміші і обсмажують в олії. Подаються

биточки з соусом з майонезу, в який додають каперси, огірки, цибулю і кріп.

Сало – один з найголовніших продуктів української кухні. Його вживають сирим, соленим, копченим, смаженим і навіть в шоколаді, з хлібом, часником, цибулею, зеленню.

Салу приписується безліч корисних властивостей, зокрема здатність запобігати атеросклерозу, виводити токсини, полегшувати похмілля тощо.

Шовдар – це м'ясний делікатес, який готують на Закарпатті на великі свята, зокрема на Великдень. У кожного господаря свій рецепт, але для класичного шовдаря потрібно густо натерти свинячий окіст селітрою, цукром, сіллю та спеціями і на 3 тижні помістити в діжку, засипавши його сіллю. Потім сало треба очистити від солі і на 3 дні помістити в копильню. Готовий шовдар нарізають тоненькими скибочками і їдять сирим, вареним або смаженим.

Поляд्वиця. Ще одна західноукраїнська м'ясна закуска – поляд्वиця, що являє собою вирізку зі стегової частини свині, теляти чи коня, що особливим чином маринована і пров'ялена. Сьогодні процес приготування значно спростився, але досі займає до 2-х тижнів.

Холодець – м'ясна холодна страва, яку роблять ще з часів Київської Русі. Раніше його готували переважно на зимові свята, зокрема Різдво. Щоби надати страві густоти, використовували хрящі й кістки, але з винайденням желатину це робити перестали. У більш сучасних рецептах з'явилися додаткові інгредієнти: гриби, яйця, шинка, спеції. Класичний український холодець готується з будь-якого м'яса, цибулі, моркви, часнику та спецій.

Млинці. Ця страва поширена на території всієї України і відома в традиційній кухні ще з часів Київської Русі. Саме слово «млинець» означало коржик із борошна. Для приготування млинців використовувалось гречане, пшеничне, кукурудзяне борошно, пшоно, крохмаль або навіть манна крупа. Обов'язковими інгредієнтами є також молоко та яйця.

Млинці можна їсти без нічого або додавати начинку. Останній варіант називають налисники. Серед найпоширеніших солодких начинок використовують ягоди, творог, мак та яблука.

У деяких регіонах, наприклад на Чернігівщині, млинці, начинені творогом або маком, ще додатково запікалися в печі у вершковому маслі.

Гомбовці – традиційний десерт закарпатців. Він являє собою парові пиріжки з тіста з творога, манки, яєць та цукру, обвалені в панірувальних сухарях. Гомбовці можуть бути з начинкою (фруктовою чи ягідною) або без. Подаються зазвичай з солодким сметанним соусом.

Цікавий факт: гомбовці мають майже ідентичний аналог в китайській традиційній кухні – баоцзи.

Галицький сирник – улюблений десерт львівських господинь і

кав'ярень, рецепт якого популяризувала у 1961 році Дарія Цвек. Традиційний галицький сирник готується з перетертого творога, яєць, вареної картоплі або манки, цукру і масла. Також додаються родзинки або в'ялені вишні. Готовий сирник поливають шоколадною глазуррю.

Київський торт. Ще один гастрономічний символ української столиці, але цього разу солодкий – київський торт. Над його рецептурою кондитери фабрики імені Карла Маркса працювали роками. Її запатентували лише в 1973 році, і досі справжніми секретами приготування володіють лише працівники фабрики Roshen, що стала наступницею Карла Маркса.

Основою торта є коржі на заквашених білках з додаванням цукру, борошна та горішків. Крем готується з масла, яєць, молока та цукру з додаванням какао й коньяку.

Узвар. Уже багато століть узвар залишається одним з найпоширеніших традиційних напоїв на всій території України. Його готують з сушених ягід: груш, яблук, слив, вишень, чорниць, у південних регіонах додавали ще абрикоси.

Цікавий факт: узвар вважається другою за значущістю стравою на Різдво після куті.

Кисіль – цей густий традиційний напій з ягід. Зазвичай подавався в кінці застілля, тому його ще називали вишибалою, виганяйлом або розгоном.

Компот. Фруктові та ягідні компоти готують по всій території України з сушеної, свіжої чи замороженої сировини. Використовують один вид вид ягід або фруктів або міксують. Традиційними для України є компоти з яблук, суниці, вишні, малини, абрикос, слив, винограду.

Квас вважається найстарішим українським напоєм. Перші згадки про нього датуються ще 989 роком. Значного поширення, особливо в Центральній Україні, набув буряковий квас, який виник як спосіб зберігання буряків в спекотну погоду.

Настоянки. Цей напій виник ще в 15 столітті з появою горілки і вважався досить елітним. Його готували по всій території України за допомогою настоювання ягід, коріння або трав на 20% горілці. Найпоширенішими українськими настоянками є калганівка, хріновуха, медовуха, варенуха, полинівка.

Медовуха. Напої на основі меду – найдавніші алкогольні напої відомі в національній кухні. Їх готували ще за часів Київської Русі і надавали їм сакрального значення. Ними ділилися з богами і порівнювали з річками потойбіччя, де течуть медово-молочні води.

3. Обрядові страви української кухні

Календарні свята й обряди – складний фольклорний комплекс, в якому поєднуються раціональний досвід і релігійно-магічні вірування, високоестетичні традиції та пережиткові звичаї. Календарні звичаї та обряди формально узгоджувалися з річним літургичним циклом православної церкви, проте дійсною основою «побутових святців» був трудовий сільськогосподарський календар.

