

Міністерство освіти і науки України
Луцький національний технічний університет
Факультет митної справи, матеріалів та технологій
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
ЗА СТУПЕНЕМ ВИЩОЇ ОСВІТИ «БАКАЛАВР»

ОСОБЛИВОСТІ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО
ТУРИЗМУ РІВНЕНСЬКОЇ ОБЛАСТІ

спеціальність 242 «Туризм»

освітня програма «Туризм»

Виконав: здобувач вищої освіти
групи ТР-41
КОМАР Арсен Павлович

Керівник:
к.г.н., доцент
ЛЕПКИЙ Михайло Іванович

Кваліфікаційну роботу
допущено до захисту
«30» травня 2024 р.
Гарант освітньої програми:
к.е.н., доцент
ДАЩУК Юлія Євгенівна

Луцьк – 2024 року

ЛУЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет митної справи, матеріалів та технологій
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи
Ступінь вищої освіти: бакалавр
Галузь знань: 24 «Сфера обслуговування»
Спеціальність: 242 «Туризм»
Освітня програма: «Туризм»

ЗАТВЕРДЖУЮ
Завідувач кафедри
_____ Л.Ю. Матвійчук
(підпис)
« ___ » _____ 2024 року

ЗАВДАННЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧУ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Комару Арсену Павловичу

1. Тема кваліфікаційної роботи «Особливості та перспективи розвитку гастрономічного туризму Рівненської області»
Керівник роботи *Лепкий Михайло Іванович, к.г.н., доцент*
затверджені наказом вищого навчального закладу від «30» грудня 2023 р. № 440/01-02

2. Строк подання здобувачем вищої освіти кваліфікаційної роботи 01.06.2024 р.

3. Вихідні дані до роботи *нормативно-правові документи України, науково-практична література з основної проблематики роботи, спеціалізовані періодичні видання, окремі Інтернет-ресурси.*

4. Зміст розрахунково – пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно розробити)

Вступ

Розділ 1. Теоретичні основи дослідження гастрономічного туризму

Розділ 2. Оцінка стану та розвитку гастрономічного туризму Рівненської області

Розділ 3. Проблеми та перспективи розвитку гастрономічного туризму Рівненської області

Висновки та рекомендації

1. *Графічне відображення* структури закладів ресторанного сервісу в розрізі адміністративних районів

2. *Графічне відображення* схеми гастрономічної автобусної мандрівки «Гастрономічні таємниці автентичної кухні Рівненщини»

6. Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис	
		завдання видав	завдання прийняв
Розділ 1. Теоретичні основи дослідження гастрономічного туризму	к.г.н., доц. Лепкий М.І.		
Розділ 2. Оцінка стану та розвитку гастрономічного туризму Рівненської області	к.г.н., доц. Лепкий М.І.		
Розділ 3. Проблеми та перспективи розвитку гастрономічного туризму Рівненської області	к.г.н., доц. Лепкий М.І.		
Висновки та рекомендації	к.г.н., доц. Лепкий М.І.		

7. Дата видачі завдання 15.12. 2023 р.

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів дипломної роботи бакалавра	Термін виконання етапів дипломної роботи бакалавра	Примітка
1	Обґрунтування теми	до 15.12.2023 р.	
2	Огляд літератури із досліджуваної проблеми	до 10.01.2024 р.	
3	Розділ 1. Теоретичні основи дослідження гастрономічного туризму	до 10.02.2024 р.	
4	Розділ 2. Оцінка стану та розвитку гастрономічного туризму Рівненської області	до 10.03.2024 р.	
5	Розділ 3. Проблеми та перспективи розвитку гастрономічного туризму Рівненської області	до 10.04.2024 р.	
6	Висновки та рекомендації	до 01.05.2024 р.	
7	Формування списку використаних джерел	до 10.05.2024 р.	
8	Формування додатків	до 15.05.2024 р.	
9	Оформлення ілюстрованого матеріалу	до 20.05. 2024 р.	
10	Нормоконтроль	до 24.05.2024 р.	
11	Інструментальна перевірка на академічний плагіат	до 26.05.2024 р.	
12	Представлення кваліфікаційної роботи бакалавра до захисту	до 01.06.2024 р.	

Здобувач вищої освіти _____ (Комар А.П.)

Керівник кваліфікаційної роботи _____ (доц. Лепкий М.І.)

АНОТАЦІЯ

Комар А.П. «Особливості та перспективи розвитку гастрономічного туризму Рівненської області». Рукопис.

Кваліфікаційна робота бакалавра ОП «Туризм» спеціальності 242 «Туризм». Луцький національний технічний університет. Луцьк, 2024.

У роботі досліджено теоретичні основи гастрономічного туризму, проведено оцінку стану та розвитку гастрономічного туризму в Рівненській області, а також проаналізовано проблеми та перспективи розвитку гастрономічного туризму Рівненської області.

Об'єктом дослідження кваліфікаційної роботи бакалавра є кулінарні традиції та інфраструктура гастрономічного туризму Рівненської області. Предмет дослідження – туристично-рекреаційний потенціал та тенденції розвитку гастрономічних мандрівок в Рівненській області.

Розвинуто методичний інструментарій пошуку перспективних напрямків розвитку гастрономічного туризму Рівненської області для визначення пріоритетів туристичної діяльності з метою формування конкурентних переваг в регіоні.

Розроблено гастрономічну автобусну мандрівку територією Рівненської області, що дозволяє краще розвинути потенціал гастрономічного туризму регіону. Надано рекомендації з перспектив розвитку гастрономічних мандрівок області.

Кваліфікаційна робота бакалавра складається з вступу, трьох розділів, висновків та списку використаних джерел, додатків.

Ключові слова: регіон, ресторан, кулінарні традиції, область, гастрономічні мандрівки, страви, туристична інфраструктура.

ANNOTATION

Komar A.P. "Features and prospects for the development of gastronomic tourism in the Rivne region". Manuscript.

Bachelor's qualification thesis of OP "Tourism" specialty 242 "Tourism". Lutsk National Technical University. Lutsk, 2024.

The theoretical foundations of gastronomic tourism were investigated in the work, an assessment of the state and development of gastronomic tourism in the Rivne region was carried out, as well as problems and prospects of the development of gastronomic tourism in the Rivne region were analyzed.

The object of research of the bachelor's qualification work is gastronomic tourism of the Rivne region. The subject of the study is the tourist and recreational potential and trends in the development of gastronomic trips in the Rivne region.

A methodical toolkit for the search of promising directions for the development of gastronomic tourism in the Rivne region has been developed to determine the priorities of tourism activities in order to form competitive advantages in the region.

A gastronomic bus tour through the territory of the Rivne region has been developed, which allows to better develop the potential of gastronomic tourism in the region. Recommendations are given on the prospects for the development of gastronomic tours in the region.

The bachelor's qualification work consists of an introduction, three sections, conclusions and a list of used sources, appendices.

Keywords: region, restaurant, culinary traditions, region, gastronomic journeys, dishes, tourist infrastructure.

ЗМІСТ

ВСТУП	7
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ДОСЛІДЖЕННЯ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ	10
1.1. Теоретичні основи типології та специфіки гастрономічного туризму	10
1.2. Регіональні тенденції розвитку гастрономічного туризму в Україні	13
1.3. Оцінка сучасного стану гастрономічного туризму в світі	18
РОЗДІЛ 2. ОЦІНКА СТАНУ ТА РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ РІВНЕНСЬКОЇ ОБЛАСТІ	23
2.1. Оцінка закладів ресторанного господарства Рівненської області	23
2.2. Кулінарні традиції Рівненської області	31
2.3. Розробка гастрономічного туристичного маршруту Рівненською областю та особливості організації	41
РОЗДІЛ 3. ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ РІВНЕНСЬКОЇ ОБЛАСТІ	50
3.1. Проблеми розвитку гастрономічного туризму Рівненської області	50
3.2. Перспективи розвитку гастрономічних мандрівок області	52
ВИСНОВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ	55
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	58
ДОДАТКИ	62

ВСТУП

Обґрунтування актуальності теми дослідження. В сучасному світі гастрономічний туризм стає все більш важливою складовою туристичної індустрії. Смак місцевих страв, культурні особливості їжі та вин, традиції готування – все це приваблює подорожуючих, що шукають нові враження та неповторний досвід.

Умови війни в Україні ставлять перед областями нові виклики, але водночас вони можуть стимулювати розвиток гастрономічного туризму, навіть у таких складних умовах.

У період війни, коли місцеві жителі стикаються з втратами та змінами, гастрономічний туризм може стати інструментом збереження культурної спадщини та ідентичності області. Традиційні страви, ресторани, кулінарні фестивалі – все це дозволяє місцевим жителям не лише зберегти свої культурні та кулінарні традиції, але й поділитися ними з туристами, що сприяє посиленню внутрішньої згуртованості та підтримці місцевого самоврядування.

Гастрономічний туризм може стати справжнім каталізатором розвитку сільських територій. Фермерські господарства, виноградники, сільські готелі та ресторани можуть привертати увагу та інвестиції, що сприятиме сталому розвитку сільської місцевості.

Гастрономічний туризм може використовуватися для залучення уваги до проблем та потреб області в умовах війни. Організація кулінарних фестивалів, ярмарків та екскурсій може стати платформою для обговорення соціальних, економічних та політичних питань, що стикаються місцеві жителі та влада.

Саме ці складові визначають актуальність вибору моєї теми бакалаврської роботи.

Стан вивченості проблеми. Дослідження зарубіжних та українських вчених охоплюють широкий спектр аспектів гастрономічних мандрівок, включаючи теоретичні основи, практичні аспекти, аналіз об'єктів, що входять до складу гастротурів, і створення регіональних туристичних продуктів на

основі національних кулінарних традицій. Деякі з них, такі як К. Холл [39], Д. Гілмор [37], Д. Хендерсон та інші, зосереджуються на загальних підходах до гастрономічних мандрівок, визначенні його концепцій та основних тенденцій. Інші, такі як Д. Басюк, Т. Сокол, Т. Божук, Л. Прокопчук, досліджують конкретні аспекти розвитку гастрономічного туризму в українському контексті, зокрема, його історико-культурний аспект і особливості формування регіональних туристичних продуктів.

Деякі українські вчені, такі як І.М. Школа, Т.Г. Сокол [31] та інші, в своїх доробках, розглядають гастрономічні мандрівки як вид хобі-мандрівок, тематичних та спеціалізованих, а інші, такі як В. Антоненко [3], С. Саламатіна [30], П. Коваль, зосереджуються на значенні розвитку цього виду діяльності в окремих регіонах України.

Загалом, дослідження вказаних вчених свідчать про активний інтерес до проблем гастрономічного туризму як в світовому, так і в українському контексті, а також про важливість подальшого розвитку цього виду туризму для сталого розвитку та збільшення привабливості туристичної продукції України.

Об'єктом дослідження є кулінарні традиції та інфраструктура гастрономічного туризму Рівненської області.

Предмет дослідження – туристично-рекреаційний потенціал та тенденції розвитку гастрономічних мандрівок в Рівненській області.

Метою роботи є оцінка особливостей та перспектив розвитку гастрономічного туризму в Рівненській області.

Для досягнення поставленої мети вирішено наступні *завдання*:

- розглянути теоретичні основи дослідження гастрономічного туризму;
- проаналізувати заклади ресторанного господарства Рівненської області;
- охарактеризувати кулінарні традиції Рівненської області;
- розробити гастрономічний туристичний маршрут Рівненською областю;
- визначити проблеми та перспективи розвитку гастрономічного туризму

Рівненської області.

Перелік використаних у ході проведення дослідження методів. Для вирішення мети та завдань дослідження використані наступні методи: аналітичний – для вивчення наукових праць вчених, різноманітних статистичних даних і інших джерел; експертний – для оцінки перспектив розвитку гастрономічного туризму на Рівненщині і поданні рекомендацій; статистичний – для характеристики даних про природні, історико-культурні та гастрономічні можливості Рівненської області.

Джерела інформаційної бази дослідження. Інформаційна база бакалаврської роботи опирається на різноманітні теоретичні дослідження та доробки українських і зарубіжних вчених про розвиток гастрономічного туризму в Україні та Рівненській області. Крім того, при написанні роботи бралися до уваги статистичні дані Головного управління статистики в Рівненській області та матеріали турагенцій, ресторанів, що доступні в мережі Інтернет.

Практична цінність одержаних результатів роботи заключається в тому, що розроблений маршрут, а також рекомендації та висновки можна використовувати для розвитку гастрономічних мандрівок області, що в свою чергу підвищить конкурентоздатність Рівненського регіону.

Апробація результатів дослідження. Дослідження питань особливостей та перспектив розвитку гастрономічного туризму Рівненської області розглядалося на всеукраїнській інтернет-конференції молодих учених та студентів «Перспективи розвитку туризму та сфери гостинності в Україні та світі» (травень, 2024 року).

Структура роботи складається із вступу, трьох розділів, висновків та рекомендацій, додатків; містить 64 сторінки текстового матеріалу, 26 рисунків, 5 таблиць. Список джерел включає 41 найменування літератури.

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ДОСЛІДЖЕННЯ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ

1.1. Теоретичні основи типології та специфіки гастрономічного туризму

Вирішальне значення в зростанні туризму в Україні зводиться до створення турпродукту, що буде тримати конкуренцію на зовнішньому ринку та буде матиме змогу якнайбільше забезпечувати туристські потреби мешканців держави. Цей продукт також має забезпечити загальний розвиток регіонів та їх соціально-економічних здатностей, зберігаючи економічну рівновагу та історико-культурну спадщину. Один із перспективних та розвиваючих складових мандрівок, як туристичного, так і ресторанного, – це «гастрономічний туризм». Даний новий вид мандрівок відкриває широкі можливості для розвитку, а створення і проведення гастрономічних мандрівок дозволяє відродити національні кулінарні звичаї [5].

В дослідженнях українських науковців немає одного тлумачення даного виду мандрівок. Існують такі поняття, як «кулінарні мандрівки», «винно-гастрономічні подорожі», «гурман-мандрівки», «гастрономічні подорожі», «ресторанні подорожі». Такі самі ідеї ми можемо бачити і в доробках іноземних авторів. Так наприклад зустрічаються терміни «gourmet tour», «culinary tourism», «food tourism», «gastronomic tourism» в доробках Аллента Г., Лонга Л., Вольфа Е. та багатьох інших [23].

Поняття «кулінарні подорожі» вперше запропонувала використовувати в 1998 році Лусі Лонг з США, а в 2001 році Вольф Е. опублікував перший доробок про кулінарні мандрівки. Ним же в 2003 році започаткована Міжнародна асоціація гастрономічних мандрівок, що пропонує освіту, розвиток і сприяння в кар'єрі для своїх членів. Головний документ даної асоціації відбиває здібність індивіда розуміти культурне надбання країни за рахунок споживання її національних страв: «Страви – це сутність народу, його манера

та історичний розвиток». В 2012 році даною міжнародною організацією було заініційовано поняття «гастрономічні подорожі» [24].

