

ТЕНДЕНЦИИ И ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ТУРИЗМА В УКРАИНЕ

К. С. Федосова

Одесская национальная академия пищевых технологий, г. Одесса

TRENDS AND PROSPECTS OF GASTRONOMIC TOURISM IN UKRAINE

K. S. Fedosova

Odessa National Academy of Food Technologies, Odessa

The article describes features of gastronomic tourism in Ukraine. A brief description is given of restaurant tours, master classes for the preparation of traditional dishes of national Ukrainian cuisine, rural green tourism, and various gastronomic festivals. The potential of this trend of the tourist business is highlighted.

Keywords: tourism, Ukraine, gastronomic tourism, culinary tourism

Введение

Во всем мире сейчас весьма популярен и активно развивается гастрономический туризм.— это путешествия в различные места планеты для ознакомления с местными кулинарными традициями и особенностями национальной или региональной кухни [1-3]. Главная цель отдыхающих, которые выбирают гастрономический туризм, заключается в дегустации уникальных продуктов и блюд, свойственных исключительно для данной местности, а также посещение оригинальных или известных ресторанов той или иной страны.

Гастрономический тур как услуга — это нечто большее, чем просто путешествие, поскольку он является хорошо продуманным комплексом мероприятий для дегустации традиционных в определенной местности блюд, а также отдельных ингредиентов, не встречающихся больше нигде в мире и имеющих особый вкус.

Гастрономический туризм является средством познания менталитета, вековых традиций и национального духа народов через культуру приготовления и употребления пищи. Таким образом, гастрономический туризм - это больше, чем обычная экскурсионная поездка, поскольку требует тщательного подхода к выбору местной пищи. Главная изюминка гастрономического тура заключается в дегустации именно традиционных для данной местности блюд.

Гастрономический туризм можно разделить на 4 вида:

Сельский (зеленый) гастрономический туризм. Гости размещаются на ферме, где хозяева готовят национальный продукт: масло, сыр, колбасу, ветчину, фуа-гра и др. Туристы

знакомятся с процессом приготовления, изучают тонкости местной кулинарии, дегустируют конечные продукты. Признавая кулинарию неотъемлемой частью национальных традиций, в ходе такого тура гости посредством еды узнают обычаи и нравы других народов. Чаще всего такие гастрономические туры ориентированы на экологически чистую продукцию и предполагают, например, сбор дикорастущих ягод в лесу, винограда на виноградниках, овощей и фруктов на фермах. За рубежом существуют гастрономические туры, которые знакомят туриста со специфическими продуктами разных стран. Это французские и болгарские винные туры, голландские, швейцарские и итальянские сырные туры, немецкие, австрийские, чешские, бельгийские пивные туры.

Ресторанные туры (или городской гастрономический туризм) подойдет туристам, ценящим роскошь и комфорт, тем, кого не прельщает ознакомление с кулинарными традициями посредством пребывания на ферме. Среди подобных направлений первое место занимает Париж, изобилующий знаменитыми ресторанами. Городской гастрономический тур может включать в себя посещение фабрики или цеха, производящих продукты питания, с дегустацией их продукции. Кроме того популярным направлением является посещение известных или оригинальных ресторанов той или иной местности.

Мастер-классы по приготовлению блюд национальной кухни проводятся известными шеф-поварами в ресторанах и кафе, или мастерами своего дела на фермах и плантациях.

Такой процесс даёт возможность туристам попрактиковаться в приготовлении некоторых местных блюд, предварительно сделать закупку продуктов, в конце попробовав результат своего труда.

Посещение гастрономических фестивалей.

Это настоящий праздник для гурмана, уникальная возможность отведать многообразие продуктов в одном месте. Например, можно посетить в сентябре устричный фестиваль в Ирландии, в начале октября выехать на Октоберфест в Германии, праздник Божоле Нуво во Франции и Сан Фермин в Испании в июле.

В Украине кулинарный туризм пока не получил широкого распространения, однако этот вид путешествий динамично развивается. Главным образом, он представлен винными маршрутами и «зеленым» гастрономическим туризмом. Бесспорным центром винного туризма является Южный берег Крыма. Винные туры обычно включают посещение завода шампанских вин «Новый Свет», знаменитой «Массандры» и других винодельческих предприятий.

Центром «зеленого» гастрономического туризма в Украине являются ее западные области, в частности, Закарпатье. Уже сейчас туроператоры предлагают украинские, цыганские, немецкие, словацкие и венгерские кулинарные путешествия по данному региону, в ходе которых можно не только попробовать, но и научиться готовить необычные блюда. В Прикарпатье, являющемся одним из центров виноделия Украины, динамично развиваются и винные туристические маршруты.