До складу річного аграрного кола входили зимові, весняні, літні та осінні свята, обряди і звичаї. Обов'язковими компонентами календарних свят українців були обрядовий стіл, господарська і сімейна магія, вшанування предків, передбачення майбутнього, ритуальні обходи і поздоровлення, рядження і маскування, драматичні сценки, розваги, спортивні змагання тощо.

Свята супроводжуються виконанням календарно-обрядових пісень, приурочених до кожної пори року: зимові колядки та щедрівки, веснянки, купальські, троїцькі, обжинкові пісні та ін.

Довгі століття через свята і обряди старші покоління передавали молодим свою любов до праці, волелюбність, гостинність, життєрадісність.

Свята задовольняли духовні й естетичні потреби народу, в них проявлялися його почуття, таланти, здібності.

СВЯТ-ВЕЧІР (багата кутя, вілія, коляда) – вечір 6 січня (24 грудня за ст. ст.) напередодні Різдва. З ним було пов'язано багато звичаїв і обрядів.

На покуті під образами розстеляли чисте сіно, на яке ставили горщики з кутею та узваром. Подекуди їх покривали обрядовим хлібом – *книшем*. При цьому господиня наслідувала квоктання курей – це мало забезпечити їх високу несучість наступного року.

КУТЯ – це відварена пшенична крупа або ячмінь, приправлені медом, товченим маком, волоськими горіхами, а в деяких районах родзинками, чорносливом чи курагою.

Сама трапеза проходила з додержанням певних правил і нагадувала розгорнуте обрядове дійство.

В кожній родині до Різдва готували свіжини ну – ковбаси, окорок, печене м'ясо, холодець та інші традиційні українські наїдки.

НОВИЙ РІК або **ЩЕДРИЙ ВЕЧІР** – одне з найдавніших і найпопулярніших календарних свят.

Вечір 13 січня називали *щедрим* або *багатим*, до нього готували багатий святковий стіл: багато пирогів та книшів, ковбаси, смажене м'ясо, печеня, млинці, як праобраз сонця. У деяких регіонах, зокрема на Поліссі, варили другу кутю,правляючи її смальцем.

ХРЕЩЕННЯ (*Водохрещі, Водохреща, Ордань, Ардан, Йордан*) - народний варіант християнського свята Богоявлення. Відзначається 19 січня і знаменє собою закінчення дванадцятиденного періоду свят. Хрещення увібрало в себе багато язичницьких і християнських обрядів, центральне місце серед яких займали обряди, пов'язані з водою.

Вечір напередодні Хрещення (*друга кутя, голодний Свят-вечір, голодна кутя*) немовби повторював обряд багаті куті, але в дещо скороченому вигляді.

ВЕЛИКДЕНЬ (*Паска*) - найзначніше християнське свято на честь воскресіння Ісуса Христа. Від вербної неділі починали активну підготовку до Великодня: варили яйця і розписували писанки, фарбували крашанки, начиняли ковбаси, випікали обрядове печиво, включаючи обов'язкову пшеничну паску, а подекуди й солодку сирну бабку.

ПРОВІДИ (**РАДУНИЦЯ**). У весняному циклі значне місце займали обряди, пов'язані з культом предків. На кладовище несли паски, яйця, інші страви й обідали прямо на могилах. Подекуди пов'язували рушники на хрестах.

Писанка – яскравий взірець традиційної художньої творчості. Кожний етнографічний регіон України (Поділля, Полісся, Закарпаття, Гуцульщина та ін.) має специфічні орнаментальні мотиви писанок і кольорову гаму їх прикрашення.

МАКОВІЯ – спрощена українська назва церковного свята святих мучеників Макавеїв (14 серпня). Цього дня у церквах разом із хлібним колоссям святити садові квіти і головки маку, які на Різдво використовувались для приготування куті.

Вдома пекли пироги і коржі з маком, книші, струделі, коржі, пироги, вареники. Але найбільш популярними були маківники (макорженики) – коржикі, випечені з товченого і приправленого медом маку, а також шуліки, що вважались наймасовішою дитячою їжею.

ШУЛІКИ готували так: спеціально випечені борошняні коржикі ламали на дрібні шматочки, скидали в макітру, перемішували з медовою ситою і розтертим маком.

СПАСА - свято православної церкви, встановлене на честь Преображення Господнього (19 серпня за ст. ст.). За традицією святити яблука, груші, мед, колачі з муки нового врожаю. Після церковної відправи пригощали одне одного пирогами та фруктами, особливо дітей і старців.

КАЛИТА - великий круглий корж з пшеничного борошна гарно оздоблений змащений медом та посипаний маком. Символізував сонце та зорі.

4.Гастрономічні візитівки регіонів України

Північна Україна: розмаїття поживних страв. Північ України,

зважаючи на кліматичні передумови, пишається своїми урожаєм картоплі. Тому й особливої майстерності тут досягли саме у приготуванні страв з цього продукту. Раціон північних областей країни відрізняється калорійністю та цікавими поєднаннями складових. Тут варто згадати хрумкі, апетитні *деруни Коростеня (Житомирщина)*, яким місцеві мешканці навіть пам'ятник в місті спорудили.

Повага до цієї страви, яка стала своєрідним брендом Полісся, спричинила проведення **Міжнародного фестивалю дерунів**. Тут періодично вражають увесь світ ароматами різноманітних варіацій «млинців» з картоплі. Хоча, скуштувати дерунів у Коростені можна і поза межами фестивалю – у будь-який зручний для вас час. Місцеві власники ресторанів радо продемонструють кулінарний здобуток краю тоді, коли вам забажається.