Ще одне трактування було дано Всесвітньою асоціацією гастрономічного туризму і полягає в тому, що «гастрономічний туризм це подорожі з метою отримання автентичного досвіду, заснованого на культурі споживання їжі або напоїв» [40]. Гастрономічні подорожі стають світовим трендом, головною ознакою, що дозволяє впливати не лише на соціальний і культурний аспекти, але і на соціально-економічні фактори.

Фундатор Міжнародної асоціації гастрономічних мандрівок (Вульф Е.) трактує гастрономічні подорожі як розвідування і задоволення неповторними та незабутніми стравами і напінками, як в різних куточках нашої планети, так і на території, що знаходиться поряд. Він підкреслює, що крім мандрівок по території своєї держави чи по інших країнах, подорожуючі можуть бути гастрономічними мандрівниками в своїй місцевості [8].

Ридван Х. визначає гастрономічний туризм як мандрівки, що випрацьовані місцевими громадами для допомоги сільським домогосподарствам [41]. Ще одне поняття, що вважається повною чи частковою мандрівкою для пробування місцевих продуктів чи задіювання в кулінарних заходах, було запропоноване Тудораче П, Ністорену П. [39].

Brokaј M. дає таке визначення: «нові навички, які підшукують мандрівники, такі як – відпочинок з їжею, мандрівки по садах» [37]. Дасілва трактує цей термін, як довільні навички мандрівок, в яких дуже важливими, або смакується місцева чи національна їжа і напої, що віддзеркалює кухню, звичаї, способи їх приготування [38].

Український науковець Дарія Басюк трактує так – «вид туризму, пов'язаний з ознайомленням з виробництвом, технологією приготування та дегустацією національних страв та напоїв, а також кулінарними традиціями народів світу» [4]. Інша українська вчена Світлана Саламатіна трактує дані мандрівки, як дія, що має ціль ознайомлення з місцевою кухнею певної держави

чи території, способами приготування їжі, головними інгредієнтами та підвищити освіченість із кулінарії [30].

Т. Трададенко визначає гастрономічні подорожі, як мандрівки по різних державах і материках з метою ознайомлення з різноманітністю регіональної їжі, звичками в кулінарії, для того щоб посмакувати незвичні для мандрівників страви чи продукти. Головною ціллю кулінарних мандрівок є насолода місцевого приготування, яка зберігає місцеві звичаї та традиції приготування страв і напоїв [33].

Таким чином, провівши аналіз різноманітних трактувань, можна визначити, що гастрономічні подорожі – це мандрівки в різні країни чи в різні місцевості для ознайомлення з неповторністю місцевих кухонь, способами приготування їжі, а також з ціллю смакування місцевих страв та напоїв, що є характерними тільки для цієї території чи держави.

На сьогоднішній день відома велика кількість доробок вчених, що приділили увагу різноманітності видів гастрономічних мандрівок.

Т. Трададенко гастрономічні мандрівки поділяються на категорії залежно від програми туру і виділяють кулінарні святкування і фестивалі, а також подієві гастрономічні мандрівки. Саламатіна С.Є. розглядає основні різноманітності гастрономічних подорожей, що включають винний, рибний, сирний, кавовий і т.д. Вишневська Г.Г. та Бусигін А.П. поділяють гастрономічні подорожі за різними ознаками, такими як своєрідність території (сільські і міські), а також цілі подорожі, такі як спроба продегустувати деяку їжу чи напитки, тобто шоколадний, винний, сирний, пивний.

Д.О. Стешенко та А.Ю. Парфіненко пропонують інший поділ, що враховує сільські, ресторанны, освітні і подієві гастрономічні тури. Сільські мандрівки включають смакування сільської кухні та продуктів, вирощених у цій місцевості; ресторанны – провідини цікавих ресторанів з високим сервісом кухні; освітній – здобуття знань на курсах чи кулінарних установах; подієвий – долучення до громадських та культурних подій з кулінарним спрямуванням.

Крім того, на думку деяких науковців, розумним є поділ гастрономічних мандрівок за направленістю мандрівки, так як в багатьох країнах проводяться заходи, приурочені деяким продуктам чи їжі. Можна навести приклад фестивалю Oktoberfest в Мюнхені, де існує особливий вид організації приймання різних за статусом гостей, що включає складання меню, яке враховує кулінарні та національні особливості гостей, що відвідують даний захід.

Отже, гастрономічні мандрівки можна поділяти за різними критеріями, як розміщення кулінарної атракції, конкретної їжі чи напою, цілі мандрівки і т.д.

1.2. Регіональні тенденції розвитку гастрономічного туризму в Україні

Гастрономічний туризм в регіонах України почав дієво просуватися в останні роки. Незважаючи на війну і обмеження, які в зв'язку з цим існують в місцях зосередження туристичних локацій, мандрівники виснажилися знаходитися вдома і при найменшій можливості відвідують заклади ресторанного сервісу.

Після нападу росії українські суб'єкти підприємницької діяльності, зокрема у сфері туризму, змушені були пристосовуватися до нових військових стресових умов. Через два роки COVID-19, ресторанний бізнес став ще однією випробуваною галуззю. Багатьом ресторанам зараз доводиться стратегічно планувати на дуже короткий період, іноді навіть менше ніж тиждень, а для окремих – всього лише 2-3 дні. Головне комерційне завдання полягає в тому, щоб пережити, оскільки деякі заклади були фізично зруйновані.

Як показують дані 2018-2022 років, що надані операторами ринку, до кінця 2022 року більше 7 тисяч закладів громадського харчування припинили свою діяльність через війну (табл. 1.1, рис. 1.1). В таких областях, як Харківська, Миколаївська, Запорізька та Луганська спостерігалось падіння на 50%, в Київській, Одеській та Дніпропетровській – на 30%. Дослідження показують, що в західному регіоні чисельність ресторанів та кафе зростає, в

Львівській та області на 30%, Закарпатській, Чернівецькій та Івано-Франківській – 20% [2].

Таблиця 1.1

Кількість закладів громадського харчування в Україні, тис. од. [2]

Роки	Кількість закладів, тис. од.
2018	61,8
2019	69,7
2020	71,7
2021	69,8
2022	50,9

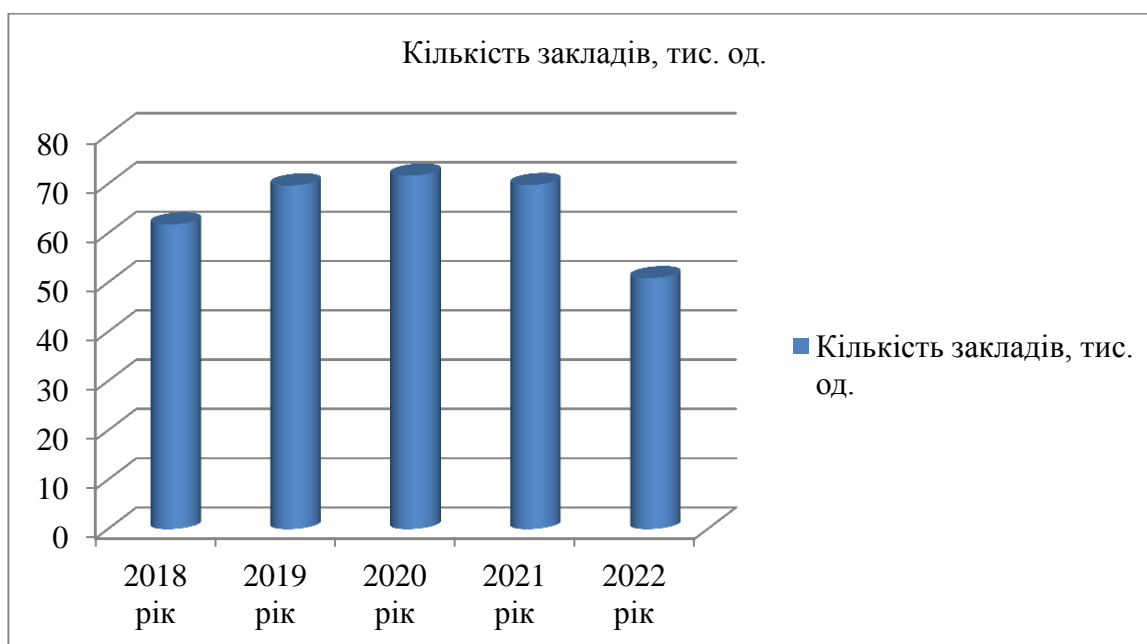


Рис. 1.1. Заклади громадського харчування України (2018-2022 роки)

Гастрономічний туризм не обмежується лише удосконаленням ресторанної мережі. Українська кухня, вважаючи її однією з найбагатших і найрізноманітніших, є основою гастрономічних мандрівок. Процес її розвитку тривав кілька століть, і за цей час вона успішно запозичила кілька іноземних страв, удосконаливши їх технології приготування, і поділилася ними зі світом. Сьогодні відомі кухарі готують українські страви зі задоволенням і подають їх у найкращих ресторанах світу.

Вибір мандрівників щодо областей в Україні, на сьогоднішній день, може варіюватися в залежності від їхніх уподобань та інтересів (рис. 1.2).



Рис. 1.2. Популярність областей України серед туристів (%) [10]

Наша етнічна кухня являється дуже різноманітною, і кожна область має свої унікальні фірмові страви, так наприклад, східно- та західноукраїнська етнічна кухня суттєво відрізняються одна від одної, а також від південних та північних регіонів.

Найвідомішою стравою нашої етнічної кухні, безсумнівно, є борщ. Ця страва здобула світову популярність, подібно до французьких соусів, італійської пасти чи японських суші. Борщ є різноманітний і може готуватися як на м'ясному бульйоні, так і варіантах пісної кухні. Наприклад, борщ, що готують на Закарпатті відрізняється від одеського, полтавський – від волинського, київський від львівського і так далі. Кожен регіон має свої унікальні варіації цієї страви, які часто відображають місцеві кулінарні традиції та доступні продукти [18].

Українські напої є важливою частиною гастрономічного туризму, так як в нас мають традицію споживати напої, які виробляються за рахунок природного бродіння певних інгредієнтів, таких як квас, мед і пиво, а також напої, отримані шляхом перегонки продуктів бродіння, зокрема горілку та настоянки [3].

У більшості ресторанних закладів з етнічною кухнею можна замовити самогон та настоянки власного приготування, такі як хреновуха чи на журавлині. У деяких ресторанах Києва та інших обласних центрах навіть пропонується пиво, яке отримано у їхніх броварнях. Ця тенденція спостерігається все частіше, додаючи до гастрономічного досвіду туристів нові смаки та можливості випробування автентичних українських напоїв [16].

Вино є ще одним напоєм, який до війни виробляли біля 75 компаній, а площа виноградників перевищувала 41 000 га і вироблялося до 183 різноманітних вин.

Гастрономічні мандрівки в нашій країні наразі знаходяться на етапі зародження, і чисто гастрономічні подорожі тут ще досить рідкісні. Однак серед усього різноманіття пропозицій уже існує чимало «кулінарних» назв, вказуючи на потенціал цієї галузі. Не дивлячись на майже однаковий потенціал в сфері регіональної кухні, в кожному регіоні даному напрямку приділяють увагу по різному. Гастрономічний туризм поступово стає все більш популярним.

Першість в гастрономічних турах і мандрівках належить Львову, що відоме своїм багатим ресторанним та кавовим життям, а також шоколадними майстернями. Туристичні агентства міста пропонують різноманітні програми, включаючи пивні тури («Львів нетверезими очима»), які дозволяють відвідати відомі Львівські броварні, музеї пивоваріння та спробувати різноманітні сорти пива. Крім цього, Львів відомий своїми кавовими та шоколадними турами, які привертають любителів цих напоїв. Місто також запропонує туристи сирні тури та майстер-класи з їх виготовлення. В Львові існує навіть кілька музеїв з гастрономічною тематикою, які доповнюють гастрономічний досвід відвідувачів міста [5].

На другому місці по гастрономічній привабливості знаходиться Київ, де можна знайти широкий вибір гастрономічних послуг у ресторанах відомих шеф-кухарів та установ, що проводять пізнавальні тури та навчають професійних кухарів. Ще одне вагоме місце в гастрономічному туризмі України

займає Одеса, що відома своєю різноманітною кухнею. Це місто відоме своїм вином і стравами з риби, які часто мають коріння в єврейській кухні [9].

Однією з найбільш цікавих гастрономічних мандрівок в Одесі є «Смачна Одеса», яка дозволяє мандрівникам побувати в 3-х закладах центру, що популярні серед місцевих мешканців, але можуть бути важкодоступними для звичайних мандрівників без місцевого супроводу. Крім того, тут популярні винні тури, які дозволяють відвідати «Французький бульвар» і «Шабо» і посмакувати одеські вина і коньяки. Ці гастротури допомагають туристам поглибити свій досвід у смаковій та культурній спадщині Одеси.

Полтавщина заслуговує на увагу, як батьківщина вареників та галушок. Ця область вважається справжнім скарбом етнічної культури і відзначається рядом національно-етнічних фестивалів. Особливо відомі полтавські вареники у різних формах, які є справжньою гордістю місцевих жителів. Проте, крім вареників, Полтавщина славиться і різноманітними алкогольними напоями, такими як настої на травах, самогон і фруктові наливки. У Полтавській області є різноманітні тури, які можуть задовольнити бажання будь-якого мандрівника, розкриваючи багатства культури та гастрономії цієї частини України [18].

Найбільш популярні гастрономічні тури Україною представлені в додатку А.

Україна відома своїми різноманітними фестивалями, які присвячені різним аспектам культури, історії та ремісництва. Зокрема, за останні роки гастрономічні фестивалі стали дедалі популярнішими, а деякі з них набули світового визнання. Однак, через складну ситуацію в країні, багато з них були змушені або скасувати, або провести у зміненому форматі.

Війна внесла свої корективи, і багато фестивалів зазнали впливу цих подій. Однак, не зважаючи на це, українська культура продовжує розвиватися, і, сподіваємося, з часом багато з цих заходів зможуть відновити свою діяльність у повному обсязі, даруючи гостям і учасникам незабутні враження та дотримуючись традицій української гастрономії та культури [16].

Отже, можна констатувати, що гастрономічні подорожі в Україні перебувають в фазі зародження, але вже є накопичений досвід, який може бути використаний для подальшого розвитку цієї галузі. Зараз лідерами у гастротуризмі є західні області та окремі регіони на півдні країни, а також Київська область. Проте, в східних областях України активність щодо розвитку гастротуризму ще не така висока у зв'язку з війною, хоча тут також є потенціал для розвитку цього напрямку.

