

**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 РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНИХ ТРАДИЦІЙ ВОЛИНИ

спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

Виконав: здобувач вищої освіти
Групи ГРС 41
Дубицька Аліна Володимирівна

(підпис)

Керівник:
Д.е.н., професор
Матвійчук Людмила Юріївна

(підпис)

Кваліфікаційну роботу
допущено до захисту
«19» травня 2023 р.
к.г.н., доцент
Гарант освітньої програми:
Громик Оксана Миколаївна

(підпис)

Луцьк – 2023 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: 241 «Готельно-ресторанна справа»
Освітня програма: «Готельно-ресторанна справа»

ЗАТВЕРДЖУЮ
Завідувач кафедри

«_____» _____ 2023 р.

ЗАВДАННЯ
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧУ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Дубицькій Аліні Володимирівні

1. Тема кваліфікаційної роботи «Особливості розвитку гастрономічних традицій Волині»
Керівник роботи: *Матвійчук Людмила Юріївна, д.е.н., професор*
затверджені наказом вищого навчального закладу від «27» грудня 2022 р. № 966/01-02
2. Строк подання здобувачем вищої освіти кваліфікаційної роботи до 01.06.2023 р.
3. Вихідні дані до роботи *нормативні документи діяльності закладів харчування Волинської області, світові та національні стандарти гостинності, наукова література за темою роботи, періодичні видання, Інтернет-ресурси, статистичні дані України, ГО «Асоціація гостинності України».*
4. Зміст розрахунково-пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно розробити):
ВСТУП.
РОЗДІЛ 1. Теоретичні засади розвитку гастрономічних традицій в регіонах.
РОЗДІЛ 2. Аналіз та оцінка розвитку гастрономічних традицій Волині.
РОЗДІЛ 3. Перспективні напрями розвитку гастрономічних традицій регіонів.
ВИСНОВКИ
5. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов'язкових креслень)
1. Графічне відображення аналізу асортименту ринку ресторанних послуг України.

6. Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
РОЗДІЛ 1. Теоретичні засади розвитку гастрономічних традицій в регіонах	д.е.н., професор Матвійчук Л.Ю.		
РОЗДІЛ 2. Аналіз та оцінка розвитку гастрономічних традицій Волині	д.е.н., професор Матвійчук Л.Ю.		
РОЗДІЛ 3. Перспективні напрями розвитку гастрономічних традицій регіонів	д.е.н., професор Матвійчук Л.Ю.		
Висновки	д.е.н., професор Матвійчук Л.Ю.		

7. Дата видачі завдання 15.09.2022 р.

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ п/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи бакалавра	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1	<i>Обґрунтування теми</i>	до 15.09.2022	
2	<i>Огляд літератури із досліджуваної проблеми</i>	до 27.12.2022	
3	<i>Розділ 1. Теоретичні засади розвитку гастрономічних традицій в регіонах</i>	до 10.01.2022	
4	<i>Розділ 2. Аналіз та оцінка розвитку гастрономічних традицій Волині</i>	до 15.02.2023	
5	<i>Розділ 3. Перспективні напрями розвитку гастрономічних традицій регіонів</i>	до 15.03.2023	
6	<i>Висновки</i>	до 22.04.2023	
7	<i>Формування списку використаних джерел</i>	до 29.04.2023	
8	<i>Формування додатків</i>	до 12.05.2023	
9	<i>Оформлення ілюстративного матеріалу</i>	до 15.05.2023	
10	<i>Нормоконтроль</i>	до 24.05.2023	
11	<i>Інструментальна перевірка на академічний плагіат</i>	до 26.05.2023	
12	<i>Представлення кваліфікаційної роботи бакалавра до захисту</i>	до 01.06.2023	

Здобувач вищої освіти

_____ (Дубицька А.В.)

(підпис) (прізвище, ініціали)

Керівник кваліфікаційної роботи

_____ (Матвійчук Л.Ю.)

(підпис) (прізвище, ініціали)

АНОТАЦІЯ

Дубицька А. В. «Особливості розвитку гастрономічних традицій Волині». Рукопис.