Щодо інших місцин Північної України, варто згадати печеню з *картоплі у горщиках* господинь **Чернігівщини** та визнані найоригінальнішими в країні *пиріжки з калиною*. **Сумщина** славиться запеченою в горщиках картоплею з додаванням м'яса і печінки. **Київщина** зачарує відвідувачів пропозицією закохатися в *котлети по-київськи*, про які ходять легенди у всьому світі. А *борщ Північної України* – це креативне поєднання свинини і бурякового квасу.

Особливості кулінарії Півдня України – меню рибальського краю. Тут, де Дніпро, Південний Буг, Дністер і Дунай вливаються в хвилі Чорного моря, знаходиться справжній рай українського рибальства. Тому перше здивування від широкого асортименту страв із риби переходить у реалістичне захоплення креативністю думки місцевих господинь.

Перш за все, феномен гастрономічної мапи півдня – *дунайський оселедець*, яким гарантовано почастиють у м. **Вилково на Одещині**. Цей вид промислової риби сам по собі особливий – високий відсоток жирності та унікальні смакові якості навряд дадуть змогу зіпсувати його в ході приготування. Але так, як вам подадуть страву вилківчани, не подасть більше ніхто і ніде.

Тут з пошаною ставляться до своєї «коронної страви», про що свідчить унікальний **пам'ятник оселедцеві**, споруджений в межах міста. До речі, у ресторанах Вилково вам запропонують до двадцяти варіацій наїдку з дунайського оселедця!

Одеса підкупає туристів *биточками з бичків* та *рибою-фіш*, яку абсолютно позбавляють кісток, начиняють і запікають. На **Миколаївщині** рибу поєднують з томатом – і в консервах, і в ющі. А на **Запоріжжі**, ще з часів козацтва, які демонстративно протиставляли свою кухню кухні «бусурманів», готують наваристий, ні з чим незрівнянний *капусняк*.

Цікавою стравою в українській кухні вважаються млини Приазов'я, які готують за особливим рецептом. Тут завжди просять: не плутати з млинцями чи налисниками! Це – самодостатній наїдок, якому рівних немає! За формою млини нагадують рулет з дріжджового тіста з сирною начинкою.

Варто згадати і овочеві **страви Південної України** – наприклад, баклажани по-херсонськи або прославлена ікра з тих самих баклажанів. На кухню **Криму** вплинули смаки кримських татар – тут цінують долму і лагман. Борщ Південної України – це вишуканий присмак солодкого перцю та щедра заправка.

Щедроти кухні Центральної України. Центральна Україна, завдяки своєму географічному розташуванню, мала змогу напуватися досвідом кулінарії інших регіонів, збирати найкраще і жити із задоволенням. Але ні – тут гастрономія також воліла стати творчістю.

Вінничина – це край, де любляють тушковану капусту з грибами та м'ясом, холодець зі свинини, або курятини, голубці з гречкою тощо. Але найцікавішими стравами, які можна зустріти тут, можна по праву вважати лежні і пиріжки з горохом. Лежні – це своєрідні зрази з тушкованою капустою.

А от пиріжки з горохом вам неодмінно подадуть з надзвичайно смачним часниковим соусом. Крім того, на Вінничині, як і у багатьох інших куточках України, шанують вареники з різними начинками – вишні, картопля з капустою, сир.

Напевно, немає жодного українця, якому б не була відома фраза «полтавська галушка». Але для тих, хто лише починає пізнавати Україну та її кулінарні бренди, пояснимо: галушки Полтавщини – це історична, абсолютно унікальна в світовій гастрономічній традиції страва вибагливого до їжі народу. Полтавчани свої галушки люблять і вдосконалюють, возвеличують і оспівують. Народна творчість майорить купою прислів'їв та приказок на «галушкову» тематику, а монументальне мистецтво доклалося до вшанувань галушок спорудженням пам'ятника в серці Полтави.

То що ж являє собою цей шедевр української кулінарії? Це неймовірне поєднання тіста і начинки. Хоча, варто зазначити, що багато хто називає галушками прості шматки тіста, які плавають в ющі. Але полтавчани цю думку нівелюють за кілька десятків секунд. До речі, Полтава також щороку проводить фестиваль своєї «коронної страви» – галушки. Тож, усі запитання читача щодо галушок, їх різновидів та способів приготування можна легко обернути у приємні відповіді в ході відвідин унікального дійства, яке пропонує фестиваль.

Та не галушками єдиними! Полтавщина славиться ще й своїми варениками – тут господині не припускають «ювелірних» вареничків. Кожен вареник має бути розміром з кулак, пухким, м'яким і ніжним. Начинки бувають різні, але тісто готують лише за своїми критеріями.

До слова, різноманіттям вареників радує ще одна центральна область України – **Кіровоградщина**. Тут знаходять масу варіацій для тіста й начинок для цієї страви. Є тут ще особливе диво – крученики (м'ясні рулетики з широким спектром начинок – від чорносливу і до горіхів)

Черкаська область може запропонувати смачнучі пампушки з часником до борщу, а **Дніпропетровська** – фаршмак і юшку по-дніпровськи з леком. Втім, особливо зацікавлений читач обов'язково знайде собі ще море цікавинок кулінарної майстерності на теренах Центральної України. Ми ж, у свою чергу, можемо лише повідомити, що згадали лише основні. Насправді тут простір на багатотомні зібрання рецептів та легенд про ту чи іншу страву.

Кулінарія Східної України. **Донбас** – дуже цікава місцина, якщо розглядати її на мапі саме гастрономічного типу. Тут, ймовірно, широкий розвиток промисловості позначився і на кухні: кінцевий продукт має бути оптимально поживним, додавати бадьорості та енергії. Першою стравою тут традиційно пропонують окрошку – Донбас у своєму досвіді приготування має понад півсотні різновидів цієї страви.