1.3. Оцінка сучасного стану гастрономічного туризму в світі

Гастрономічний туризм становить суттєву частину глобальної індустрії подорожей і набирає все більшої популярності серед подорожуючих різного віку та соціального статусу. Зараз ми спостерігаємо значний зріст інтересу до гастрономічних подорожей як з боку індивідуальних туристів, так і з боку туроператорів і готельних компаній.

Цей вид подорожей, дозволяє пізнавати кулінарні пристрасті та звички різних народів,. Незважаючи на те, що існує вже століттями, гастрономічні мандрівки почали отримувати визнання лише наприкінці минулого століття як самостійний напрямок. Це призводить до росту різноманітності гастрономічних турів та послуг на туристичному ринку з кожним роком.

З розвитком соціальних медіа та доступності інформації в Інтернеті інтерес до гастрономічних подорожей значно зріс. Сучасний гастрономічний туризм охоплює не лише відвідування ресторанів і кулінарних фестивалів, а й кулінарні майстер-класи, дегустації страв та винних турів.

Великий вплив на розвиток гастрономічного туризму мають також телевізійні шоу про кулінарію, які популяризують місцеву кухню та культуру готування у різних країнах [3].

Оцінка сучасного стану гастрономічного туризму в світі вимагає ретельного аналізу різних аспектів цієї індустрії.

Перш за все, слід врахувати ріст кількості регіонів та країн, які активно просуваються як гастрономічні напрямки.

Гастрономічний туризм розвивається завдяки створенню унікального гастрономічного іміджу, який приваблює все більше подорожуючих. Лідерами цієї галузі є країни Європи, такі як Італія, Франція та Іспанія. Також можна побачити зростаючий інтерес до східної кухні. Популярність гастрономічного туризму підтверджується збільшенням числа міжнародних програм для організації гастрономічних подорожей (рис. 1.3) [32].

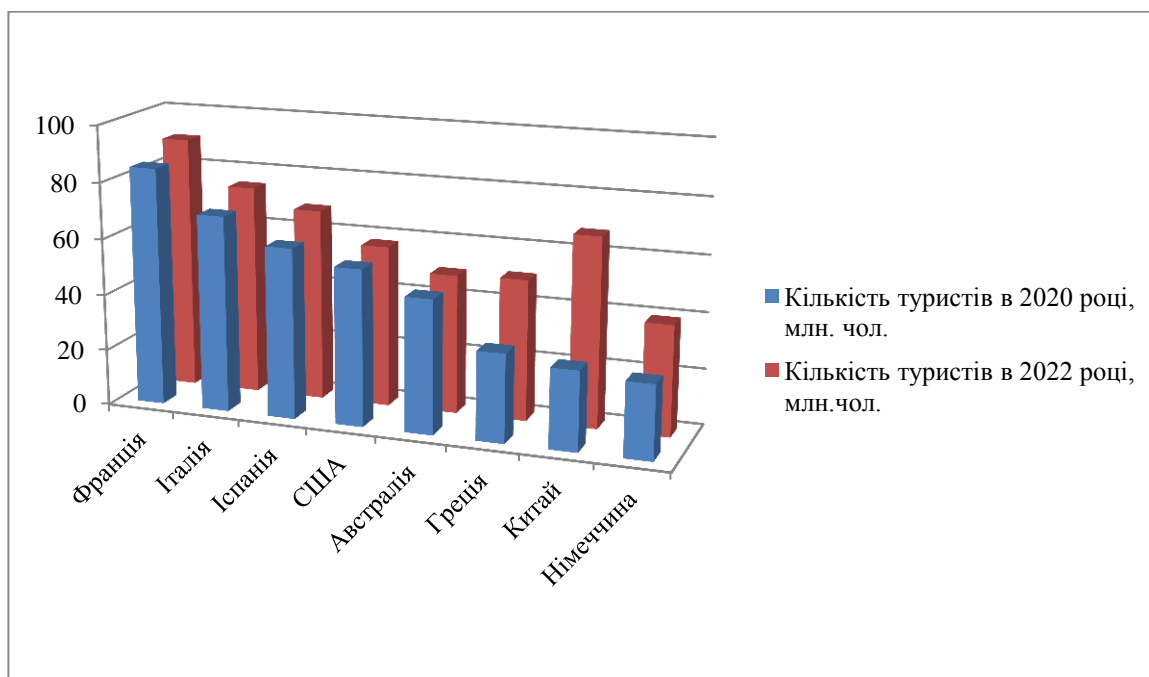


Рис. 1.3. Визнані напрями гастрономічного туризму [12]

За даними Міжнародної асоціації гастрономічного туризму, у 2022 році гастрономічний туризм склав 8,2% від загального обсягу міжнародного туризму. На ринку мандрівок можна спостерігати таку різноманітність гастрономічних подорожей, як індивідуальні, групові та пакетні. Переважна більшість таких мандрівок припадає на країни ЄС, зокрема Францію, Італію, Португалію та Німеччину, де збереглися старовинні традиції кулінарного мистецтва.

У 2018 році Асоціація туризму США оприлюднила свої опитування, в якому більше 60% опитаних виявили бажання вирушити у гастрономічну

мандрівку протягом 12 місяців. Дане дослідження також вказало на те, що гастрономічні мандрівники залишають значно більше коштів під час подорожей, ніж інші туристи, оскільки вони готові заплатити за унікальний смак страв, приготованих з місцевих продуктів [36].

У 2021 році МТКА заініціювала ввести «критерій готовності» країн до зустрічі гастрономічних мандрівників. За цим показником найбільш готовими до прийому таких туристів стала Шотландія (78 балів з 100) та Канада (68 з 100), з основним акцентом на сільське господарство. Найнижчий показник бажання був зафіксований у Південній Африці (27 балів з 100) [40].

Спостерігаються значні тенденції в розвитку гастрономічних подорожей, які відображаються на міжнародному рівні:

- відзначається експоненційний ріст ринку гастрономічного туризму, що свідчить про збільшення інтересу подорожуючих до відкриття нових кулінарних вражень у різних країнах світу. Цей ріст веде до зростання кількості гастрономічних подій, фестивалів та турів у різних кулінарних напрямках;

- гастрономічний туризм є одним із найдинамічніших сегментів туристичного ринку, оскільки він поєднує в собі елементи культурного та кулінарного туризму, пропонуючи унікальні емоції і враження для подорожуючих. Такий підхід стимулює інновації та розвиток інфраструктури у сфері гастрономічного туризму;

- продукт є основою для гастрономічного туризму, оскільки він є ключовим фактором, який привертає увагу туристів. Місцева кухня, страви і напої стають не лише частиною гастрономічного досвіду, але й збагачують культурну палітру країни або регіону;

- зацікавленість культурною спадщиною є ключовим аспектом гастрономічного туризму, оскільки він дозволяє подорожуючим не лише смакувати страви, але й пізнавати історію, традиції та місцевий спосіб життя.

Таким чином, ці тенденції вказують на стабільний і перспективний розвиток гастрономічного туризму як ключового сегмента глобальної туристичної індустрії.

Дані Всесвітньої туристичної організації підкреслюють ключову роль мотивації у розвитку гастрономічного туризму. Згідно з дослідженням, 78,9% туристів наперед ознайомлюються з календарем гастрономічних подій перед плануванням своїх маршрутів. Це свідчить про те, що гастрономічні події мають значний вплив на вибір туристичного напрямку (рис. 1.4) [40].

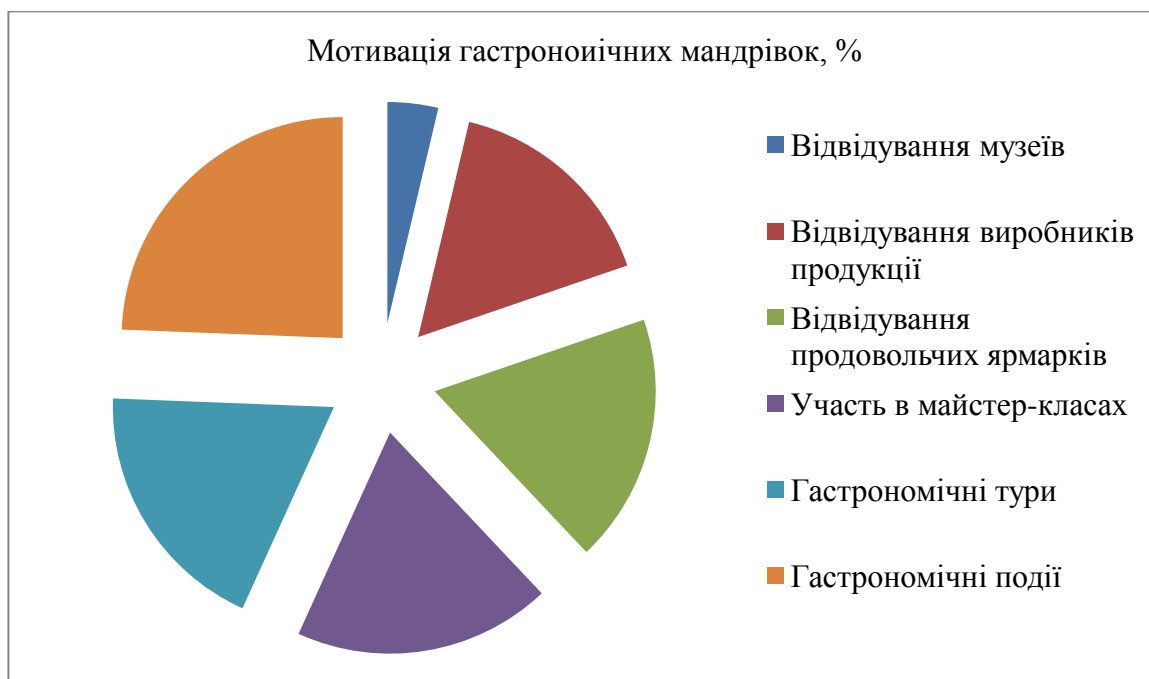


Рис. 1.4. Обґрунтування вибору мандрівок в гастрономічному туризмі

Далі у рейтингу мотивації йдуть гастрономічні тури та кулінарні майстер-класи, які зацікавлюють 61,9% подорожуючих. Це підкреслює популярність занять, що дозволяють не лише смакувати страви, але й вивчати їхню приготування.

Наступним слід зазначити, що 58,8% мандрівників віддають перевагу продовольчим ярмаркам з місцевими продуктами, що відображає інтерес до органічних та місцевих продуктів і страв. Також, 52,6% подорожуючих зацікавлені у відвідуванні ринків і виробників, що свідчить про бажання ближчого ознайомлення з місцевою культурою гастрономії та звичками.

З іншого боку, меншою вагу серед пропозицій гастрономічного туризму мають відвідини музеїв, що лише 12% мандрівників вважають пріоритетом. Це може бути пов'язано з тим, що подорожуючі вважають інші аспекти

гастрономічного туризму більш привабливими для поглиблення в місцеву культуру та традиції. Таким чином, дані UNWTO підтверджують, що мотивація є важливим фактором для подорожуючих у виборі гастрономічних подій та активностей, які вони обирають під час подорожі [32].

Варто відзначити, що розвиток гастрономічного туризму має і негативні наслідки, такі як збільшення туристичного навантаження на деякі регіони, перевантаження ресторанів і погіршення якості обслуговування. Уряди країн і регіонів, які активно розвивають гастрономічний туризм, часто звертають увагу на створення інфраструктури та регулювання потоків туристів, щоб забезпечити сталість розвитку цієї галузі.

РОЗДІЛ 2. ОЦІНКА СТАНУ ТА РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ РІВНЕНСЬКОЇ ОБЛАСТІ

2.1. Оцінка закладів ресторанного господарства Рівненської області

В сучасному світі туризм стає все більш важливою складовою економічного розвитку, а гастрономічні мандрівки, як один з його видів, набирає популярності серед подорожуючих. Рівненська область, розташована у західній частині України, має великий потенціал для розвитку гастрономічного туризму через свою багату культурну спадщину, традиційну кухню та мальовничі місцевості.

На основі адміністративно-територіальних змін на території Рівненської області було утворено 4 райони: Вараський, Дубенський, Рівненський, Сарненський (рис. 2.1).



Рис. 2.1. Адміністративно-територіальні райони Рівненської області [28]

Ресторанна галузь є ключовою у сфері економічної діяльності, спрямованою на надання послуг харчування. Заклади цієї сфери відіграють

важливу роль у формуванні та функціонуванні гостинності Рівненщини, сприяючи збільшенню надходжень до місцевого бюджету та виступаючи об'єктами приваблення для туристів і відіграють важливу роль в формуванні гастрономічних мандрівок. На сьогодні цей сектор у Рівненській області перебуває на етапі активного розвитку. Тут доступні для мандрівників, як звичайні їдальні, так і вишукані ресторани.

За інформацією Департаменту економічного розвитку і торгівлі Рівненської ОДА, на початок 2023 року сітка закладів ресторанного сервісу налічувала 1521 структурних складових, таких як ресторани, кафе, бари, кафетерії та інші (табл. 2.1, рис. 2.2).

Таблиця 2.1

Кількісна характеристика закладів ресторанного сервісу Рівненської області на початок 2023 року [13]

№ з/п	Вид закладу ресторанного сервісу	Кількість закладів, од.
1	Ресторани	63
2	Кафе	800
3	Бари	176
4	Кафетерії	242
5	Інші заклади	240



Рис. 2.2. Заклади ресторанного сервісу Рівненської області

Найбільша кількість даних закладів розміщується в Рівненському районі – 946 одиниць, в Дубенському – 244, в Вараському 126 і в Сарненському районі нараховується 204 заклади (табл. 2.2, рис. 2.3).