Кваліфікаційна робота бакалавра ОП «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Луцький національний технічний університет, Луцьк, 2023.

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

У роботі досліджено гастрономічні традиції, які є важливим елементом культурної спадщини та можуть стати ключовим фактором в розвитку індустрії гостинності. За допомогою традиційних страв, напоїв та кулінарних технік, заклади громадського харчування можуть залучити більше клієнтів, створити неповторний досвід та стати більш привабливими для туристів. Гастрономічні традиції є важливим елементом культурного туризму, оскільки вони дозволяють туристам поглибити своє розуміння культури та історії країни. Це може збільшити інтерес до подорожей та стимулювати розвиток індустрії гостинності.

Запропоновано концепцію розвитку гастрономічних традицій Волинської області створює вектор дій для стейкхолдерів індустрії гостинності регіону. Запропоновано в межах Волинської області створити новий фестиваль «неКОРОНОВАНИ ЛАСОЩІ: гастрофест З'їзду європейських монархів», що дозволить популяризувати давні гастротрадиції Волині та допоможе вийти індустрії гостинності регіону на вищі ринки.

Ключові слова: гастрономічні традиції, індустрія гостинності, гастрономічні фестивалі.

ANNOTATION

A. V. Dubytska «Peculiarities of the development of gastronomic traditions of Volyn». Manuscript.

Bachelor's qualification work of EP «Hotel and restaurant business» speciality 241 «Hotel and restaurant business». Lutsk National Technical University, Lutsk, 2023.

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

The work explores gastronomic traditions, which are an important element of cultural heritage and can become a key factor in the development of the hospitality industry. With the help of traditional dishes, drinks and culinary techniques, catering establishments can attract more customers, create a unique experience and become more attractive to tourists. Gastronomic traditions are an important element of cultural tourism, as they allow tourists to deepen their understanding of the country's culture and history. This can increase interest in travel and stimulate the development of the hospitality industry.

The proposed concept of the development of gastronomic traditions of the Volyn region creates a vector of actions for the stakeholders of the hospitality industry of the region. It is proposed to create a new festival «unCROWNED DELIGHTS: Gastrofest of the Congress of European Monarchs» within the borders of the Volyn region, which will popularize the ancient gastronomic traditions of Volyn and help the hospitality industry of the region reach higher markets.

Keywords: gastronomic traditions, hospitality industry, gastronomic festivals.

ЗМІСТ

ВСТУП	7
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНИХ ТРАДИЦІЙ В РЕГІОНАХ	10
1.1. Зміст та значення гастрономічних традицій в розвитку індустрії гостинності	10
1.2. Інституційні особливості розвитку гастрономічних традицій	15
1.3. Світовий досвід розвитку гастрономічних традицій	18
РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ ТА ОЦІНКА РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНИХ ТРАДИЦІЙ ВОЛИНИ	23
2.1. Регіональний розвиток гастрономічних традицій України	23
2.2. Аналіз розвитку гастрономічних традицій Волині	28
РОЗДІЛ 3. ПЕРСПЕКТИВНІ НАПРЯМИ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНИХ ТРАДИЦІЙ РЕГІОНІВ	33
3.1. Концепція розвитку регіональних гастрономічних традицій	33
3.2. Розробка нового фестивалю «неКОРОНОВАНИ ЛАСОЩІ: гастрофест З'їзду європейських монархів»	39
ВИСНОВКИ	45
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	47

ВСТУП

Обґрунтування актуальності теми дослідження. Розвиток гастрономічних традицій регіону має важливе значення для збереження культурної спадщини та підтримки економічного розвитку. Гастрономічні традиції, які передаються з покоління в покоління, відображають історію та культуру регіону, а також показують, як жителі регіону пов'язані зі своїми територіями та природними ресурсами. Одним з головних аспектів розвитку гастрономічних традицій регіону є підтримка місцевих виробників та продуктів, що допомагає зберегти унікальність та автентичність страв та продуктів. Відновлення традиційних методів виробництва та використання місцевих інгредієнтів допомагає зберегти багатство культурних традицій, а також збільшує попит на місцеві продукти та підтримує місцевих виробників.