На **Луганищині** готують унікальний наїдок – м'ясний рулет, до якого задіяна особлива метода приготування. Всі інгредієнти фаршу викладаються на полотно, згори додаються омлет і здоровецька морквина, загортаються і згодом перетворюються у витвір мистецтва кулінарії.

Борщ Східної України не може бути приготований без квасолі. На Харківщині, до речі, господині люблять до борщу додати ще й м'ясних фрикаделенок.

Кухня Західної України. Найоригінальніші, найсамобутніші досягнення у кулінарному мистецтві – страви, представлені **західними областями України**. І, звісно, першими згадуємо бограч і банош, які традиційно подають туристам на **Закарпатті**. Це – культові страви, якими місцеві мешканці пишаються не менше, ніж італійці своєю пастою.

Бограч, за традицією, готують на відкритому вогні. Про його пікантність і гостроту закарпатці можуть розповісти купу магічних, казкових історій, тож процес споживання їжі для вас перетвориться в справжній вечір фентезі з присмаком м'яса та ароматом спецій з легким запахом «димку».

Звісно, після бограчу тут традиційно подають банош (його ще називають банушем). Він особливий тим, що кукурудзяна крупа, яка є основою страви, вариться виключно на сметані чи вершках, а заправляється тільки натуральною

бринзою і салом. До слова, банош має сотні і десятки сотень присмаків і відмінностей навіть у межах Закарпаття. Пояснюють це, здебільшого, креативністю господинь та їх твердій позиції: ніколи і нікому не відкривати власний секрет приготування!

Тож, маємо зазначити, що банош краще куштувати у приватних домівках, аніж в кафе і ресторанах. .

Що ж пропонують нам нового у приготуванні борщу мешканці західних областей? Тут доцільно буде сказати, що всі стереотипи, які маємо у цій царині, ламає гуцульський борщ з білого буряка. Його готують з копченого ребра, або й навіть домашньої ковбаси якомога вищого гатунку! До звичного «пакету» спецій обов'язково додають чебрець.

Західноукраїнський борщ дуже вишукано довершує кулінарну традицію цих місць. І так, спеціально для гостя тут можуть приготувати свій варіант борщу червоного. Люди на Заході – привітні й гостинні. Навряд комусь доводиться нарікати на нестачу гастрономічних відчуттів – подільчивість у місцевих мешканців, втім, як і у всіх корінних українців, передається з молоком матері і вдихається разом з повітрям.

Інші області Західної України також не відстають у справі приготування особливих страв. На **Волині** вам запропонують скуштувати мазурики (ковбаски з домашньої індички із сиром та вершковим маслом), а Полісся пригостить борошняними, смаженими в олії вергунами. **Рівненщина** може похизуватися мациками – загорнутим м'ясом у в'ялені вичинені свинячі шлунки.

Не можемо не згадати і смаколики **Львова** – цього короля туризму в Україні. Тут готують легендарні сирники і віденські рулети. На **Хмельниччині** варто скуштувати картопляні ковбаски, які запікають, виробивши попередньо з натертої сирої картоплі у натуральній кишці, а на **Тернопільщині** обов'язково почастують мачанкою – густим м'ясним супом з засмажкою.

Модуль 3. Розвиток гастрономічного туризму в Україні

Тема 3.3. Концептуальні заклади ресторанного господарства України в розвитку гастрономічного туризму країни та світу

ЛЕКЦІЯ № 11

Тема лекції. Концептуальні заклади ресторанного господарства як об'єкти гастрономічного туризму України та світу

Очікувані результати навчання:

- охарактеризувати заклади харчування як об'єкти гастрономічного туризму;
- скласти список найвідоміших концептуальних закладів України;
- обґрунтувати роль концептуальних закладів ресторанного господарства в розвитку гастрономічного туризму.

ПЛАН

1. Роль концептуальних закладів ресторанного господарства як об'єктів гастрономічного туризму України та світу.
2. Концептуальні заклади ресторанного господарства України як об'єкти гастрономічного туризму.
3. Найвідоміші концептуальні заклади ресторанного світу як об'єкти гастрономічного туризму.

Рекомендовані джерела:

1.	Дишкантюк О.В. Гастрономічний туризм: підручник/О.В. Дишкантюк. К.В. Власюк, Одеса: 2021, 136.	116-124
2.	А. М. Расулова, к. е. н, доцент кафедри готельноресторанного бізнесу, Київський національний торговельноекономічний університет, м. Київ ПОТЕНЦІАЛ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ У РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ УКРАЇНИ A. Rasulova, Candidate of Economic Sciences. associate Professor the Department hotel and restaurant business, Kyiv National University of Trade and Economics, Kyiv RESTAURANT BUSINESS POTENTIAL IN THE DEVELOPMENT OF UKRAINIAN GASTRONOMIC TOURISM http://www.economy.in.ua/pdf/5_2015/18.pdf	

ОСНОВНИЙ ЗМІСТ

1. Роль концептуальних закладів ресторанного господарства як об'єктів гастрономічного туризму України та світу

Структуру потенційних клієнтів, гостей, як більш прийнято вживати, говорячи про ресторан як про складову індустрії гостинності, концептуально – тематичних закладів, складають туристи. Саме цю категорію гостей найбільш приваблюють такі заклади у містах відвідувань.

Але якщо говорити про заклади, які орієнтуються не лише на ідею в інтер'єрі та розважальній програмі, а також масову рекламу в усіх туристичних інформаційних матеріалах, але й на якісні гастрономічні враження та реальну ціну, отримують постійного гостя, якого цікавить будь-який формат відвідин цього закладу – чи це комплексний обід, чи ділова зустріч, або святкова вечеря чи кавова-перерва.