Таблиця 2.2

Кількість закладів ресторанного сервісу по адміністративних районах [13]

№ з/п	Райони області	Всього	У тому числі				
			ресторани	кафе	бари	кафетерії	інші заклади
1	Вараський	126	4	65	23	6	28
2	Дубенський	244	14	101	49	73	9
3	Рівненський	946	41	500	69	154	182
4	Сарненський	204	5	134	31	12	22

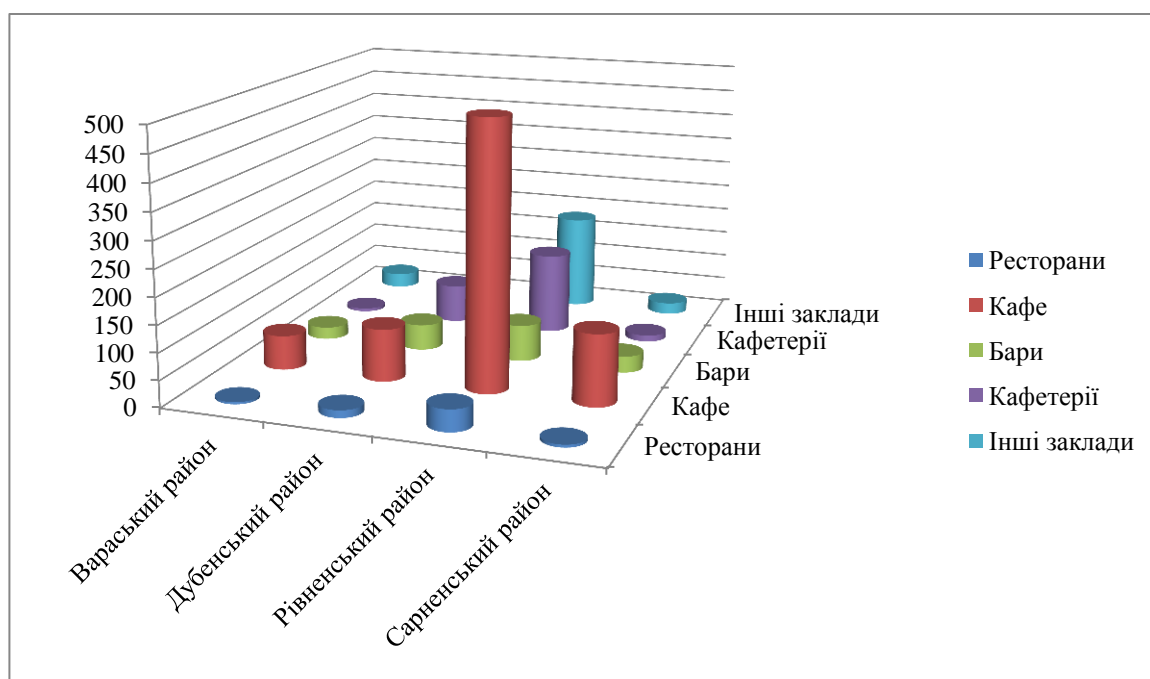


Рис. 2.3. Заклади ресторанного сервісу в розрізі адміністративних районів

Як бачимо з таблиці, найбільша кількість закладів знаходиться в Рівненському районі 62,2%, на другому місці йде Дубенський – 16,1%, наступним йде Сарненський – 13,4% і найменша кількість зосереджена в Вараському районі – 8,3%. Серед міст області найбільше закладів ресторанного сервісу зосереджено в обласному центрі місті Рівне 537, що становить 35,3% від загальної кількості закладів Рівненської області. На другому місці йде

Дубно з 54 закладами (3,6%), в Вараші – 43 (2,8%), а в Острозі нараховується 26 закладів (1,7%) (табл. 2.3).

Таблиця 2.3

Кількість закладів ресторанного сервісу в містах Рівненської області [13]

№ з/п	Міста області	Всього	У тому числі				
			ресторани	кафе	бари	кафетерії	інші
1	Вараш	43	1	20	6	3	13
2	Дубно	54	6	21	16	8	3
3	Остріг	26	1	16	2	5	2
4	Рівне	537	28	223	49	76	161
	Всього	660	36	280	73	92	179

В структурі закладів ресторанного сервісу Рівненської області переважають кафе – 800 одиниць, а найбільше їх зосереджено в Рівненському районі 500 одиниць, що становить 62,6% від загальної кількості даних закладів в області. На другому місці йде Сарненський район з 134 закладами, далі Дубенський – 101 і найменша кількість кафе знаходиться в Вараському районі – 65 закладів (рис. 2.4). Серед міст області найбільше їх розміщено в обласному центрі Рівному 223 одиниць.

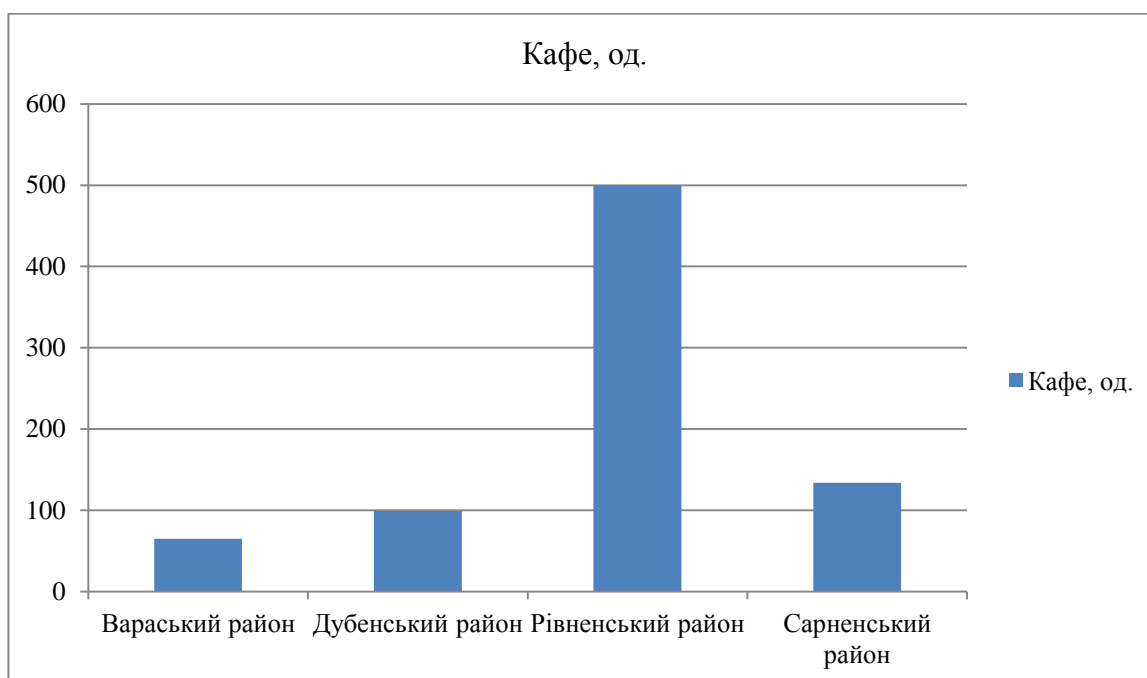


Рис. 2.4. Кафе в Рівненській області, од. [13]

На другому місці по кількості закладів ресторанного сервісу знаходяться кафетерії, їх нараховується 242 (рис. 2.5). І так само найбільше їх розміщено в Рівному – 76.

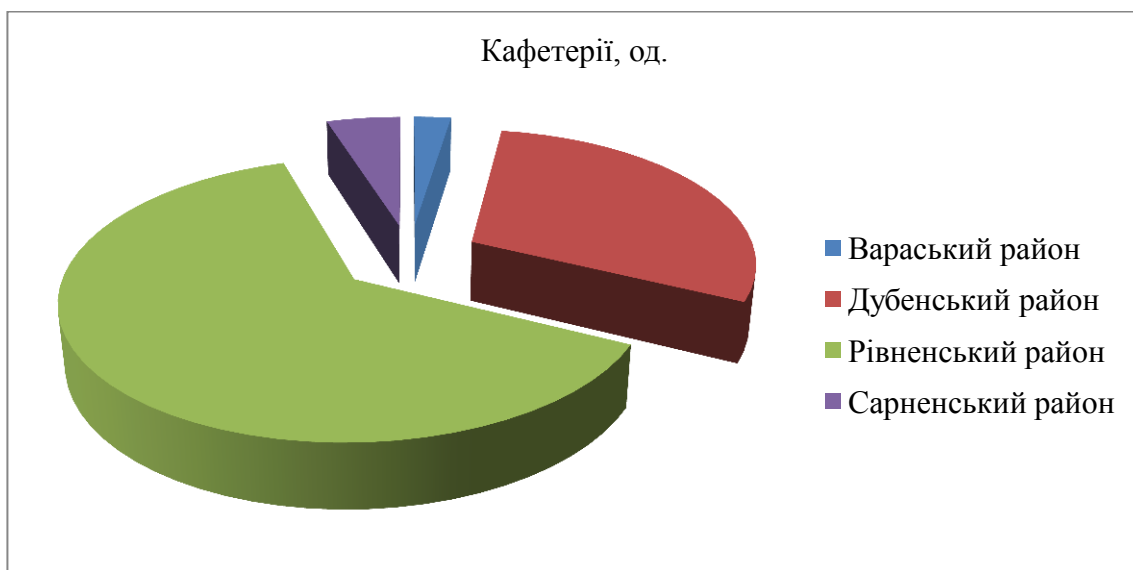


Рис. 2.5. Структура кафетеріїв в Рівненській області [13]

Наступне місце в структурі закладів ресторанного сервісу Рівненської області займають інші заклади, а саме кав'ярні, піцерії, булочні і т.д. За даними Департаменту економічного розвитку і торгівлі Рівненської ОДА їх в 2023 році було 240 (рис. 2.6).

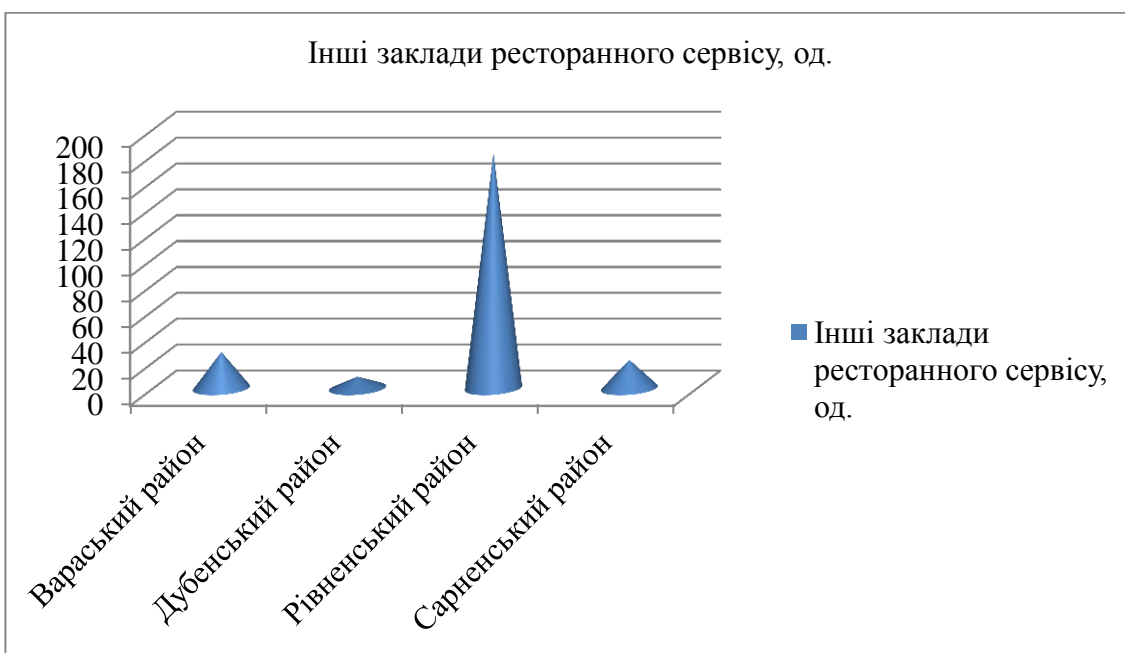


Рис. 2.6. Інші ресторанны заклади Рівненської області, од.

Барів серед закладів ресторанного сервісу в Рівненській області є в наявності 176 одиниця і найбільше їхня кількість розташована в обласному центрі – 49 (рис. 2.7).

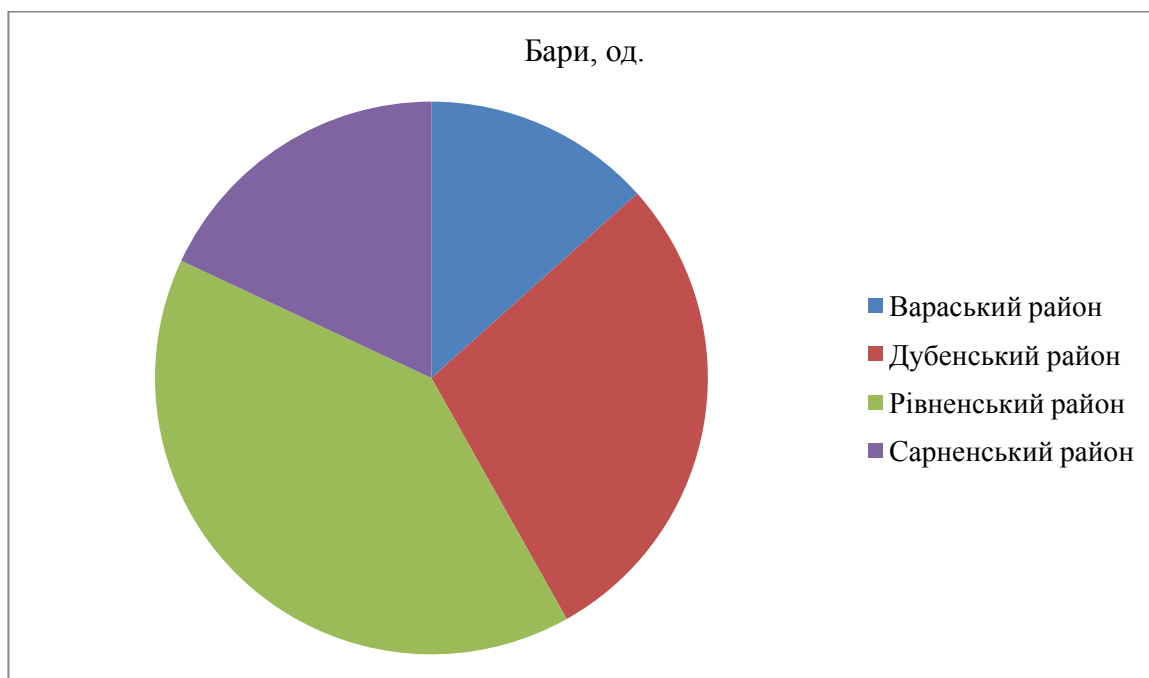


Рис. 2.7. Бари на території Рівненської області, од. [4]

Ресторанів на території області знаходиться найменше – всього 63 одиниці (рис. 2.8) і найбільше їх розміщено в Рівному 28 (43,8%).