Розвиток гастрономічних традицій регіону може допомогти привернути туристів та збільшити дохід місцевих громад. Туристи часто шукають автентичний досвід та місцеві страви, що дозволяє регіонам з промисловим та туристичним потенціалом залучити більше людей та створити нові робочі місця. Розвиток гастрономічних традицій Волині є актуальною темою, оскільки цей регіон має багату культурну спадщину та унікальні кулінарні традиції, які варто зберегти та розвивати. Зазначене визначає актуальність кваліфікаційної роботи бакалавра.

Стан вивченості проблеми. Актуальність питань розвитку гастрономічних традицій підтверджується зростанням кількості наукових публікацій. Одним із відомих вчених, що присвятив свою роботу вивченню гастрономічної спадщини Волині, був Іван Луків. Вчений досліджував культурну антропологію та етнографію, зосереджуючись на вивченні традиційного харчування волинського народу. В працях Луківа І.І., зосереджена увага на унікальності волинської кухні, що сформувалася під впливом різних культурних та історичних чинників. Він вивчав стародавні

рецепти, традиційні методи приготування їжі та інгредієнти, які використовувалися в кулінарії Волині.

Значний внесок у вивчення гастрономічних традицій Волині, зробила Ольга Грищук, яка спеціалізувалася на вивченні їжі як важливої частини культурної ідентичності та способу життя. Вчена акцентувала увагу на значенні збереження та продовження традиційного кулінарного досвіду волинського народу в сучасному світі.

Сучасними дослідниками розвитку гастрономічних традицій Волинського регіону є Ю. Дашук, М. Лепкий, Л. Ільїн та інші. Незважаючи на значний обсяг напрацювань розвитку гастрономічних традицій регіону, багато питань залишається відкритими і потребує подальшого дослідження.

Метою роботи є пошук перспективних напрямів розвитку гастрономічних традицій Волині на основі ґрунтовного теоретичного методичного та практичного вивчення проблеми та обґрунтування пропозицій.

Об'єктом дослідження є процес розвитку гастрономічних традицій Волині.

Предметом дослідження є теоретико-методичні та практичні аспекти розвитку гастрономічних традицій Волині.

З метою досягнення зазначеного були поставлені такі *завдання*:

- проаналізувати зміст та значення розвитку гастрономічних традицій регіону;
- дослідити міжнародний досвід розвитку гастрономічних традицій;
- здійснити діагностику розвитку гастрономічних традицій Волині;
- запропонувати перспективні напрями розвитку гастрономічних традицій в регіонах;
- розробити новий фестиваль «неКОРОНОВАНИ ЛАСОЩІ: гастрофест З'їзду європейських монархів»)

Перелік використаних у ході проведення дослідження методів. З метою досягнення поставлених завдань у дипломній роботі бакалавра використовувалися такі методи дослідження: узагальнення та систематизації

(для визначення змісту та значення розвитку гастрономічних традицій регіону); розрахунково-аналітичні (для аналізу розвитку гастрономічних традицій Волині); економіко-математичні методи (для діагностики рівня розвитку гастрономічних традицій Волині); процесний підхід (для формування перспективних напрямів розвитку гастрономічних традицій регіону); системного аналізу та синтезу (для діагностики розвитку гастрономічних традицій міста Луцьк); графічні й табличні методи (для наочного зображення статистичного матеріалу).

Джерела інформаційної бази дослідження. Інформаційну базу кваліфікаційної роботи бакалавра складають законодавчі та нормативні акти ресторанних господарств; статистичні та соціо-економічні показники регіонів та суб'єктів гастрономії; результати досліджень сучасних науковців, які розміщені у фахових виданнях індустрії гостинності; матеріали конференцій, монографічні дослідження; статистичні показники Всесвітньої туристичної організації, аналітична звітність Національної туристичної організації, ГО «Асоціація гостинності України» та ГО «Асоціація рестораторів України».