Послуги закладів ресторанного господарства як однієї із основних

складових туристичної інфраструктури, що забезпечує близько 20 % доходів від реалізованого туру, варто розглядати не лише як засіб задоволення фізіологічних потреб у харчуванні туристів, а як спосіб пізнання культури, традицій народу в країні перебування, як мету туристичної подорожі.

Враховуючи той факт, що проєкт Taste of Ukraine покликаний відтворювати українську кухню різних регіонів, нам важливо повернути історію обличчям до шеф-кухарів, щоб вони побачили її віддзеркалення у сучасному світі та зацікавилися приготуванням українських страв у свої ресторанах.

Суб'єкти господарювання сфери ресторанного господарства повинні стати важливою частиною розвитку гастрономічного туризму України, відіграючи важливу роль у формуванні якості життя, забезпеченні здоров'я населення та формуванні туристичного іміджу регіонів.

Звичайно, масштаби даного напрямку не надто великі на поточний момент, але, за належної організаційної роботи ресторанні тури можуть стати трендом сучасної української сфери гостинності.

Для розвитку ресторанного господарства в контексті гастрономічного туризму необхідно створити:

- a) Національний реєстр закладів ресторанного господарства, які б відповідали високим стандартам обслуговування та пропонували страви авторської високої кухні, у тому числі національної;
- b) гастрономічний путівник українськими регіонами, визначними закладами ресторанного господарства;
- c) календар гастрономічних фестивалів, семінарів та конференцій;
- d) перелік майстер-класів національних гастрономічних традицій для науковців та практиків;
- e) тематичний сайт, який дасть можливість інтенсифікувати інформаційні комунікаційні процеси.

2. Концептуальні заклади ресторанного господарства України як об'єкти гастрономічного туризму

Ресторан «Канапа», Київ. Концепція. «Канапа» – ресторан української кухні, який знаходиться в дерев'яній садибі XIX століття на Андріївському узвозі у місті Київ. Відкритий Дмитром Борисовим спільно з Олегом Скрипкою у 2013 році. Заклад двічі отримував премію «Сіль» як найкращий ресторан української кухні.

«Канапа» – ресторан української кухні, який знаходиться в дерев'яній садибі XIX століття на Андріївському узвозі у місті Київ. Відкритий Дмитром Борисовим спільно з Олегом Скрипкою у 2013 році.

Заклад двічі отримував премію «Сіль» як найкращий ресторан української кухні (у 2016 і 2019 роках). У 2018 році автори ресторанного путівника Мішлен високо оцінили шеф-кухаря ресторану «Канапа» Ярослава Артюха. На сайті путівника написали про те, як він модернізує традиційну українську кухню і вдихає у неї нове життя.

У 2019 році відвідати «Канапу» радило британське видання *The Independent*. У 2020 році журнал «НВ» назвав заклад одним зі 100 найкращих ресторанів України.

Ресторан «Остання Барикада», Київ. Концепція. Сам заклад характеризує себе як місце зустрічі вільних людей – представників нового покоління, народженого трьома українськими революціями. Студентська революція на граніті 1990 року, Помаранчева Революція 2004 року і революція Переваги 2014 року представлені експонатами.

Тут пропонують автентичну українську кухню і напої. Одна з фішок закладу – прихованість входу, ви не побачите яскравої вивіски і покажчика.

«Щоб знайти ресторан потрібно трохи поворухнутися, але не так вже й складно, як лякають багато. Спуститися на ліфті, поспілкуватися з милими україномовними дівчатами і вас пустять усередину. Ресторан запам'ятовується, атмосферний, зі своєю історією, зали виконані в різному дизайні, можете вибрати, що вам ближче. При всій прихованості людей тут більш ніж достатньо.

Дуже продумана концепція споконвічно українського закладу. Цікава екскурсія, продумані переходи, сюди однозначно варто зайти ознайомитися. А також зводити сюди всіх знайомих.

Заклад з харизмою і в меню, і в оформленні. Страви виносять досить швидко, хоч була повна посадка. Все було дуже смачно. Тим, хто хоче познайомитися з українською кухнею, рекомендую банош, був дивовижний, такий же як в Закарпатті.

Кафе «Musafir». Концепція. Це кафе кримськотатарської кухні, яке переїхало з Бахчисарая. Оформлення закладу витримано в стилі старого кримськотатарського будинку, а в меню – традиційні страви, такі як кримськотатарські чебуреки, шашлики, самси, манти і Лагман. Крім того, тут з певною церемонією подається кава – в джезві.

Ресторан «Спотикач» це, мабуть, саме київський заклад: меню складено за старовинними київським рецептами, від київського торта до котлети по-київськи, тут запропонують київський борщ і київський хліб з каштанами або прапор України з вареників, а інтер'єр відсилає до середини минулого століття. Найсмачніші вареники, які я їла в Києві – тут! А запивши їх узваром, взагалі здаються божественними.

Бodega «Два Карли», Одеса. В самому «серці» Південної Пальміри, в затишному та тихому дворі, знаходиться ще один колоритний, атмосферний та недорогий ресторан.

Бodega «Два Карли» популярний, концептуальний заклад Одеси, в якому можна посмакувати стравами бесарабської кухні. В меню також представлені найкращі страви української, східноєвропейської кухні, є їжа для вегетаріанців. Бodega «Два Карли» – це найстаріший заклад в місті, заснований ще в 1830-ому році. На перший погляд – це підвальчик серед купи літніх ганків. Кухня настільки домашня, що навіть власна бабуся так не готує).