Этот довольно новый для Украины вид туризма имеет большие перспективы, а организация гастрономических туров будет способствовать возрождению кулинарных традиций украинского села. В частности, в Закарпатье презентовали «Гастрономический туристический путь», который представляет традиционные блюда Закарпатье, кухню национальных меньшинств, гастрономические фестивали (их более 30 в течение года) и заведения, в которых готовят национальные блюда.

Результаты и их обсуждение

Проанализировав предложения украинских туроператоров, мы выявили небольшое количество вариантов гастрономических туров. В основном это винные туры по Крыму и Одесскому региону, а также гастрономические и ресторанные туры по Закарпатье.

Что касается винного туризма в основном все предложения сводятся к следующей программе:

сбор урожая винограда, знакомство с процессом создания вина и дегустация. Однако тур в Одесском регионе предполагает посещение единственного в Украине «Центра культуры вина Шабо», который расположен непосредственно на месте производственного комплекса компании «Шабо», в одном из древнейших винодельческих регионов Европы, традиции которого были заложены еще в античные времена. Это единственный в Украине культурный центр, объединяющий действующее высокотехнологичное предприятие, древние винные подвалы, дегустационный зал, экспозиции современного скульптурного и архитектурного искусства, а также уникальный Музей вина и виноделия.

Среди других предложений украинских туроператоров есть практически только один вариант классического гастрономического тура. Так, компания «Вояж» разработала гастрономический тур по Закарпатье, который рассчитан на 3 дня и предполагает проживание туристов в усадьбе Grun Hof, из которой проводятся организованные выезды в разные части региона. На территории старинной усадьбы проводят экскурсию и знакомят туристов с военной гастрономией и солдатскими традициями приготовления блюд.

В рамках тура туристы посещают Межгорскую пивоварню, которая является визиткой Закарпатье, где можно дегустировать 4 сорта уникального пива, Нижнее Сельще и три сыроварни: украинца, австрийца и швейцарца с дегустациями, а также Старый Винный Подвал в Берегово с дегустацией шести сортов вина. В Медовом Доме в Мукачеве проводится дегустация двух видов медовухи и медового бальзама. Мастер-класс от Ференца Гукльвичика в Большой Грабовнице предусматривает приготовление Гукльвической грибной подливы и свиной рульки, которые варятся в темном пиве, в котле на костре со специями, а затем запекаются на углях.

Одним из самых развитых регионов Украины по ресторанному туризму является Львов – один из самых старых городов Украины, который отличается неповторимым колоритом и атмосферой. Здесь проводятся различные фестивали и ярмарки, а власти города всячески способствуют привлечению туристов и пропаганде истории и культуры этого города.

Одна из отличительных особенностей Львова – это огромное количество оригинальных тематических ресторанов, многие из которых прославились на весь мир. Самая крупная Львовская сеть ресторанов «Корпорация Фест»



создала туристическую фирму и проводит различные оригинальные тематические экскурсии по Львову, а также несколько ресторанных туров по своим заведениям.

Самым популярным является ресторанный тур «Від шпацеру до келішка», в рамках которого туристы посещают рестораны этой сети с дегустацией и мастер-классами поваров:

Криївка – это самый популярный ресторан в Украине. Ежегодно его посещают миллионы туристов. Заведение создано по мотивам истории Украинской повстанческой армии и Организации украинских националистов, а также знакомит гостей с историей антикоммунистического сопротивления в Западной Украине. Постучав в дверь «Криївки», посетитель познакомится с историей Украинской повстанческой армии и отведаст медовухи. У этого заведения нет вывески и найти его не так просто. Сюда не впустят, если на входе не назвать пароль «Слава героям». Здраваться с официантом и другими посетителями заведения лучше словами «Слава Україні». В этом заведении якобы не любят «москалів» (русских). Об этом свидетельствуют многочисленные надписи на стенах. Внутренний дизайн кафе включает многочисленные рисунки, вырезки из газет, плакаты, фотографии, старинные вещи, свидетельствующие о войне, жизни и быте бойцов Украинской повстанческой армии. Меню здесь не очень разнообразное, зато постоянное музыкальное сопровождение радует слух украинских патриотов и националистов.