Практична цінність одержаних результатів роботи полягає в тому, що запропоновані рекомендації та висновки можуть бути використані для удосконалення розвитку гастрономічних традицій міста Луцьк та підвищення їх ефективності. Крім того, результати дослідження можуть бути корисними в роботі професійних об'єднань ресторанних господарств, відповідних структур органів місцевого самоврядування відповідальних за розвиток індустрії гостинності в регіонах країни, територіальних громад, які зацікавлені в розвитку гастрономічних на своїй території. Також, дослідження можуть бути корисними при підготовці фахівців з індустрії гостинності загалом та готельної справи зокрема.

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНИХ ТРАДИЦІЙ РЕГІОНІВ

1.1. Зміст та значення гастрономічних традицій в розвитку індустрії гостинності

Гастрономічні традиції відіграють важливу роль в розвитку індустрії гостинності, оскільки вони визначають культурний контекст, в якому працюють готелі, ресторани та інші заклади громадського харчування. Гості хочуть насолоджуватись стравами, які є характерними для місцевої кухні та мають свою унікальну історію та смак. Одним з основних факторів, що сприяють актуальності гастрономічних традицій в галузі гостинності, є зростаючий інтерес гостей до культурних та традиційних аспектів мандрівок. Туристи хочуть побачити, як живуть місцеві жителі та насолоджуватись стравами, які є характерними для кожної країни та регіону.

Гастрономічні традиції також впливають на конкурентоздатність готелів та ресторанів. Вони надають можливість відрізнитись від інших закладів та залучати більше гостей. Ресторани, які вирішуються на місцеві страви, можуть вигідно виступати на тлі міжнародних ланцюгів, які пропонують загальновідомі страви. Крім того, гастрономічні традиції можуть впливати на розвиток туризму в певних регіонах. Наприклад, відомі гастрономічні фестивалі можуть залучати туристів, які хочуть насолоджуватись місцевою кухнею та традиціями. Гастрономічні традиції є важливим елементом в розвитку індустрії гостинності, оскільки вони надають можливість відрізнитись від конкурентів, залучати більше гостей та створювати неповторний досвід для туристів. Крім того, гастрономічні традиції сприяють збереженню культурної спадщини та сприяють розвитку місцевих господарських секторів, зокрема сільського господарства та рибальства [2].

У світі існує безліч різноманітних кухонь, які відрізняються за складом, методами приготування та смаковими якостями. Заклади громадського

харчування, які зберігають традиції своєї місцевої кухні та пропонують гостям неповторний досвід, мають більші шанси на успіх у своїй діяльності [1].

Схематичне зображення функціонального змісту гастрономічних традицій в розвитку гостинності регіону сформовано на рис. 1.1.