Паштет – ніжний, ікра кабачкова і баклажанна – смачні, борщ з сальцем – ідеальний, яловичина з чорносливом – тане в роті. Ціни досить демократичні.

«Компот», Одеса. Один з найбільш колоритних закладів Одеси, який уособлює одеську кухню. «Компот» – це мережа кафе з французьким шармом і теплою одеською гостинністю. Її засновник – український ресторатор Сава Лібкін – в меню кожного свого закладу ділиться особистим досвідом кулінарного експерта і гурмана.

Концептуальний сімейний ресторан «Маман», Одеса.

Можливо, для деяких одеська кухня і звучить тривіально, але тільки не тут. Корінна одеситка, маман, не схожа на типову маму-домогосподарку, яка все життя проводить біля мартену. Ні, вона любить готувати і робить це смачно, з ентузіазмом. Але ненав'язливо і в своє задоволення, в проміжках між подорожами по світу. Кращі рецепти, кулінарні тенденції і досвід світових шеф-кухарів знаходять відображення в її стравах.

Салат «Олів'є» навіть з креветками або ростбіфом, або фарширований перець, які комусь здадуться банальними і звичними, тут отримують друге життя. У «Маман» їх готують за унікальним сімейним рецептом і подають не менш оригінально.

Заклади ресторанного господарства Львова

Яскравим прикладом концептуальних ресторанів Львова слугує **«Криївка»** – найкращий концептуальний ресторан Європи. За останні 2 роки «Криївку» відвідало понад 1,3 млн. осіб. І це про заклад, котрий навіть не має вивіски, а вся інформація про нього розповсюджується за допомогою сарафанного радіо.

«Криївка» однією з перших в Україні використала антимаркетинг. Стати популярним закладу вдалося за рахунок цілого спектру власних традицій і особливостей. На даху будівлі, в підвалі якого знаходиться «Криївка», встановлена зенітна установка.

«Криївка» працює цілодобово, в ній завжди гамірно і багато туристів. Наступним яскравим прикладом винахідливості українців слугує «Кавова

шахта».

Найбільш екстравагантний заклад зі своєю легендою є **«Львівська копальня кави»**. Це кав'ярня-книгарня, створена над кавовою шахтою. Згідно з легендою – кава у Львові – корисна копалина, яку видобувають так само, як вугілля чи торф із надр землі.

У шахті можна поблукати (встеленими кавовими зернами) мінітунелями, зустріти шахтарів та навіть побачити процес видобування цієї «копалини». Зі Львова почалась кава в Україні, тому вже стереотипно воно є містом кави.

Одним із загадкових ресторанів Львова є семиповерховий ресторан – **«Дім легенд»**. Кожен зал закладу присвячений одній з львівських легенд. Тут є кімната часу, в якій виставлені макети Місяця, Сонця, фотографії годин, які в різний час прикрашали Ратушу. У просторі легенд про бруківку представлені зразки львівської бруківки різних періодів. Також є кімнати міських левів, книг і кімната контролю за непередбаченою погодою.

Галицька Кнайпа «Під Золотою Розою» інтригує, веселить, змушує клієнтів торгуватись за оплату власного обіду. Ресторан оформлений в стилі старого будинку великий єврейської сім'ї поруч з руїнами синагоги «Золота роза». У закладі домашня атмосфера: на столах скатертини ручної роботи, свічки, в інтер'єрі є швейні машинки, скрипки і менори. Меню «Під Золотою Розою» - своєрідний літературний альманах про історію євреїв Львова.

Гортаючи його, іноді складно розібратися, де закінчується історія і починається опис страви. Ціни в меню відсутні, рахунків тут також не приносять – по завершенні трапези клієнтам доводиться торгуватись з офіціантом. Ті з характерним акцентом і театральною жестикуляцією, зрозуміло, наполягають на завищеній вартості страв.

До кожного замовлення подають мацу. Поскаржившись на те, що вона була дуже сухою, можна спробувати відмовитися сплачувати рахунок. Львів подарував світові газову лампу, яка пізніше стала відома як «Віденська». Її винайшли місцеві аптекарі Ян Зег та Ігнацій Лукасевич в 1853. Цей факт став основою концепції ресторану «Газова лампа». Займає три поверхи старого австрійського будинку і літню терасу з краєвидом на Ратушу.

Всередині приміщення – вибухи, спалахи, музика в стилі рок і гранж. За оформленням ресторан нагадує хімічну лабораторію. Напої тут подають у скляних колбах, замість таблички "зарезервовано" на стіл ставлять каністру. Настоянки, які можна купити в якості сувенірів, продають у пробірках.

«Газова лампа» – це ще й музей: тут виставлено близько 200 старовинних газових ламп, а також копія першого такого світильника. Можна перелічити ще безліч концептуальних ресторанів Львова, які вражають і будуть вражати туристів з усіх країн світу.

«Голодний Микола» – найбільший у світі ресторан галицької кухні. Окрім основного приміщення, заклад має дві бенкетні зали – велику, що розрахована на 250-300 осіб і малу – на 40-50 осіб. «Родзинка» ресторану – подвійне озеро, одна частина якого знаходиться надворі, а інша – просто в приміщенні. В озері плаває жива форель, яку кожен гість може сам зловити за допомогою вудочки, і її відразу ж йому приготують кухарі.

Окрім риби, у закладі пропонують традиційні галицькі зупки, м'ясні, рибні страви, ковбаси власного виробництва, холодні та гарячі закуски, пироги, макітри з варениками, пательні з баношами, бігусами, великий вибір страв на компанії. Алкогольна карта починається з пива «Кумпель», адже поруч з рестораном знаходиться Кумпельова пивоварня.