Самый дорогой ресторан Галичины – это заведение, где простой салат может стоить около 100 долларов, однако хитрость заключается в том, что если попросить официанта – то он сразу выдаст дисконтную карточку на 90%.

Еврейское кафе «Под золотой розой» отличается тем, что в меню нет цен и после того, как гости поели официант на свое усмотрение называет цену. Можно согласиться или торговаться с ним. Весь процесс сопровождается театральным представлением, когда на помощь официанту может прийти вся его еврейская семья.

«Мазох-кафе» – это заведение созданное по мотивам произведений "отца мазохизма" писателя фон Захер-Мазоха, который родился во Львове. Тут можно отведать экстремальные коктейли и еду с афродизиаками. Благодаря дизайну кафе можно ознакомиться с историей трудов графа Мазоха.

Кроме оригинальных ресторанов, Львов славится своим кофе и шоколадом. Многие туроператоры предлагают туры, в рамках которых туристы посещают кофейни Львова и

даже участвуют в процессе приготовления шоколада.

Как указывалось ранее, третьим направлением гастрономического туризма является посещение гастрономических фестивалей. Опять-таки большинство из них проводится во Львове и Закарпатье, но, к сожалению, пока еще немногие туроператоры предлагают организованные туры на эти мероприятия. Например, «Праздник миргородской свиньи» проходит каждую осень в Миргороде. На гастрономической площадке можно не только дегустировать больше 70-ти блюд украинской и европейской кухни из свинины, но и пройти мастер-класс по приготовлению колбас, котлет и шашлыка. Там же проходит конкурс поваров по классу барбекю с главным призом в 20 кг свинины.

На центральной площади городка Борщев, который в сентябре становится столицей украинской кулинарии, проходит «Фестиваль борща». Местные хозяйки соревнуются в приготовлении этого национального блюда. В рамках фестиваля проходит выставка-конкурс приготовления борща, где каждое село региона представляет на суд посетителей свой рецепт борща, а это не менее 50 видов борща.

Летом в селе Коропечь Тернопольской области проходит фестиваль кулинарного искусства «КоропФест». Участники представляют на нём по 3-5 блюд из карпа, приготовленных по оригинальным рецептам.

Каждый год в марте по всей Украине празднуют «Масленицу». В этот день в разных регионах страны проходят народные гулянья, посвященные проводам зимы. В программе: чай с блинами, призы и подарки, сюрпризы для детей и взрослых, песни и хороводы.

«Фестиваль Сала» ежегодно проводится в Луцке. В этом году в рамках фестиваля прошла презентация самого большого в мире футбольного мяча из сала. На трехметровом мяче был изготовлен логотип «Евро-2012». Кроме этого участники фестиваля приготовили самый большой в мире бутерброд с салом, который назвали «Украинский сало-бургер». Его длина составила около 25 метров, и он состоял из 2500 бутербродов. Там же в Луцке был установлен памятник Салу и зарегистрирован рекорд «Книги Гиннеса», когда один из местных жителей съел 1 кг сала за 20 минут.

В этом году в Одессе впервые провели фестиваль «Дворовой Одесской кухни». В одном из одесских двориков прямо под открытым небом жарили бычков, угощали гостей салатами, форшмаком и другими «одесскими блюдами». Мероприятие сопровождалось выступлением



музыкантов и театральными представлениями. За день этот праздник посетили больше тысячи человек.

В октябре на хуторе "Воронья Слободка" проходит «Фестиваль вареников». 12 хозяек соревнуются между собой в искусстве приготовления вареников, которые являются традиционным и очень популярным украинским блюдом. Каждая хозяйка должна приготовить 200-300 вареников. Лучшую хозяйку голосованием выбирают присутствующие. Кроме того, все желающие могут принять участие в чемпионате по скоростному поеданию вареников «без рук».

В сентябре в Житомирской области проходит ежегодный «Фестиваль дерунов», на котором проходит конкурс на самый вкусный дерун. Первый фестиваль состоялся в 2008 году, и в нем приняло участие более 5 тысяч гостей. Огромный дерун, испеченный в тот день весил 118 кг и был занесен в Книгу рекордов Украины. Во время второго фестиваля в городе открыт единственный в Украине памятник Деруну.

«Фестиваль мидий и крымского вина» проходит каждый год в июле на набережной Балаклавы в Крыму. Для посетителей проводят мастер-классы по приготовлению блюд из мидий и винные мастер-классы. На память о фестивале можно приобрести вино, лекарственные препараты из мидий и сувениры.