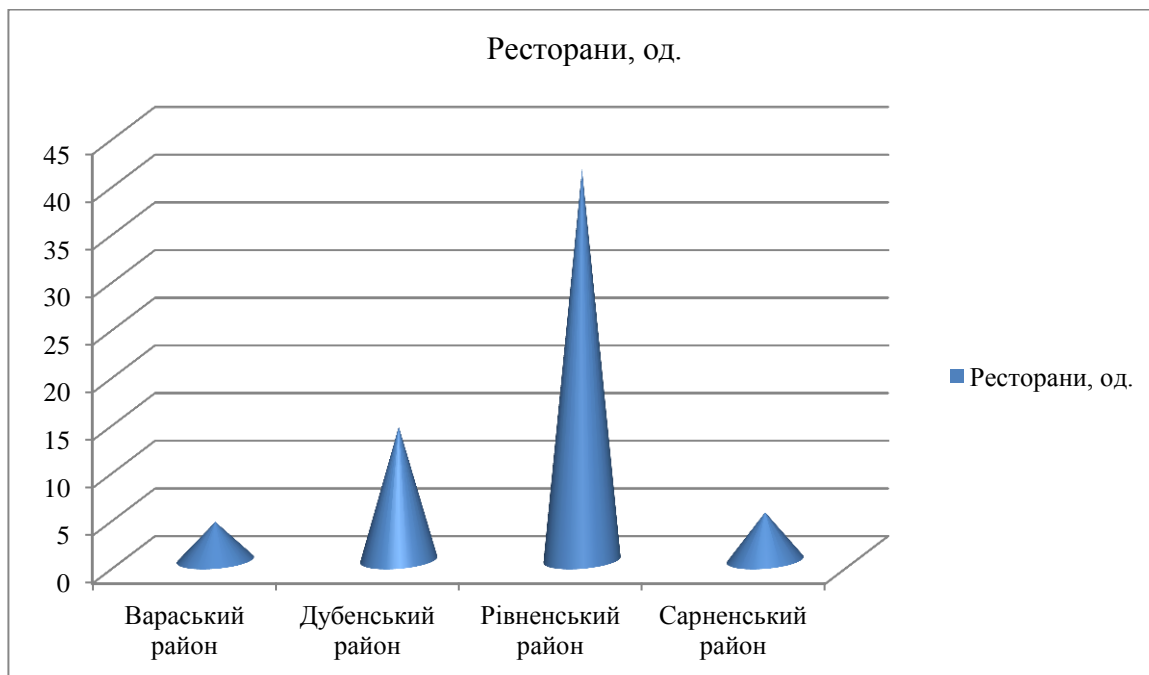


Рис. 2.8. Ресторани Рівненської області, од.

Перебування в закладах ресторанного сервісу в Рівненській області, так само як і в цілому в Україні, сильно залежить від пір року. У весняно-літній час спостерігається пік відвідування, оскільки в цей час область приваблює найбільшу кількість мандрівників. За осінь та зиму кількість відвідувачів значно зменшується, що призводить до відповідного зниження активності в ресторанному сервісі.

Спрямуванням розвитку закладів ресторанного сервісу у Рівненській області є нахил до зростання певних кухонь. В області існують різні групи цінителів певних кухонь, проте існує і частка споживачів, які надають перевагу саме улюбленим стравам у будь-якому виконанні, незалежно від типу кухні. За даними, найбільше представлена в закладах ресторанного сервісу Рівненської області українська національна кухня – 63%, італійську можна зустріти в 10% закладів, кавказьку в 8%, французьку – в 5%, інші різновиди кухонь – 14% (рис. 2.9).



Рис. 2.9. Розподіл національних кухонь в закладах ресторанного сервісу Рівненської області [14]

Проаналізуємо українську національну кухню ресторанів Рівненської області за особливістю приготування українського борщу, що може стати основою розвитку гастрономічного туризму на території області.

Ресторан «БарМаки» знаходиться в Рівному по вул. Костромська 41 б. Борщ готують з реберцями, а для насичення червоним кольором додають вишні. Подача також унікальна – з тостом чорного хліба та помазанкою з салом. І унікальність в приготуванні даної страви в закладі є те, що щорічно шеф-кухар змінює його рецепт [25].



Вишневий борщ з реберцем

210 UAH

Класична українська страва, що тече по венах наших ЗСУ.

Подається з тостом з чорного хліба та помазанкою з ароматного сальця

🕒 450g

Рис. 2.10. Український борщ ресторану «БарМаки» [14]

Ще один незвичний заклад Рівненською області також знаходиться в обласному центрі – це ресторан «М'ясо в бокалі» по вулиці Паркова, 2. Його готують на копченій груші, качці з паленим листям, а овочі запікають окремо. Подають з копченим бочком.

Ресторан «Пані Журавлина» розміщується в місті Сарни по вулиці Варшавська, 98. Тут українську страву подають з «м'ясом свинини, пампушкою бородино, салом, зеленню, часником і сметаною» [27].

Заміський відпочинковий комплекс «Тунель кохання» розташований в смт. Клевань, по вул. Космонавтів, 9. Український борщ тут готують густим, з великими шматками м'яса і подають з салом на чорному хлібі.

В теперішній час, в закладах ресторанного сервісу Рівненщини, спостерігається зростання популярності закладів, які роблять увагу переважно на натуральні продукти, а не на складних рецептурах. Таким чином, авторська кухня стає дедалі більш популярною, оскільки дозволяє творчо поєднувати

різноманітні елементи світових кухонь та створювати унікальні продукти, які привертають увагу споживачів своєю оригінальністю. Такий же сценарій можна побачити й у виборі продукції барів, що являється основою для відкриття цілих форматів закладів: паби, пивні бари, кав'ярні, чи заклади з приготуванням на коктейлях або винах.

Розвиток культури споживання кави є активним явищем, яке набирає обертів на території Рівненської області. В даний час в області зустрічаються кав'ярні різних стилів – від альтернативних до типових.

Вуличний та інші гнучкі, швидкі мобільні формати також здобули велику визначність.

В цілому заклади ресторанного сервісу Рівненщині мають високий рівень розвитку, що сприяє загальному прогресу регіону і в тому числі можливістю розвитку гастрономічного туризму.

2.2. Кулінарні традиції Рівненської області

Рівненська область являється однією із перших областей нашої країни, що долучилася, як повноправний учасник в 2009 році, до Європейської мережі кулінарної спадщини, що дає змогу використовувати бренд «Кулінарна спадщина Рівненщина». Даний знак дає право на пошук місцин, в яких можна продегустувати регіональні смаколики. Цей бренд на території області, на сьогоднішній день включає більше 15 підприємств переробної промисловості і закладів ресторанного сервісу, що пропагують місцеву їжу та продукти [19].

Кулінарні традиції та кухня Рівненської області утворюють розмаїття смаків, ароматів та місцевих звичаїв.

Ще однією складовою популяризації кулінарних традицій Рівненщини є різноманітні гастрономічні фестивалі. Вони стали важливою складовою культурного та туристичного життя даного регіону. Ці заходи не лише відображають багатство кулінарної спадщини Рівненської області, але й

привертають увагу мандрівників з усього світу, що робить гастрономічний туризм одним із найшвидше зростаючих сегментів туристичної індустрії.

По-перше, гастрономічні фестивалі дозволяють подорожуючим насолодитися найвищими витворами кулінарного мистецтва, які відображають традиції, смаки і уявлення Рівненщини. Це може бути все: від традиційних страв до новаторських кулінарних експериментів. Гості фестивалів отримують можливість спробувати місцеві делікатеси, які є втіленням культурної спадщини та історії кожного місцевого гастрономічного регіону.

По-друге, гастрономічні заходи сприяють розвитку місцевої економіки та підтримці місцевих виробників продуктів харчування. Фестивалі створюють можливість для ресторанів, кафе, винних садіб, фермерських ринків та інших місцевих підприємств продемонструвати свої продукти та послуги, що сприяє їхньому розвитку та популяризації. Крім того, вони стимулюють інновації в галузі кулінарії та сприяють залученню туристів до різноманітних гастрономічних закладів.

По-третє, гастрономічні фестивалі відіграють ключову роль у просуванні гастрономічного туризму Рівненської області. Вони стають центром привабливості для гастрономічних туристів, які шукають нові смаки, враження та пригоди. Ці заходи приваблюють туристів не лише своїми смаковими враженнями, а й можливістю взяти участь у майстер-класах з приготування страв, дегустаціях вин та національних напоїв, а також взаємодії з місцевими кухарями та продюсерами.

В 2015 році в Рівненській області відбувся перший гастрономічний фестиваль, присвячений шашлику. Його організаторами стали власники закладів громадського харчування міста, а місцем проведення – парк культури й відпочинку імені Т.Г. Шевченка. Шеф-кухарі місцевих кафе та ресторанів пропонували страви, приготовані на мангалі, використовуючи авторські рецепти. З того часу фестиваль щорічно збирає прихильників готування шашлику та страв на мангалі.

З 2017 року ініціативу проведення подібного гастрономічного фестивалю перейняли жителі села Велика Омеляна Рівненського району, які наприкінці липня організували фестиваль «Шашлик-башлик» на березі річки, де відвідувачі мали змогу не лише смакувати м'ясні страви, але й брати участь у змаганнях, конкурсах і т.д.

У жовтні 2016 року в місті Рівне на стадіоні відбувся гастрономічний фестиваль картоплі – під назвою «Бульба-фест». Ця подія стала щорічною, і з 2017 року на протязі двох днів (23–24 жовтня) територія мотостадіону перетворюється на зону святкувань та відпочинку, де кожен бажаючий може скуштувати страви з картоплі [20].

Особливо популярні серед відвідувачів є фестивалі формату "street food", які проводяться щорічно, починаючи з 2015 року, осінню на території торгових центрів «Екватор» та «Злата плаза». Кожного року учасники цих фестивалів представляють своє кулінарне мистецтво, демонструючи широкий асортимент страв, від м'ясних страв до десертів, які виготовляються шеф-кухарями, талановитими кулінарами та місцевими жителями. У програмі фестивалів передбачені також різноманітні розваги, такі як майстер-класи, виступи колективів, розписи хною, розваги для дітей та флешмоби (рис. 2.11).



Рис. 2.11. Гастрономічні фестивалі Рівненської області

У 2016 році пасічники смт. Золотіїв запровадили проведення ще одного заходу «Золотіївські ряди». Кожного року, у серпні, перед святом Медового Спаса, Рівненська область стає медовою столицею, оскільки на фестиваль з'їжджаються бджолярі, медовари і інші любителі меду.

У 2021 році відбувся гастрономічний фестиваль під назвою «Мацик». Усі присутні мали можливість скуштувати мацик, різні сири, варення та вина. Крім того, на фестивалі проводилися кулінарні майстер-класи, де шеф-кухарі готували регіональні автентичні страви, такі як зелений борщ із сушеною рибою.

Також у 2021 році був організований фестиваль вареників, який відбувся 12 грудня перед святом Андрія. Крім звичних вареників з картоплею, гостей фестивалю пригощали новинками – рівненськими варениками з гречаного борошна, із квасолею з маком, що є традиційним рецептом для даної місцевості.

З 2021 року Рівненська область відома своїм гастрофестивалем під назвою «Молодий борщ». Так, наприклад, в 2023 році на нього приїхали кухарі з різних регіонів України, щоб показати різноманіття борщів. Гості мали змогу дізнатися, що херсонський борщ відзначається своїм кольором через велику кількість перцю та помідорів. А запорізький борщ, навпаки, готується з риби, а не з м'яса чи ребер [20].

Крім гастрономічних заходів для мандрівників буде цікавим відвідати різноманітні місцини Рівненської області і познайомитися з регіональними автентичними стравами. До таких страв можна віднести картопляники, вергуни, карасі запечені в сметані, гречаники, потравка, мацик і багато інших.

Картопляники – проста страва, стала символом традицій, що наслідується від покоління до покоління. В її основі лежить картопля, яка робить страву з неповторним смаком. Класичний вміст картопляників містить варену та товчену картоплю із сіллю, перцем та іншими добавками, що обвалюють у борошні. З часом до рецепту картопляників почали додавати начинки, такі як протушковане м'ясо, гриби, морква, цибуля чи тушкована квашена капуста, що робить цю страву ще більш різноманітною. Після чого їх обсмажують, або варять та подають до столу. Інколи її поливають грибною поливкою.

Таким чином, картопляники продовжують залишатися не лише улюбленим місцевим смаколикком, але й важливою частиною культурної та

кулінарної спадщини Рівненської області. На сьогодні їх можна посмакувати на Поліссі в Сарненському районі (рис. 2.12) [19].

Мацик – надзвичайно популярна страва в Рівненській області, є справжнім символом місцевої кулінарної спадщини. Це не лише страва, але й своєрідний обряд, який переповнений смаком і традиціями. Хоча не всі вміють готувати мацик, саме ця страва є однією з найсмачніших та найавтентичніших для місцевих мешканців. І не даремно за мациком приїжджають любителі з різних куточків країни. Назва «мацик» походить від дії «мацати», яка означає торкатися пальцями, щоб перевірити готовність м'яса. Це сиров'ялене м'ясо, яке готується дуже довго. Зазвичай його починають готувати перед Різдвом, а споживають перед косовицею. Термін приготування цієї страви становить приблизно 6 місяців, за умови, що на горищі є певна температура та вітер.

Такий тривалий процес приготування додає мацику особливого смаку та аромату, які неможливо відтворити ніяким іншим способом. Ця страва стала не просто смаковим досвідом, але й символом, які переймаються від покоління до покоління (рис. 2.12). Її сьогодні цю автентичну страву можна посмакувати в селі Сварицевичі Сарненського району [19].



Рис. 2.12. Мацик та картопляники [13]

Ще однією автентичною стравою є вергуни, що є не лише смачним десертом, але й важливою складовою культурної спадщини Рівненщини, яка передається від покоління до покоління. Кожен шматочок цієї страви – це

крихта історії, символ різноманіття смаків та вишуканості, яка додає кольору та смаку кулінарній спадщині регіону.

Основною частиною даного десерту є легке тісто, що готується з неповторною текстурою та ароматом. Кожний вергун стає золотистим і хрустким зовні та м'яким і пухким всередині. Процес їх приготування вергунів полягає в тому, що тонкі шари тіста підсмажуються в розжареній олії до золотистого кольору. Після цього обсипається цукровою пудрою, що дає солодкого аромату та ніжного смаку (рис. 2.13).

Картопля з розсолем – це проста, але смачна страва, яка є популярною в багатьох населених пунктах Рівненщини. Для приготування цієї страви необхідно лише кілька складових: картопля, макуха і розсіл.

Спочатку картоплю добре помити і відварити у лущинні до готовності. Під час цього часу готується макуха, для якої олія, сіль і зерно льону перетираються разом. Після варіння картопля обсипається цією макухою, надаючи їй характерний смак і аромат. Розсол для картоплі ставиться на стіл у глибокій мисці, де кожен може набрати ложкою і поливати ним свою порцію картоплі. Смакування цієї страви є справжнім задоволенням, оскільки картопля вбирає в себе аромат та смак розсолу, створюючи симбіоз неповторного смаку.

Картопля з розсолем не лише задовольняє голод, але й є популярною серед місцевих мешканців та гостей регіону (рис. 2.13). Прогустувати дану страву можна в Вараському та Сарненському районах Рівненської області [19].