Сало «Сало» - музей культового українського продукту та лаунж-бар водночас. Тут сало стало не просто смачним продуктом, а й певним символом іронічності та глузування над гламуром. Щодня з 10 до 18 години у Арт-музеї працюють аудіоекскурсії. У програму екскурсії також входить і дегустація.

В інтер'єрі бару відразу кидаються в очі білі дивани, що самі по собі нагадують великі рівні шматки сала, розкладені по просторій залі в стилі хай тек. «Родзинка» меню – 35 видів українського та закордонного сала, яке можна запити одним з 40 видів горілки.

«Кумпель» Перший ресторан-пивоварня у Львові. Зайшовши в зал можна відразу побачити великі мідні чани, в яких готується живе пиво. Пиво різних сортів варять прямо в ресторані та не фільтрують, щоб зберегти всі властивості живого напою.

Тут можна скоштувати традиційні світлі та темні сорти пива, а також янтарне, золотий та бронзовий ель. Читайте також Живе, крафтове, екзотичне: ТОП-10 місць де варто спробувати пиво у Львові Інтер'єр закладу поєднує розкіш ресторанів старого Львова з елементами пострадянського індустріального стилю.

«Шампанерія X&X» Концепція закладу полягає у незвичному поєднанні X&X – тобто хот-догів і хачапурі – з шампанським. Хот-доги тут також незвичні. Відвідувачі особливо радять хот-дог з кров'янкою та карамелізованою грушею. Різновидів хачапурі в «Шампанерії X&X» теж багато. В меню також є салати, супи, супи, десерти. Шампанське тут представлене як вітчизняне, так й іноземне (французьке, італійське, іспанське, грузинське).

Усього 25 видів. Напій подадуть з полуницею або шматочком хамона. Також в меню шампанерії представлені два види устриць: середньоземноморська дика і фермерська. Устриці треба бронювати заздагелідь. Кухня відкрита, тому можна спостерігати, як з великої цегляної печі дістають ваше замовлення. Кожну страву подають у спеціальному

керамічному посуді.

Ресторація Бачевських. Ресторація присвячена родині Бачевських - засновникам першої у світі офіційної фабрики горілки, меценатам і громадським діячам. Фабрика Бачевських, відкрита в 1782 році, стала першою фабрикою масового виробництва горілки у всьому світі.

Ресторан пригощає відвідувачів не тільки горілкою Бачевських, але й наливками і настоянок власного виробництва (45 видів). У ресторані відновили атмосферу європейського кабаре. Все нагадує про сім'ю Бачевських: рекламні плакати, етикетки, пляшки, цілі колекції тих часів. Є декілька терас, оранжерея та зали єврейської та галицької кухні.

3. Найвідоміші концептуальні заклади ресторанного світу як об'єкти гастрономічного туризму

Користувачі одного з найпопулярніших туристичних порталів світу TripAdvisor, який раніше назвав топ найпопулярніших туристичних напрямків на 2022 рік, визначили найкращі ресторани світу цього року.

Про це повідомляється на сайті TripAdvisor.

Рейтинг, складений на основі мільйонів відгуків туристів, потрапили ресторани з 51 країни на шести континентах. При цьому пандемія COVID-19 дещо обмежила кількість місць, де можна пообідати, наприклад, деякі азіатські країни були закриті для іноземних туристів майже на весь період оцінки даних.

Вечеря поза домом – це улюблене заняття у всьому світі: для багатьох відвідувачів ресторанів це відвідування їхніх улюблених закусочних по сусідству, а для інших – це бронювання столика в ресторані з найвищим рейтингом під час відпустки. Більше половини споживачів у недавньому опитуванні сказали нам, що їжа є найцікавішою частиною їхньої подорож.

Mirazur (Ментон, Франція). Ресторан, створений аргентинцем Мауро Колагреко на Лазуровому березі біля самого франко-італійського кордону в апельсиново-лимонному гаю з видом на море, спеціалізується на сучасній французькій кухні.

Його хітами є червоні глибоководні креветки зі спаржею, огірочником і квітками дикого часнику. Більшість фруктів, овочів і трав Мауро Колагреко вирощує у власному саду, де росте більше сотні їх найменувань: зелена цибуля, шавлія, абсент, 40 сортів помідорів, броколі, буряк, морква, крес-салат тощо.

Команда кухарів Mirazur складається з трьох італійців, двох аргентинців, японця і мексиканця. Вони щодня збирають врожай в саду, необхідний для приготування якісних страв. Як основна страва часто використовується риба, яка вранці виловлюється в Середземному морі.

Noma (Копенгаген, Данія). Ресторан розташовується в будівлі старого корабельного складу на березі каналу в районі Крістіансхавн у центрі Копенгагена. Будівля складу знаходиться на Гренландській торговій площі (Grønlandske Handelsplads), яка протягом 200 років була центром торгівлі з Фарерськими островами, Фіннмарком, Ісландією і Гренландією.

Тут зберігалися риба, китове масло, шкури й інші товари перед продажем на європейські ринки.

2003 року склад був перетворений на Північноатлантичний будинок (Nordatlantens Brygge), центр мистецтв і культури країн Північноатлантичного регіону.

Piazza Duomo, Італія. Відкрився заклад у травні 2005 року в центрі міста Альба. За перші роки існування ресторан зробив собі ім'я. Кожен гурман міста знає адреса цього закладу. Керує ним молодий, але дуже талановитий шеф-кухар Енріко Криппа.

