

УДК 379.8

Дубініна А.А.¹, Ленерт С.О.²

¹ д-р техн. наук, проф. НУ «Запорізька політехніка»

² д-р техн. наук, доц. НУ «Запорізька політехніка»

ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ, ЯК ОСОБЛИВІСТЬ НАЦІОНАЛЬНОЇ КУХНІ

На сьогоднішній день важливою складовою індустрії туризму є харчування гостей. Знайомлячись з визначними пам'ятками міста,

екскурсанти одночасно хочуть знати про особливості національної кухні. Гастрономія є значущим ресурсом території, джерелом формування її ідентичності.

Просування різних варіантів харчування, дозволяє зберегти регіональну ідентичність території та підвищити її туристичну привабливість. Туризм взаємопов'язаний з ресторанним бізнесом, підтримує місцевих виробників, просуває ідею важливості високої якості та екологічної безпеки харчування. Місцева кухня сприяє виникненню у туристів відчуття місця, почуття будинку, комфорту і безпеки. Ресторанний бізнес розвивається дуже динамічно, та перебуває весь час в хаотичному русі: постійно якісь ресторани з'являються, якісь навпаки, закриваються, тому відстежити їх кількість практично неможливо.

Гастрономічний туризм в світі набуває все більшої популярності. Люди купують спеціальні гастрономічні тури з метою глибоко познайомитися з кухнею якої-небудь країни. Мета гастрономічних турів – насолодитися особливостями кухні тієї чи іншої країни. При цьому дана мета не зводиться лише 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. Гастрономічна подорож – палітра, за допомогою якої турист може створити уявлення про ту чи іншу країну. Їжа відкриває таємницю духу народу, допомагає зрозуміти його менталітет.

Щоб правильно та якісно організувати гастрономічні тури, треба досконально вивчити їх класифікацію. За місцем та часом проведення гастрономічні тури можна класифікувати на такі частини: 1) подієвий тур – тур, орієнтований на відвідування місцевості в певний час, з метою участі у громадських та культурних заходах з гастрономічною тематикою; 2) освітній тур – це тур, метою якого є навчання в спеціальних освітніх установах з кулінарної спеціалізацією; 3) екологічний тур – тур, що включає відвідування екологічно чистих господарств і виробництв, знайомство з екологічно чистими, органічними (біо) продуктами і їх виробництвом; 4) тур сільською місцевістю – це вид туру, який передбачає тимчасове перебування туристів у сільській місцевості з метою дегустації місцевої кухні і продуктів; 5) ресторанний тур – поїздка, що включає відвідування найбільш відомих і популярних ресторанів; 6) комбінований тур – поїздка, яка містить кілька вище перелічених напрямів.

Гастрономічний туризм не можна віднести до масового, так як цей вид туризму відносно молодий і недостатньо розвинений, тому більша частина поїздок представлена в форматі саме індивідуальних турів. Обов'язково, при формуванні гастрономічного туру, треба враховувати зміну місця перебування і раціону, адже національна кухня багатьох країн відрізняється

не тільки екзотичністю, а й різним, в деяких випадках кардинальним коливанням у складі страв і продуктів жирів, білків, вуглеводів і мікроелементів, які можуть серйозно вплинути на здоров'я туриста. Кулінарний туризм дає можливість піднести туристам все багатство народних традицій. Знайомлячись з місцевою кухнею, туристи знайомляться з укладами матеріальної культури народу, елементами його фольклору і традиційних способів виробництва продуктів харчування. У більшості випадків кулінарний туризм розглядається як короткочасні поїздки, в основному на вихідні дні. Більшість туристів за два-три дні встигають скласти своє враження про нову кухню та її стравах. Але не слід втрачати таку можливість, як більш тривалі тури. Завжди можна спланувати більш тривалий тур, який буде включати в свою програму кулінарну подорож по країні і проведення курсу народної кухні, що дасть можливість туристам більш глибоко познайомитися з принадами національної кухні.