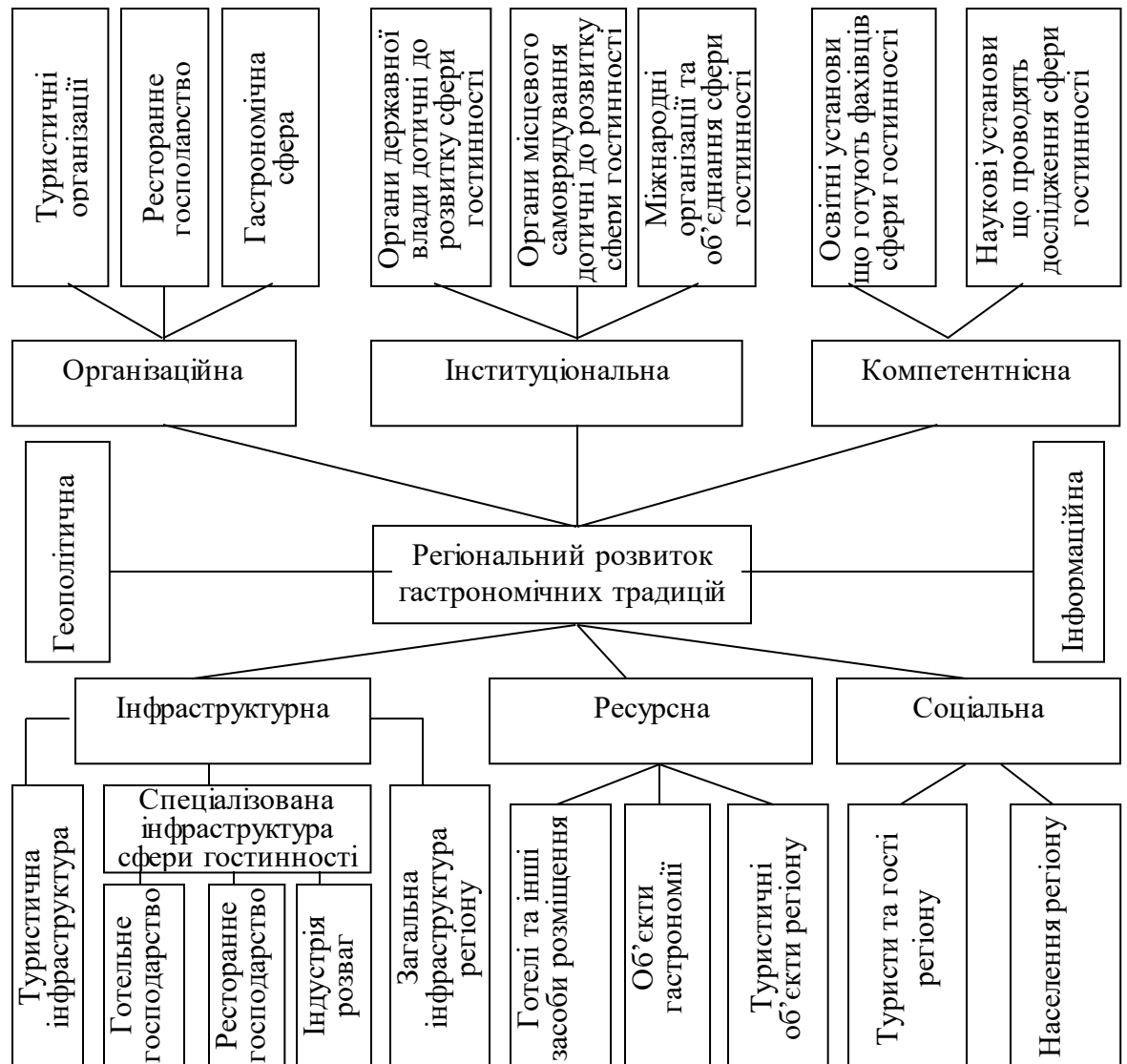


Рис. 1.1. Функціональний зміст гастрономічних традицій в розвитку гостинності регіону.

Функціональний зміст гастрономічних традицій відіграє важливу роль у розвитку гостинності та передбачає дії суб'єктів гостинності для розвитку гастрономічної спадщини кожного регіону.

Також варто зазначити, що гастрономічні традиції можуть стати важливим інструментом в розвитку сільського туризму. Багато закладів громадського харчування отримують інгредієнти для страв з місцевих сільськогосподарських господарств, що сприяє розвитку місцевої економіки та збереженню традиційного способу життя.

Гастрономічні традиції є важливим елементом культурної спадщини та можуть стати ключовим фактором в розвитку індустрії гостинності. За допомогою традиційних страв, напоїв та кулінарних технік, заклади громадського харчування можуть залучити більше клієнтів, створити неповторний досвід та стати більш привабливими для туристів. Гастрономічні традиції є важливим елементом культурного туризму, оскільки вони дозволяють туристам поглибити своє розуміння культури та історії країни. Це може збільшити інтерес до подорожей та стимулювати розвиток індустрії гостинності. Крім того, традиційні страви та напої можуть бути важливим інструментом у просуванні культурної спадщини країни на міжнародній арені.