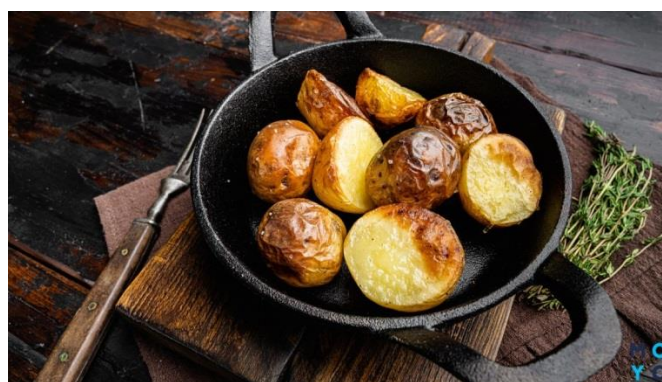


Рис. 2.13. Вергуни та картопля з розсолем [13]

Гречаники – є не просто стравою, а символом гастрономічної унікальності Рівненщини. Дана страва вражає не лише смаком, але й простотою, яка є властива для рівненської кухні взагалі.

Головним для них є гречане тісто. Класично гречаники подають з маслом або сметаною, що додає їм неперевершеного смаку. Винятковість гречаників полягає не лише в їхньому смаку, але й у тому, що вони стали спадковим скарбом, переданим від покоління до покоління. Ця страва втілює в собі дух традиційної рівненської кулінарії та стає важливим елементом культурного спадку регіону (рис. 2.14).

Потравка – це страва, що виділяється різноманітністю смаків та складності приготування. Головними складовими є квасоля і свинячі ребра, які утворюють чудове поєднання. Квасоля додає їжі смаку і аромату, а свинячі ребра – м'ясний насичений смак.

Процес її готовлення є дуже відповідальним. Квасоля необхідно варити до м'якості, а ребра тушкувати до ніжності і соковитості. Увесь процес також полягає в додаванні прянощів та трав, які зберігають аутентичний смак та аромат. Так як потравка багата білком, ситна та поживна, її дуже полюбили чоловіки, що важко працювали. В деяких сім'ях її готували практично щодня. На сьогоднішній час дану автентичну страву можна посмакувати в Сарненському і Вараському районах Рівненщини (рис. 2.14) [19].



Рис. 2.14. Гречаники та потравка [13]

Каша князів Острозьких, приготована з полби, відзначається своєю унікальністю. Полба, як дике зерно, надає каші особливу структуру – вона тверда і не розварюється під час варіння. Для приготування потрібно спочатку її промити і замочити на 12 годин, щоб зерно набуло необхідної м'якості. Потім слід промити знову, залити водою, підсолити і покласти у горщик. Після цього кашу слід варити тільки в печі протягом 4-5 годин, а в кінці додати масло.

Ця страва служила щоденною їжею, що деколи готувалася на молоці із додаванням меду, що додавало їй особливого смаку і аромату. Сьогодні, цю смачну страву, готують в Рівненському районі (рис. 2.15).

Ще однією автентичною стравою Рівненської області є галушки, що мають місцеву назву – «язики». Їх готували з сирі чи відвареної картоплі. На початку сиру картоплю потрібно очистити, потерти і відтиснути крохмаль, після чого додати до відвареної й потовченої картоплі. З отриманої маси роблять галушки, які варять, а потім обсмажують. Їх можна приготувати і без начинки, але також можна додати різні начинки, такі як солений сир чи м'ясо. Галушки потрібно подавати із вершковим маслом або із шкварками.

Дана страва подібна до галушок Полтавщини, але на Рівненщині їх готують із молоді картоплі і значно більшими.

Дана їжа було особливо популярною серед дітей, оскільки вона було не лише ситною, а й швидко готувалося. Влітку її часто подавали холодною. Переважно вона готувалося під час Зелених свят (рис. 2.15) [1].



Рис. 2.15. Каша князів Острозьких та галушки [13]

Запечений карась у сметані відображає витончене кулінарне мистецтво Рівненщини, відоме своєю простотою та багатим смаком. Ця страва є широко відома не лише серед місцевих гурманів, а й серед тих, хто цінує унікальні кулінарні експерименти.

Ретельно відібрана та підготовлена риба із ніжністю сметани втілюються у чарівному поєднанні. Аромати трав і спецій, використаних під час готування, надають страві вишуканість та глибокість смаку.

Даною стравою, що є символом гастрономічного досвіду Рівненщини, часто пригощають на святкових заходах (рис. 2.16) [19].

На півночі Рівненської області є велика кількість озер і річок, а риба відіграє значну роль у кулінарній культурі. Тут можна зустріти різноманітні види риби, такі як в'юни, карасі та коропи. Один із способів приготування цієї риби – сушені коропи на соломі в печі.

Для приготування цієї страви, спочатку рибу необхідно очистити, промити та приправити спеціями, після чого залишити на добу в холодному місці для належного просолювання. Далі потрібно розпалити піч і, коли лише залишиться жар, покласти солому на деко, а на неї рибу. Рибу варто залишити в печі приблизно на 10 годин, або навіть на ніч. Ця їжа відома своєю хрусткою текстурою та чудово підійде як супровід до пива (рис. 2.16). Дану страву найчастіше можна зустріти в Вараському та Сарненському районах.



Рис. 2.16. Запечений карась у сметані Коропи сушені на соломі в печі

На території Рівненської області можна знайти багато автентичних страв, які відображають особливості цього регіону та його природи. Серед них –

вороб-юшка, пиріг з ягодами, «чорний» борщ, а також страви з ожини, чорниці, меду, грибів та риби. Особливість цих страв полягає в їхній природній простоті та доступності складових інгредієнтів. Вони часто базуються на місцевих продуктах, які відомі своїми корисними властивостями та неповторним смаком.

Крім того, на Рівненщині велику популярність мають страви з використанням картоплі, яка вважається одним з основних продуктів у місцевій кухні. Ці страви є не лише смачними, але й недорогими, що робить їх популярними серед місцевого населення.

Регіональна кухня Рівненської області є не лише смаковим досвідом, але й ключовим елементом культурної спадщини даного регіону. Вона відображає історію, традиції, кліматичні та географічні особливості та культурний досвід народу. Вплив автентичної кухні на гастрономічний туризм Рівненщини може бути значним і має багатоаспектний характер.

По-перше, гастрономічний туризм стає все більш популярним у сучасному світі, оскільки люди все більше цінують аутентичні культурні досвіди та шукають нові способи пізнання країн та регіонів. Автентична кухня, як складова частина культурного досвіду, приваблює туристів своєю оригінальністю та унікальністю.

По-друге, регіони, які вміло використовують свою національну кухню як інструмент приваблення туристів, можуть отримати значний економічний зріст. Люди хочуть скуштувати місцеві страви, спробувати місцеві продукти та дізнатися більше про культурні традиції. Це створює попит на гастрономічні тури та сприяє розвитку ресторанного та готельного бізнесу.

По-третє, національна кухня може стати важливим чинником збереження культурної спадщини. Зберігання традиційних рецептів, методів готування та використання місцевих інгредієнтів сприяє збереженню історії та культурної самосвідомості. Через гастрономічний туризм, ці традиції передаються новим поколінням та популяризуються серед міжнародної аудиторії.

Нарешті, вплив національної кухні на гастрономічний туризм може зміцнювати культурні зв'язки між різними країнами та регіонами. Обмін

кулінарними традиціями сприяє культурному розмаїттю та взаєморозумінню між людьми різних національностей [20].

Отже, національна кухня відіграє важливу роль у розвитку гастрономічного туризму Рівненської області, сприяючи його економічному зростанню, збереженню культурної спадщини та культурному обміну між народами.

2.3. Розробка гастрономічного туристичного маршруту Рівненською областю та особливості організації

Гастрономічні мандрівки відрізняються від інших видів подорожей тим, що їх головною метою є ознайомлення з національною автентичною кухнею. Це стає основним поштовхом та ціллю мандрівки. Такі тури не обмежені сезонністю, а допомагають підтримці місцевих господарств, виробників продуктів харчування та туристичної інфраструктури. Вони також сприяють просуванню національних кулінарних традицій. Однак через свої особливості, гастрономічні мандрівки не є загальнодоступними, так як є досить вартісними.

Рівненська область володіє рідкісною здатністю для розвитку конкурентоздатного продукту мандрівок. Автентична кухня Рівненщини є різноманітною та своєрідною, відображаючи полікультурність населення. Її різноманітність становить суттєвий стимул для туристичних подорожей. Дослідження, які проводилися на території області свідчать, що місцева кухня нараховує понад 4 тисячі рецептів різноманітних страв із м'яса, риби, овочів та інших продуктів.

Ми розробили гастрономічну автобусну мандрівку територією Рівненської області, а саме «Гастрономічні таємниці автентичної кухні Рівненщини».

Головною ціллю гастрономічної мандрівки «Гастрономічні таємниці автентичної кухні Рівненщини» полягає в тому, щоб насолодитися дегустацією унікальних продуктів та страв, які є характерними саме для Рівненщини. Це

може включати спеціальні рецепти, місцеві інгредієнти, традиційні способи приготування та навіть історичні аспекти, пов'язані з культурою та спадщиною даного регіону. Крім того, мандрівники в даній подорожі, дізнаються про унікальні природні та історико-культурні туристичні об'єкти на які багата Рівненська область.

Даний автобусний гастрономічний тур можна починати з початку квітня і до кінця жовтня, хоча можна мандрувати і в будь-яку пору року. Дана мандрівка по тривалості орієнтована на 4 дні, але її можна збільшити чи зменшити за бажанням туриста, для того щоб побачити і про дегустувати більше унікальних страв даної місцевості. Крім того, вона може бути, як дитячою, так і для інших вікових категорій.

Так як це гастрономічна мандрівка, то головний акцент зроблено на автентичну кухню Рівненської області, але, крім того, вона дасть змогу відвідати унікальні природні та історико-культурні туристичні локації (рис. 2.17): м. Рівне – селище Клевань – село Берестовець – м. Костопіль – м. Сарни – село Антонівка – селище Рафалівка – м. Вараш – село Сварицевичі – м. Дубровиця – селище Рокитне – м. Березно – м. Корець – селище Гоща – м. Рівне.

Протяжність даного маршруту – 485 км.

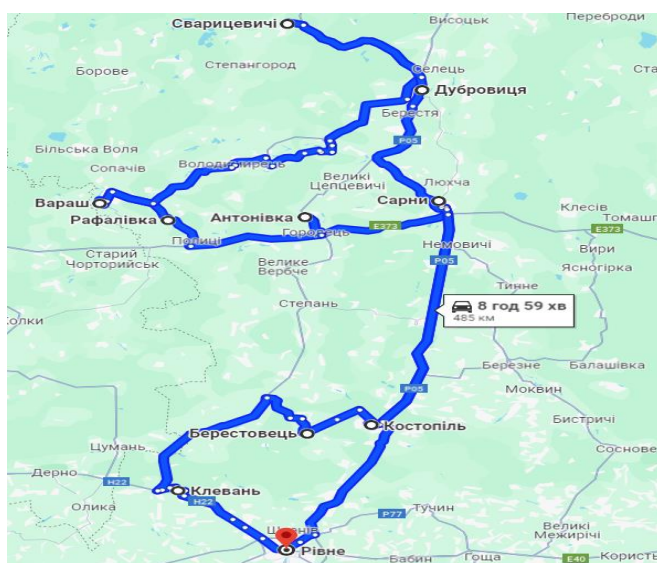


Рис. 2.17. Схема гастрономічної автобусної мандрівки «Гастрономічні таємниці автентичної кухні Рівненщини»

Програма мандрівки

1-й день

Оренда автобуса, підготовка до туристичної подорожі, збір групи.

Першою гастрономічною локацією нашої мандрівки є ресторан «БарМаки», що знаходиться в місті Рівному по вулиці Захисників Маріуполя 41Б.

Ресторан розвиває автентичну поліську кухню, яку представляють в новому варіанті. Серед авторських перших страв даного закладу, що здивують своїм смаком це «Заїбуриха», «Вишневий борщ з реберцем», «Сирна зупа». Серед гарячих страв можна виділити «Пательня з рибкою», «Палаюча пательня» і багато іншого. Серед «Карти тертюха» можна знайти «Тертюх велетень», «Кийзлики з грибами», «Жерунчики».

Наша гастрономічна мандрівка починається з дегустації гарячої першої страви «Заїбуриха», що являє собою поліський суп, в основі якого курячий бульйон, риба та гриби (рис. 2.18) [25].

Наступною локацією нашої мандрівки є ресторан «М'ясо в бокалі», що знаходиться також в Рівному по вулиці Паркова, 2. Це ресторан, що надає можливість відвідувачам посмакувати автентичну українську їжу з м'яса, що збереглася до наших днів. Серед холодних закусок можна посмакувати «Здриганцем», «Дошкою чубатого», «Козацький чуб» та багато інших. Серед перших страв – «Грибна юшка», «Зелений борщ з ребром» і багато інших (рис. 2.18).



Рис. 2.18. Страви ресторану «БарМаки» та «М'ясо в бокалі» [4]

Наша мандрівка продовжується з дегустації з «Пекінська але така Рівненська качка», що являє собою качку, яку готують у соусі, яку подають на подушці з шпинату та гороху разом з овочами, що готувалися в печі [26].

Після чого, ми рухаємося до селища Клевань до цікавої туристичної локації «Тунель кохання». Він розміщується на частині залізничного полотна, яке пролягає від селища Клевань до селища Оржів протяжністю близько 4 км. Це зелений коридор у лісовому масиві, створений внаслідок руху маневрових поїздів до і від деревообробного заводу. Поїзд, прокладаючи свій шлях через ліс, збиває гілки дерев і кущів, формуючи щільний коридор із точною ааточною формою. Це не природне явище, а результат впливу техніки.

Завдяки успішній рекламі тунель став популярним серед мандрівників та закоханих. Існують різні перекази про цей тунель та його особливості [20].

Після чого мандруємо в відпочинковий комплекс «Тунель кохання». У ресторанному меню закладу подають головну автентичну українську їжу, що допоможе мандрівникам отримати знайомство з українською культурою через смачне гастрономічне враження. Ми про дегустуємо український борщ, що готується за оригінальним рецептом, він щільний, насичений, з великою кількістю м'ясних шматків і подається з козацьким салом на чорному хлібі [20].

Після чого переїжджаємо в с. Берестовець де розташоване Івано-Долинське родовище базальтів. Заповідник «Базальтові стовпи» відноситься до геологічного природоохоронного об'єкта і є унікальним природним явищем. Товщина цих стовпів може сягати 1,2 метра, а їхня висота досягає 30 метрів. Крім того тут знаходиться велике озеро з синьо-зеленою водою. Посередині озера розміщується базальтовий острів, що отримав назву серед мандрівників - «острів кохання». До нього можна добратися на човні і побачити його мальовничість. Біля даного озера можна відпочити та заночувати у наметах [1].