Разом зі своїми колегами він працює на кухні, постійно дивуючи чимось новеньким своїх вимогливих відвідувачів. Заклад славиться великою різноманітністю страв. В меню є і риба, і гриби, і морепродукти. Енріко разом з колегами по цеху перетворює звичайні страви в справжні шедеври.

Dal Pescatore, Італія. Описуючи популярні ресторани Італії, розповімо і про це. Знаходиться він у місті Канетто суль Ольо, в регіоні Ломбардія. Заснували заклад дідусь і бабуся теперішнього господаря Антоніо Сантіні. Страви, які подаються на стіл, готуються за сімейними рецептами. Перловими стравами цього закладу вважаються: качка під бальзамічним оцтом і шафранное ризотто з артишоками (смаженими).

Osteria francescana, Італія. У місті Модена знаходиться дуже гідний заклад. Називається воно Osteria francescana. В ресторан приїжджають шеф-кухаря і гурмани з усіх куточків світу, щоб перейняти досвід тутешнього кулінара. Столики в закладі круглі, зверху накриті білосніжними скатерттинами.

Посередині розташовується чорний камінь з 2 тюльпанами, а також срібна кошик, призначена для хліба. Стіни цього закладу білі, без надмірностей, на них висять фотографії тутешніх знаменитостей.

В «Michelin Guide NYC 2006» **Ripert's Le Bernardin, США** був одним з чотирьох нью-йоркських ресторанів, удостоєних максимум трьох зірок від Гіду Мішлен. Le Bernardin отримав чотири зірки від The New York Times чотири рази поспіль, що робить його єдиним рестораном, який підтримує цей ексквізитський статус протягом цього періоду часу і ніколи не втратив зірку за десять років. Le Bernardin часто згадується як Храм морепродуктів.

Ресторан Narisawa, Японія відкрився в 2003 році, а в 2015-му вже увійшов в десятку кращих ресторанів світу. Світову популярність ресторану

приніс інноваційний підхід шеф-кухаря ресторану Есіхіро Нарісава до приготування страв. Практично не використовуючи молекулярну кухню, а тільки інгредієнти виключно природного походження, Нарісава зумів перетворити звичайні страви в справжні шедеври.

Назви меню в ресторані кажуть самі за себе: «Пробудження в лісі», «Земля і море», «Вогонь, ліс, земля». Суп від Нарісава готується з коріння лопуха і ... чорнозему, в якому цей лопух виростав. Земля, яка використовується в стравах Нарісава, береться тільки в певному місці однієї з віддалених префектури Японії. Приправою для мармурової яловичини тут служить триденний попіл, який отримують шляхом спалювання цибулі порею і солодкого перцю.

І, нарешті, «лісовий хліб», який печуть прямо за ресторанним столиком, а інгредієнти, що входять до складу цього хліба - «лісові дріжджі» з кленовим сиропом, стружкою японського кедрового дерева і борошном з каштана. Нарісава не звикати до гастрономічних експериментів, тому скоро асортимент страв ресторану буде прикрашений їжею, в яку будуть додані пагони молодих дерев і пилок з квіткових бутонів.

Модуль 3. Розвиток гастрономічного туризму в Україні

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

ЛЕКЦІЯ № 12

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-varto-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 поїздки 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 зацікавилися 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 гастронаб «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 надихнуло 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, північчя 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 неймовірно 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 хвилину 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 Теофіпівка 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 Монастирська, 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.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. ДСТУ 4269:2003 «Туристичні послуги. Класифікація готелів» [Чинний від 2004-07-01] Вид. офіц. Київ: Держстандарт України, 2004. 18 с
2. Вербенець О., Манько В. Обряди і страви святого вечора. Львів: Світчадо, 2007. 182 с.
3. Дишкантюк О.В. Гастрономічний туризм: підручник/О.В. Дишкантюк. К.В. Власюк, Одеса: 2021, 136.
4. Ростовський В.С. Кухні народів світу: підручник. Київ: Кондор-Видавництво, 2016. 497 с.
5. Технологія приготування їжі: українська кухня: навч. посібник / О. В. Новікова, Л. Д. Льовшина, В. М. Михайлов. 2-ге вид., випр. та допов. Харків: Світ книг, 2016. 679 с.
6. Фестивальний туризм: теорія та практика: навч. посібник / М. П. Мальська, А.Т. Грицишин, С.В Білоус,М.Я Топорницька. Київ. Видавець ФОП Піча Ю.В. 2022. 232с.
7. Радченко Л.О., Пивоваров П.П., Новікова О.В., Льовшина Л.Д., Ніколаєнко-Ломакіна А.М. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів: навч. посіб. Харків: Світ книг, 2012. 288.
8. Новікова О.В., Радченко Л.О., Вінніченко К.П., Льовшина Л.Д., Пивоваров П.П., Чубар Л.І., Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства: Навчальний посібник. Харків: Світ Книг, 2018. 411 с.
9. Влащенко Н. М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві татуризмі : навч. посібник / Н. М. Влащенко ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. 373 с. URL: <https://core.ac.uk/download/162019759.pdf> magazine (дата звернення 07.06.2022).
10. Головка Л. І. Кухня народів світу: навч. посіб. для студентів галузі знань 24 «Сфера обслуговування» Бердянськ, 2013. 65 с. https://golovkoeconom.at.ua/kukhnja_narodiv_svitu_posibnik_tekst.pdf.
11. Журна «Ресторатор» URL: <https://www.restorator.ua/magazine> (дата звернення 09.06.2022).
12. Слащева, А. В. Слащева А. В. Етнічні кухні : навч. посіб. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 159 с. http://elibrary.donnuet.edu.ua/2175/1/2020_NP_GRS_Etnichni%20kuhni.p (дата звернення 06.06.2022).