В г. Рахов каждый год проходит фестиваль «Гуцульской брынзы». Здесь гостей ожидает красочное театрализованное представление и дегустация брынзы. Среди развлекательных мероприятий: соревнования между селами на самую колоритную этнографическую экспозицию; выставка-дегустация овечьих сыров; награждение победителя за самую лучшую брынзу; конкурс на лучшего коломыйкаря, дударя, овчара, проводится Гала-концерт. Вечером зажигают праздничный костер и проходят угощения под открытым небом жареной бараниной и традиционными блюдами с брынзой, приготовленными гуцульскими поварами.

Однако больше всего гастрономических фестивалей проходит во Львове. Не зря этот город считают городом фестивалей. Так, в июне тут проходит самый масштабный в Украине «Фестиваль пива», который знакомит гостей с традициями пивоварения и культурой потребления пива.

Самый популярный фестиваль Львова называется «На кофе во Львов». Ароматный кофе уже давно стал неотъемлемым символом романтического города Украины. Именно во Львов

приезжают, чтобы насладиться настоящим кофе, а жители города – известные кофеманы. Уютные кофейни предлагают чрезвычайно большой выбор вкусных кофейных лакомств, и каждый год осенью с помощью всех кофеманов, посещающих ароматные праздник, выбирают самое вкусное из них.

Изысканные львовские сладости имеют давнюю историю, так как львовяне открыли для себя шоколад еще в средневековье. Львов считается, после швейцарскогоерна, второй европейской столицей шоколада. На ежегодном «Празднике Шоколада» гостей ожидают создание и поедание самого длинного шоколадного торта, мастер-классы по изготовлению шоколадных изделий, брызги шоколадных фонтанов, конкурсы, забавы, конфетный шарикопад, развлечения для детей и взрослых, выступления музыкальных групп и театральных коллективов. Работает импровизированная шоколадная фабрика, где кондитеры в мастерской по изготовлению шоколада на глазах гостей демонстрируют процесс изготовления шоколадных сладостей.

«Праздник сыра и вина» – это отличная возможность больше узнать о культуре сыроварения и традиции виноделия во Львове, посетить ярмарку, забавы, разноплановые развлекательные мероприятия, анимации, конкурсы, концерты фольклорных коллективов и безусловно попробовать хорошего сыра и хорошего вина.

Ежегодный кулинарный конкурс «Львовская сковородка» собирает лучших поваров львовских ресторанов, которые соревнуются за почетное звание «Лучший повар Львова». Перед участниками ставят различные задачи, например, приготовить блюдо из мяса, рыбы и т.п. Особенно зрелищным является фантастический финал - приготовления конкурсных блюд «из-под ножа» в присутствии жюри.

Гастрономический фестиваль «Львов на тарелке» обычно начинается в пятницу гала-ужином на дворе дворца Потоцких, где собираются около 300 человек, представителей туристического бизнеса, рестораторов, отельеров, медиа и местной власти Украины и России. Продолжается фестиваль в субботу и воскресенье ярмаркой-презентацией, где более 20 львовских ресторанов и кафе презентуют львовянам и гостям города блюда собственного производства. Эту ярмарку посещает около 5 тысяч человек в год.

По результатам проведенного исследования, гастрономических туристов можно разделить на такие группы:



- Туристы, которым наскучил обычный туризм;
- Те, кто хочет внести разнообразие в свой рацион;
- Гурманы;
- Те, чья работа связана с приготовлением и употреблением пищи;
- Представители туристических компаний, заинтересованные в организации собственных гастропаузов.

За последние годы популярность кулинарных путешествий во всем мире, в том числе и в Украине, возросла. Это объясняется не только тем, что людям наскучил обычный туризм. Люди

хотят насладиться любым яством "в оригинале", устав от употребления продуктов-полуфабрикатов.

Выводы

В Украине кулинарный туризм это пока еще редкое явление, так как нет большого количества продуманных гастрономических маршрутов. Однако и в Украине все больше людей осознают перспективность этого направления туристического бизнеса.

Литература

- [1] Hall, C. M., Sharples, L., Mitchell, R., Cambourne, B., & Macionis, N. (eds.), (2003). *Food Tourism around the World: Development, Management and Markets*, Butterworth-Heinemann, Oxford.
- [2] Rubin, L. C. (2008), *Food for thought: Essays on eating and culture*. Jefferson, N.C: McFarland.
- [3] Wolf, E. (2006), *Culinary tourism: The hidden harvest*, Dubuque, IA: Kendall/Hunt Publishing Company.