2-й день

– 8.30 – сніданок, збори, складання наметів, виїзд з с. Берестовець.

Переїжджаємо в місто Костопіль в ресторан «Гопак», що знаходиться по вул. Степанська, 88а (рис. 2.19).



Рис. 2.19. Ресторан «Гопак» [3]

Даний ресторан спеціалізується на стравах української автентичної кухні – сало за приготуване за давніми рецептами, авторські поліські деруни, картопля по-панськи чи по-селянськи та багато інших страв. Крім того, в закладі зібрана колекція речей стародавнього українського побуту Рівненщини, зокрема старовинні праски та глечики. Найцікавішим експонатом є постолі, яким більше 150 років.

В даному ресторані продегустуємо таку давню поліську страву, як потравка, що готується з квасолі та свинячих ребер.

Крім того по дорозі відвідаємо музей лісу, який було відкрито в 2011 році і де зібрана флора господарств Рівненщини.

Наступною нашою зупинкою є місто Сарни де по вулиці Варшавській 98 розташований ресторан «Пані Журавлина». Цей ресторан – справжня поліська кухня з колоритом Рівненщини, де можна попробувати пампушки та млинці, печеню в горщиках, а також справжній поліський борщ з ребрами. Меню також включає рибні та м'ясні стейки, які готуються на пательні, страви з печі та на мангалі. Ресторан пропонує страви української кухні, що готуються із домашніх продуктів, які вирощені у сусідньому селі.

В даному закладі ми попробуємо український поліський борщ, який подають із м'ясом свинини, пампушками бородино, салом, часником та сметаною [Ресторан].

Після чого переїжджаємо в село Антонівку, де знаходиться цікава туристична локація – вузькоколіяка «поліський трамвай». Вузькоколіяка

«Антонівка-Зарічне» вважається однією з найцікавіших залізничних локацій Рівненщини. З її допомогою можна подорожувати найдовшим вузькоколійним шляхом у Європі (106 кілометрів), який функціонує з приблизно 1895 року. Ця вузькоколійка є також однією з найстаріших та найповільніших, оскільки за годину проходить всього 40 кілометрів. Місцеві мешканці вважають її важливим засобом сполучення зі світом. Крім того, вона популярна серед іноземних фотографів, документальних режисерів та любителів екзотичних подорожей [7].

Наступним пунктом нашої мандрівки є селище Рафалівка, де продегуємо колоритну страву – бульбу в лушпинні з макухою та розсолем.

Крім того, відвідаємо Свято-Миколаївську церкву, що є єдиною спорудою в якій поєднано православну та католицьку архітектуру. Справжньою її цінністю є дзвіниця з 11 старовинними дзвонами, а найстаріший – з 1783 року.

Біля даного селища можна відпочити та заночувати у наметах [].

3-й день

– 8.30 – сніданок, збори, складання наметів, виїзд з селища Рафалівка.

Переїжджаємо до міста Вараша в ресторан Маєток по вулиці Майдан Вараш, 27А, де продегуємо лизень в торбі та рибу в горщиках.



Рис. 2.20. Страви автентичної поліської кухні

Після чого переїжджаємо в село Сварицевичі - єдине в Україні, в якому на Святу Трійцю проводять дохристиянський обряд «Водіння Куста».

Крім того, тут готують мацик та чорну юшку (рис. 2.21).



Рис. 2.21. Мацик та чорна юшка

Наступною нашою зупинкою є місто Дубровиця, що є найдавнішим містом Рівненщини і яке засноване в 1005 році.

Нашою зупинкою є ресторанний комплекс «Млин». Цей заклад української поліської кухні, привнесеної в сучасний стиль. Він просторий і може прийняти до 300 гостей. В закладі можна замовити страви, в тому числі приготовлені в печі.

В ньому ми продегуємо гречаники та вергуни.

Наступною зупинкою є селище Рокитне. По дорозі відвідаємо найдавніший «Дуб-патріарх» віком більше 1300 років, що має товщину 8,4 метра.

Крім того навідаємось до Рокитнівський дендропарк, який утворили в 1965 році.

Далі переїдемо в кафе «У тещі» де продегуємо авторське тушене рагу.

В околицях озера Тухове можна відпочити та заночувати у наметах.

4-й день

– 8.30 – сніданок, збори, складання наметів, виїзд з селища Рокитне і переїзд до міста Березне, де відвідаємо кафе-бар Рута – ресторан української автентичної кухні. Унікальними стравами даного закладу є тернівка, сходні млинці, потравка, грибна юшка, «марининські солов'ї» та інші.

Крім того відвідаємо Березнівський дендропарк і інші туристичні локації населеного пункту - православну церкву Святого Миколая (1845 року).

Наступною нашої туристичною локацією є місто Корець, де зупинимось в кафе «Квадрат», що розташований по вулиці Київській, 61 і продегустуємо борщ з пампушками та козацькі деруни (рис. 2.22).

Крім того навідаємось до руїн Корецького замку та францисканського монастиря та інших цікавих місць.

Передостанньому локацією нашої гастрономічної подорожі є селище Гоща, яка вперше відоме з 1152 року, де зупинимось в готельно-ресторанному комплексі «Година щастя» де про дегустуємо кашу князів Острозьких та галушки.



Рис. 2.22. Борщ з пампушками та козацькі деруни

Крім того відвідаємо палац Валевських з парком в стилі швейцарських шале. Крім того побачимо інші цікаві місця селища. Після відвідування даних туристичних об'єктів вирушаємо до Рівного.

Визначимо ціну гастрономічної автобусної мандрівки «Гастрономічні таємниці автентичної кухні Рівненщини» для 17 чоловік:

- послуги автоперевізника (19 грн. за 1 км – 485 км x 19 грн. = 9 215 грн.);
- оренда туристичних палаток в магазині «Lonely peak» (м. Рівне) – 4-х-місні (200 грн. доба – 5 x 200 грн. x 4 дні = 4 000 грн.
- оренда спорядження (200 грн.) на добу – 200 грн. x 17 x 4 = 13 600 грн.);
- оплата гіда-екскурсовода (500 грн. на добу, 500 грн. x 4 = 2 000 грн.);
- страховка (6 грн. x 17 = 102 грн.);

– комісійна винагороду (20% від вартості – 5 800 грн.).

Коли порахувати витрати, то можна побачити, що загальна ціна гастрономічної автобусної мандрівки «Гастрономічні таємниці автентичної кухні Рівненщини» на 4 дні складає 34 800 грн., або 2 050 грн. на 1 особу.

Дану вартість можна зменшити, якщо мандрівники візьмуть своє туристичне спорядження.

Крім того, в дану ціну не входить дегустація гастрономічних страв по маршруту гастрономічної подорожі.

Якщо додати вартість дегустацій, то ціна збільшиться на 2 000 на одну особу і становитиме 4 050 грн.

В Додатку Б наведено приклад заповнення Картки туристичного маршруту.

Якщо глянути на неповторність гастрономічної автентичної кухні Рівненської області та наявний природний і історико-культурний потенціал регіону, то можна стверджувати, що такі тури мають великий здатність і зможуть бути цікавими для гастрономічних туристів.

РОЗДІЛ 3. ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ РІВНЕНСЬКОЇ ОБЛАСТІ

3.1. Проблеми розвитку гастрономічного туризму Рівненської області

Розвиток гастрономічного туризму в Рівненській області є актуальним питанням, оскільки регіон має значний потенціал у цій сфері. Однак існують кілька проблем, які ускладнюють процес його розвитку.

По-перше, обмежений розгорнутий маркетинг та просування гастрономічних особливостей регіону на міжнародному рівні. Брак належної промоції обмежує потенційний приплив туристів, які шукають унікальні кулінарні враження.

Друга проблема полягає у недостатній розбудові інфраструктури для гастрономічного туризму, такої як ресторани, кулінарні майстер-класи та фермерські ринки. Багато міст і сіл Рівненщини не мають достатньої кількості закладів, де можна було б насолодитися традиційною кухнею.

Третя проблема полягає у відсутності підтримки для місцевих виробників та кухарів, які працюють з місцевими продуктами. Брак фінансової підтримки та програм підвищення кваліфікації ускладнює розвиток та інновації в цій галузі.

Четверта проблема стосується недостатньої уваги до збереження та просування традиційної кухні та культурних звичаїв Рівненської області. Багато унікальних страв та рецептів можуть втрачатися через відсутність належного захисту та просування.

П'ята проблема полягає у недостатній співпраці між громадськими, приватними та громадськими секторами в розвитку гастрономічного туризму. Більша координація та співпраця може сприяти створенню цілісного та конкурентоспроможного продукту.

Крім того, важливо вирішувати питання стандартизації та якості гастрономічних послуг, щоб забезпечити задоволення та безпеку туристів [30].

Важливо також враховувати екологічні аспекти розвитку гастрономічного туризму, зокрема використання місцевих та екологічно чистих продуктів, а також мінімізацію відходів та енергоефективність.

Наступна проблема, що перешкоджає розвитку гастрономічного туризму в Рівненській області, полягає у відсутності стандартизованих програм та маршрутів для гастрономічних турів. Це ускладнює пошук туристам інформації про місця, де можна скуштувати автентичні страви та продукти регіону. Для вирішення цієї проблеми необхідно розробити та впровадити спеціальні програми та маршрути, які б пропонували туристам цікаві та різноманітні кулінарні враження.

Ще одна проблема полягає в недостатньому розумінні попиту та інтересів цільової аудиторії. Брак досліджень та аналізу потреб та очікувань туристів може призвести до невдачі гастрономічних ініціатив та заходів. Вирішення цієї проблеми передбачає проведення аналізу ринку та опитування туристів, щоб зрозуміти, які саме гастрономічні враження є найбільш привабливими для цільової аудиторії.

Наступною проблемою є триваюча конкуренція з іншими регіонами, такими як Львівська область та Закарпаття, що також може ускладнювати розвиток гастрономічного туризму. Інші регіони можуть мати більший бюджет та ресурси для просування своєї гастрономічної пропозиції. Тому важливо вирішувати цю проблему шляхом розробки унікальних та конкурентоспроможних гастрономічних продуктів, які привертають туристів.

Ще однією проблемою є низька освіченість та навички персоналу в галузі гастрономічного обслуговування. Якість обслуговування та гостинність персоналу можуть впливати на загальне враження туристів від подорожі. Для вирішення цієї проблеми потрібно впровадити програми навчання та підвищення кваліфікації для працівників сфери гостинності та гастрономії [20].

Загалом, розвиток гастрономічного туризму в Рівненській області вимагає комплексного підходу та спільних зусиль з боку всіх зацікавлених сторін, а також систематичних заходів для вирішення вищезгаданих проблем.

3.2. Перспективи розвитку гастрономічних мандрівок області

Рівненська область, з своєю різноманітною культурою та багат шаровою історією, має великий потенціал для розвитку гастрономічного туризму. Здавна вона славиться своєю унікальною кухнею, яка поєднує в собі впливи різних етнічних груп та культурних традицій. Збережені та розвинуті традиційні страви та рецепти становлять цінну спадщину, яка може привернути увагу туристів [20].

Проведемо SWOT-аналіз гастрономічних мандрівок Рівненської області. Він дасть змогу оцінити переваги і загрози розвитку даних мандрівок на території Рівненщини (табл. 3.1).

Таблиця 3.1

SWOT-аналіз гастрономічних мандрівок Рівненської області

Сильні сторони (S)	Слабкі сторони (W)
Велика історична спадщина регіону Багато природних і історико-культурних туристичних об'єктів Сприятливі кліматичні умови Унікальне гастрономічне надбання Велика кількість гастрономічних напрямів Доступні ціни для зовнішніх мандрівників	Нестача добірних гастропрпозицій Низька якість пропонованих гастролокацій Недостатня і застаріла туристична інфраструктура в області Відсутність локацій для гастрономічних мандрівок Недостатня доступність інформації для іноземних туристів
Можливості (O)	Загрози (T)
Популярність гастромандрівок в Україні та закордоном Проведення якісних гастрономічних ярмарок та фестивалів Підвищення якості обслуговування	Війна в Україні Створення гастрономічних мандрівок за кордоном Гастрономічна конкуренція з іншими областями України Економічна нестабільність

Проведений SWOT-аналіз дав нам можливість виявити головні чинники успішного розвитку гастрономічного туризму в Рівненській області, а також деякі перешкоди, що стримують розвиток туристичних мандрівок в області. Крім того, результати проведення дозволять зменшити вплив слабких сторін та загроз, коли використовувати відповідні механізми органів місцевого влади та суб'єктів туристичної діяльності.

Перспективи розвитку гастрономічного туризму включають створення кулінарних маршрутів, які пропонуватимуть туристам можливість відвідати різноманітні заклади та спробувати традиційні страви області.

Розвиток кулінарних фестивалів та ярмарків може стати ефективним інструментом просування гастрономічного туризму та привернення нових відвідувачів.

Залучення місцевих гідів та експертів з гастрономії може забезпечити якісне та інформативне обслуговування для туристів, що шукають нові кулінарні враження.

Співпраця з гастрономічними експертами та шеф-кухарями може сприяти підвищенню якості та креативності місцевих страв, що зробить Рівненську область більш привабливою для гастрономічних туристів.

Використання медіа та соціальних мереж для просування гастрономічного туризму може значно збільшити свідомість та інтерес до місцевої кухні [33].

Створення партнерських зв'язків з місцевими господарствами та ресторанами може сприяти розвитку екологічного гастрономічного туризму, сприяючи використанню місцевих та органічних продуктів.

Крім того, розвиток гастрономічного туризму може сприяти розвитку сільського господарства та місцевого бізнесу, збільшуючи попит на місцеві продукти та послуги.

Важливо також враховувати екологічні аспекти розвитку гастрономічного туризму, сприяючи використанню стійких та екологічно чистих практик у готельному та ресторанному бізнесі. Зокрема, популяризація місцевих традиційних методів вирощування та виробництва продуктів може сприяти збереженню біорізноманіття та зменшенню негативного впливу на довкілля.

Нарешті, важливо враховувати інноваційні технології та тренди у гастрономії, щоб розвивати та сучаснізувати місцеву кухню, забезпечуючи її конкурентоспроможність на міжнародному рівні.

Загалом, перспективи розвитку гастрономічного туризму в Рівненській області великі і багатогранні, адже вони базуються на багатій культурній спадщині та багатому гастрономічному досвіді регіону. За правильного підходу та ефективного впровадження стратегій розвитку цей вид туризму може стати справжнім мотором для економічного та культурного розвитку області.

ВИСНОВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ

В дослідженнях українських науковців немає одного тлумачення даного виду мандрівок. Існують такі поняття, як «кулінарні мандрівки», «винно-гастрономічні подорожі», «гурман-мандрівки», «гастрономічні подорожі», «ресторанні подорожі». Такі самі ідеї ми можемо бачити і в доробках іноземних авторів. Так наприклад зустрічаються терміни «gourmet tour», «culinary tourism», «food tourism», «gastronomic tourism» в доробках Аллента Г., Лонга Л., Вольфа Е. та багатьох інших.