Гастрономічні традиції також можуть бути важливим інструментом у розвитку місцевої економіки. Заклади громадського харчування, які використовують місцеві інгредієнти та створюють страви відповідно до місцевих традицій, можуть підтримувати місцеві господарські сектори, зокрема сільське господарство та рибальство. Це може збільшити прибуток місцевих підприємців та сприяти створенню нових робочих місць [3].

Крім того, збільшення попиту на місцеві інгредієнти та страви може сприяти збереженню традиційного землеробства та рибальства, а також допомогти зберегти природні ресурси. Гастрономічні традиції можуть сприяти розвитку кулінарного мистецтва та створенню нових страв та кулінарних напоїв, що може збільшити конкурентоздатність закладів громадського харчування та створити нові можливості для розвитку галузі.

Усе вищезазначене демонструє актуальне значення гастрономічних традицій у розвитку індустрії гостинності. Використання традиційних страв, напоїв та кулінарних технік може стати ефективним інструментом у створенні

неповторного досвіду для клієнтів та залученні нових туристів. Крім того, використання місцевих інгредієнтів та традиційних кулінарних технік може сприяти збереженню традицій та культурної спадщини країни, а також розвитку місцевої економіки та збереженню природних ресурсів [4].

Основні форми популяризації гастрономічних традицій представлено на рис. 1.2.

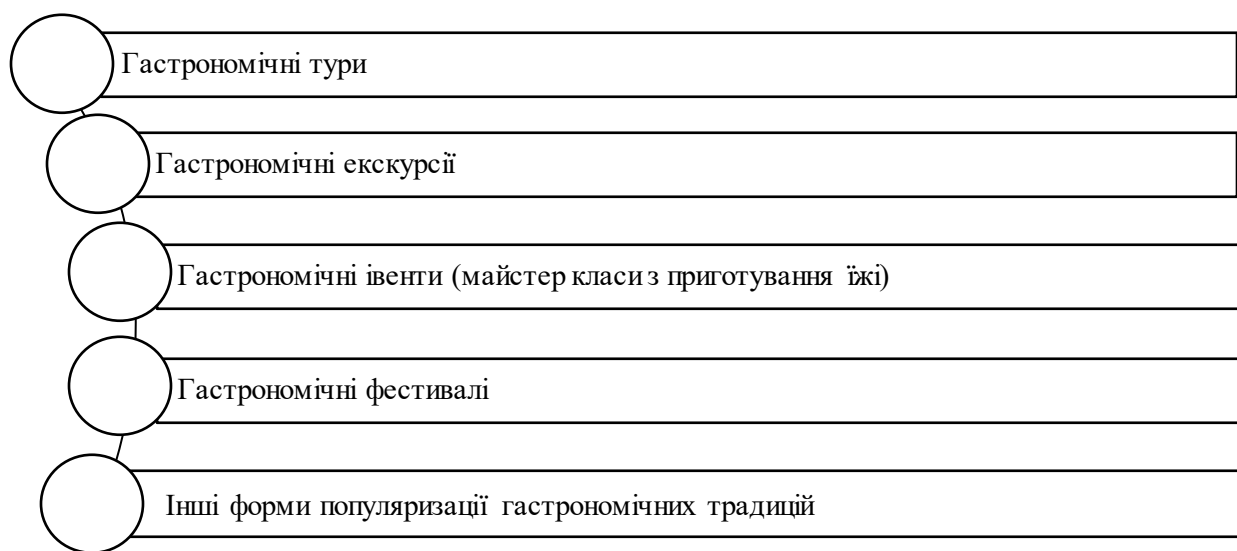


Рис. 1.2. Основні форми популяризації гастрономічних традицій

Популяризація гастрономічних традицій є важливою для збереження культурної спадщини та привертання уваги до різноманітності кулінарних надбань. Основні форми популяризації гастрономічних традицій включають:

- гастротурів є ефективним способом популяризації гастрономічних традицій, привертають увагу громадськості та туристів, сприяють розвитку гастротуризму та розширенню аудиторії, яка зацікавлена у гастрономічному досвіді;