Український науковець Дарія Басюк трактує так – вузько направлений вид подорожей, що відноситься до знайомства і споживання національної їжі та напоїв різних країн, які є відображенням охорони природи, культури та виробничої діяльності. Інша українська вчена Світлана Саламатіна трактує дані мандрівки, як дія, що має ціль ознайомлення з місцевою кухнею певної держави чи території, способами приготування їжі, головними інгредієнтами та підвищити освіченість із кулінарії.

Таким чином, провівши аналіз різноманітних трактувань, можна визначити, що гастрономічні подорожі – це мандрівки в різні країни чи в різні місцевості для ознайомлення з неповторністю місцевих кухонь, способами приготування їжі, а також з ціллю смакування місцевих страв та напоїв, що є характерними тільки для цієї території чи держави.

Гастрономічний туризм не обмежується лише удосконаленням ресторанної мережі. Українська кухня, вважаючи її однією з найбагатших і найрізноманітніших, є основою гастрономічних мандрівок. Процес її розвитку тривав кілька століть, і за цей час вона успішно запозичила кілька іноземних страв, удосконаливши їх технології приготування, і поділилася ними зі світом. Сьогодні відомі кухарі готують українські страви зі задоволенням і подають їх у найкращих ресторанах світу.

Вибір мандрівників щодо областей в Україні, на сьогоднішній день, може варіюватися в залежності від їхніх уподобань та інтересів.

Дані Всесвітньої туристичної організації підкреслюють ключову роль мотивації у розвитку гастрономічного туризму. Згідно з дослідженням, 78,9% туристів наперед ознайомлюються з календарем гастрономічних подій перед плануванням своїх маршрутів. Це свідчить про те, що гастрономічні події мають значний вплив на вибір туристичного напрямку.

Ресторанна галузь є ключовою у сфері економічної діяльності, спрямованою на надання послуг харчування. Заклади цієї сфери відіграють важливу роль у формуванні та функціонуванні гостинності Рівненщини, сприяючи збільшенню надходжень до місцевого бюджету та виступаючи об'єктами приваблення для туристів і відіграють важливу роль в формуванні гастрономічних мандрівок. На сьогодні цей сектор у Рівненській області перебуває на етапі активного розвитку. Тут доступні для мандрівників, як звичайні їдальні, так і вишукані ресторани.

За інформацією Департаменту економічного розвитку і торгівлі Рівненської ОДА, на початок 2023 року сітка закладів ресторанного сервісу налічувала 1521 структурних складових, таких як ресторани, кафе, бари, кафетерії та інші.

Рівненська область являється однією із перших областей нашої країни, що долучилася, як повноправний учасник в 2009 році, до Європейської мережі кулінарної спадщини, що дає змогу використовувати бренд «Кулінарна спадщина Рівненщина».

Кулінарні традиції та кухня Рівненської області утворюють розмаїття смаків, ароматів та місцевих звичаїв.

Ще однією складовою популяризації кулінарних традицій Рівненщини є різноманітні гастрономічні фестивалі. Вони стали важливою складовою культурного та туристичного життя даного регіону. Ці заходи не лише відображають багатство кулінарної спадщини Рівненської області, але й привертають увагу мандрівників з усього світу, що робить гастрономічний туризм одним із найшвидше зростаючих сегментів туристичної індустрії.

Національна кухня відіграє важливу роль у розвитку гастрономічного туризму Рівненської області, сприяючи його економічному зростанню, збереженню культурної спадщини та культурному обміну між народами.

Ми розробили гастрономічну автобусну мандрівку територією Рівненської області, а саме «Гастрономічні таємниці автентичної кухні Рівненщини» протяжністю 485 км, що розрахований на 4 дні.

Загальна ціна гастрономічної автобусної мандрівки складає 34 800 грн., або 2 050 грн. на 1 особу. Дану вартість можна зменшити, якщо мандрівники візьмуть своє туристичне спорядження.

Крім того, в дану ціну не входить дегустація гастрономічних страв по маршруту гастрономічної подорожі. Якщо додати вартість дегустацій, то ціна збільшиться на 2 000 на одну особу і становитиме 4 050 грн.

Розвиток гастрономічного туризму в Рівненській області є актуальним питанням, оскільки регіон має значний потенціал у цій сфері. Однак існують кілька проблем, які ускладнюють процес його розвитку.

Загалом, розвиток гастрономічного туризму в Рівненській області вимагає комплексного підходу та спільних зусиль з боку всіх зацікавлених сторін, а також систематичних заходів для вирішення вищезгаданих проблем.

Рівненська область, з своєю різноманітною культурою та багатозаровою історією, має великий потенціал для розвитку гастрономічного туризму. Здавна вона славиться своєю унікальною кухнею, яка поєднує в собі впливи різних етнічних груп та культурних традицій. Збережені та розвинуті традиційні страви та рецепти становлять цінну спадщину, яка може привернути увагу туристів.

Загалом, перспективи розвитку гастрономічного туризму в Рівненській області великі і багатогранні, адже вони базуються на багатій культурній спадщині та багатому гастрономічному досвіді регіону. За правильного підходу та ефективного впровадження стратегій розвитку цей вид туризму може стати справжнім мотором для економічного та культурного розвитку області.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Автентичні страви Рівненщини: ТОП-7 рецептів. URL: <https://itvmg.com/news/avtentichni-stravi-rivnenshchini-top-7-retseptiv-77032>
2. Аналіз споживання продуктів харчування HORECA. 22 рік. URL: <https://pro-consulting.ua/ua/issledovanie-rynka/analiz-potrebleniya-produktov-pitaniya-v-horeca-2022-god>
3. Балабаниць А., Кондратенко І., Мацука В., Нестерчук І., Півнова Л., Скарга О. Інструменти та драйвери розвитку гастрономічного туризму. *Economic Affairs*. 2022. Вип. 67, №4. С. 579-587.
4. Басюк Д.І. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні. *Наукові праці НУХТ*. 2012. №45. С.128-132.
5. Винний та гастрономічний туризм: глобальні тренди та локальні практики: монографія / за ред. Д.І. Басюк. Вінниця: ПП «ГД «Едельвейс і К», 2017. 316 с.
6. Всесвітня асоціація гастротуризму URL: <https://worldfoodtravel.org>.
7. Вузькоколійка «Антонівка-Зарічне». URL: <https://rivne.travel/locations/vuzkokolijka-antonivka-zaricne>
8. Вульф Е. Що таке гастрономічний туризм. URL: <https://worldfoodtravel.org/what-is-food-tourism-definition-food-tourism/>
9. Гапоненко Г.І., Євтушенко О.В., Шамара І.М. Основні тенденції розвитку ресторанного господарства України в сучасних умовах. *Вісник ХНУ імені В.Н. Каразіна. Серія: Міжнародні відносини. Економіка. Країнознавство. Туризм*. 2021. № 14. С. 132-141. <https://doi.org/10.26565/2310-9513-2021-14-13>
10. Гапоненко Г.І., Євтушенко О.В., Шамара І.М. Перспективи розвитку гастротуризму України в повоєнний період. *Вісник ХНУ імені В.Н. Каразіна. Серія: Міжнародні відносини. Економіка. Країнознавство. Туризм*. 2023. № 17. С. 128-140.
11. Гастрономічні тури в Україні: де потрібно побувати та що спробувати. URL: https://visitukraine.today/uk/blog/2102/gastronomic-tours-in-ukraine-where-to-visit-and-what-to-try#google_vignette

12. Гастронадщина України: Проєкт Українського центру культурних досліджень. URL: [https://gastroheritage.com.ua/ ua](https://gastroheritage.com.ua/)
13. Департамент економічного розвитку і торгівлі Рівненської обласної державної адміністрації. URL: <https://www.rv.gov.ua/ekonomika>
14. Європейської мережі кулінарної спадщини. URL: www.culinary-heritage.com
15. Їжа в культурному просторі: збірник матеріалів / за ред. О.О. Юрчук, Г.І. Гримашевич, О.В. Чаплінської. Житомир: Видавничий центр ЖДУ імені Івана Франка, 2020. 72 с.
16. Корнілова В.В., Корнілова Н.В. Сучасні тенденції розвитку гастрономічного туризму. *Ефективна економіка*. 2018. № 2. URL: <http://www.economy.nauka.com.ua/?op=1&z=6112>
17. Коркуна О.І., Никига О.В., Підвальна О.Г. Гастрономічний туризм як чинник соціально-економічного розвитку територіальних громад. *Економічний простір*. № 155, 2020. С. 40-43.
18. Красовський С.О. Гастрономічний туризм як актуальний тренд сучасної культури. *Питання культурології*, № 37, 2021. С. 169-180.
19. Кулінарні традиції Рівненщини. URL: <https://rivne-day.com/kitchen-in-rivne/>
20. Манелюк Є.В. Фестивальна практика Рівненщини періоду державної незалежності. *Культура України*. Випуск 63. 2019. С. 241-252.
21. Миронов Ю.Б. Глобальні тренди розвитку гастрономічного туризму. *Географія та туризм*. 2019. Вип.50. С.31-33.
22. Михайлюк О.Л., Хумаров О.А. Перспективи розвитку гастрономічного туризму в Україні. *Економічні інновації*. Вип. 2 (75). Т. 22. 2020. С. 71-81.
23. Омельницька В.О. Сутність та класифікація видів гастрономічного туризму. *Приазовський економічний вісник*. 2018. №1(6). С.15-20.
24. Офіційний сайт Міжнародної асоціації гастрономічного туризму. URL: <https://worldfoodtravel.org/>
25. Ресторан «БарМаки». URL: <https://restoran-barmaki.choiceqr.com/>
26. Ресторан «М'ясо в бокалі». URL: <https://meatinglass.in.ua/foto/>

27. Ресторан «Пані Журавлина». URL: <https://oddmenu.com/uk/p/pani-zhuravlina/clk305zsi5497720iouvm256ldf>
28. Рівненський рибоохоронний патруль. URL: https://rv.darg.gov.ua/_fond_ribogospodarsjkih_vodnih_0_0_0_648_1.html
29. Рубіш М.А., Чорій М.В., Зеленська Л.В. Гастрономічний туризм як засіб активізації туристичних дестинацій. *Науковий вісник Мукачівського державного університету. Серія Економіка*. Вип. 1(13). 2020. С. 61-66.
30. Саламатіна С.Є. Стан та перспективи розвитку гастрономічного туризму на півдні Одещини. *Наукові праці ОНАХТ*. 2014. №46. С. 325-329.
31. Саркісян Г.О. Роль і значення стимулювання гастрономічного туризму в структурі розвитку регіональних туристичних ринків України. *Український журнал прикладної економіки*. № 5(1), 2020. С. 312-320.
32. Ставська Ю.В. Гастрономічний туризм як популярний напрям у туристичній індустрії. *Економіка, фінанси, менеджмент: актуальні питання науки і практики*. №2. 2023. 148-167
33. Трададенко Т., Верес К. Гастрономічний туризм: перспективні напрями. *Наукові здобутки молоді - вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: програма і матеріали 80 Міжнар. наук. конф. молодих учених, аспірантів і студентів (10-11 квітня 2014 р.)*. К.: НУХТ, 2014. Ч.3. С.563-564.
34. Фесенко Г.О. Гастротуризм як актуальний тренд сучасного розвитку сфери туризму в Україні. *Ефективна економіка*. №5, 2021. URL: http://www.economy.nauka.com.ua/pdf/5_2021/202.pdf
35. Фіногєєва С.М., Колосінська Н.М. Можливість і перспективи розвитку гастрономічного туризму як складника туристичної діяльності. Матеріали Всеукр. наук.-практ. конф. «Географія та туризм» (м. Харків, 28 лютого - 1 березня 2023 р.). Харків: ХНПУ ім. Г.С. Сковороди, 2023. 684 с. С.499-503.
36. American Express. Travel Unveils It's Top Trending Travel Destinations for 2019. URL: <https://cutt.ly/ebUfGLV>

37. Brokaj M. The Impact of the Gastronomic Offer in Choosing Tourism Destination: The Case of Albania. *Academic Journal of Interdisciplinary Studies MCSER Publishing*. 2014. Vol.3. No.2. P.249-258.
38. Dasilva D. Assessing The Economic Potential For Culinary Tourism In Suriname: A Value Chain Approach. 2015. URL: <http://www.surinamecompete.org/wp-content/uploads/2016/01/Assessing-The-Economic-Potential-Of-Culinary-Tourism-Revised.pdf>
39. Hall C., Mitchell R..Tourism Business Frontiers: Consumers, Products and Industry. URL: <https://www.globalspec.com/reference/47077/203279/chapter-16-gastronomy-food-and-wine-tourism>.
40. World Food Travel Association. 2022. URL: <https://www.worldfoodtravel.org>
41. Yurtseven H.R. Sustainable Gastronomic Tourism in Gokceada (Imbros): Local and Authentic Perspectives. *International Journal of Humanities and Social Science*. 2011. Vol.1. No.18. P.17-26.

ДОДАТКИ

Додаток А

Найбільш популярні гастрономічні тури Україною

№	Назва	Тривалість	Локації туру
1	Сиро-винний тур по Закарпаттю	2	Мукачево, Берегово (Закарпатська область)
2	До бойків на сир + SPA	1	Ясениця-Замкова, Ужок, Бориня (Львівська та Закарпатська обл.)
3	Закарпаття на смак	2	Перечин, Лумшори, Косино
4	Сало, сир і пиво	1	Біла Церква
5	Полтавські галушки	2	Полтава
6	Гастрономічні подарунки моря	1	Одеса
7	Для поціновувачів кави та пива	1	Львів

Додаток Б

Картка гастрономічної автобусної мандрівки «Гастрономічні таємниці автентичної кухні Рівненщини»

Основні показники маршруту

Вид маршруту – оздоровчо-пізнавальний

Кілометраж спелеологічного маршруту – 485 км

Тривалість маршруту – 4 доби

Всього туристів у групі – 17

Всього туристів по маршруту – 17

Всього чол / днів обслуговування – 1/4

Початок обслуговування першої групи – з 01 квітня

Початок обслуговування останньої групи – 30 жовтня

Закінчення обслуговування останньої групи за маршрутом – 31 жовтня

Вартість путівки на 1 особу – 2 050 грн. (без харчування).

Місяць	Туристів за місяць	Графік заїзду	Груп туристів
травень	20	16 – 18, 22 – 24	2
червень	30	7 – 9, 16 – 18, 22 – 24	3
липень	30	7 – 9, 16 – 18, 22 – 24	3
серпень	20	16 – 18, 22 – 24	2
вересень	20	16 – 18, 22 – 24	2