- гастрономічні тури, дозволяють людям побачити та спробувати автентичні страви та кулінарні традиції різних регіонів, отримати знання про її походження, традиції приготування та історію;

- гастрономічні шоу та медіа, такі як: телевізійні програми про готування, кулінарні конкурси та веб-серіали, присвячені гастрономічним традиціям;

- кулінарні курси та школи, дозволяють зацікавленим особам навчитися готувати традиційні страви та оволодівати кулінарними навичками. Кулінарні школи також можуть проводити майстер-класи та дегустації, що дозволяє учасникам активно взаємодіяти з гастрономічними традиціями [5].

Таким чином, зазначені форми популяризації гастрономічних традицій сприяють збереженню культурної спадщини, підтримують гостинність та сприяють розвитку гастротуризму. Вони дозволяють людям відкривати нові смаки, досліджувати традиції і сприяти культурному обміну між різними народами та країнами.

Отже, гастрономічні традиції мають важливе значення в розвитку індустрії гостинності та можуть стати важливим інструментом в залученні туристів, створенні неповторного досвіду та сприятимуть збереженню культурної спадщини та місцевої економіки. Основними причинами актуальності піднятого питання є:

- культурна спадщина та ідентичність, які відображають історію, традиції, цінності та спосіб життя місцевого населення. У зв'язку з глобалізацією та масовою культурною асиміляцією, збереження та розвиток гастрономічних традицій стає важливим для збереження унікальності та ідентичності регіону;

- туризм та привабливість регіону. Гастрономічні традиції можуть стати ключовим фактором привабливості регіону для туристів. Інтерес до місцевої кухні, страв та продуктів зростає серед подорожуючих, оскільки вони шукають нові смаки, автентичний досвід та знайомство з місцевою культурою через кулінарію. Розвиток гастрономічного туризму може сприяти розвитку інфраструктури, створенню робочих місць та збільшенню доходів регіону;

- здоров'я та сталий розвиток. Розвиток гастрономічних традицій регіону також може бути пов'язаним з підвищенням свідомості про здоровий спосіб харчування та сталий розвиток. Сприяння використанню місцевих, органічних продуктів, підтримка місцевих фермерів та виробників може сприяти зменшенню екологічного впливу на довкілля.

1.2. Інституційні особливості розвитку гастрономічних традицій

Особливості розвитку гастрономічних традицій – це унікальні кулінарні традиції та страви, які виникли та розвивалися в певному географічному регіоні впродовж тривалого часу. Регіональні особливості традицій харчування є важливим об'єктом дослідження для антропологів, культурологів та істориків. Вони дозволяють з'ясувати багато аспектів життя та культури різних народів, їх історії та традицій. Наприклад, дослідження регіональних особливостей традицій харчування може допомогти зрозуміти, які продукти є традиційними для певного регіону та які їх приготування та споживання пов'язані з місцевою культурою. Такі дослідження можуть допомогти також зрозуміти, які продукти та страви стали популярними через історичні події, та які продукти та страви збереглися завдяки місцевим традиціям [6].

Гастрономічні традиції є неодмінною частиною культурного спадку кожної нації і регіону. Вони розвиваються та еволюціонують протягом тривалого часу і формуються під впливом різних чинників, зокрема інституційних особливостей. Особливості розвитку гастрономічних традицій визначаються різними факторами, такими як економіка, політика, суспільство та культура. Інституційні особливості, які на нашу думку, впливають на розвиток гастрономічних традицій такі:

- кулінарна освіта та дослідження. Наявність спеціалізованих навчальних закладів і дослідницьких центрів сприяє розвитку гастрономічних традицій. Кулінарна освіта допомагає зберегти традиційні методи приготування страв та сприяє їхньому подальшому розвитку. Дослідження у галузі гастрономії дозволяють виявляти і відновлювати стародавні рецепти, досліджувати страви та їх історію;

- законодавство та нормативи. Інституційні рамки, такі як законодавство та нормативи, впливають на збереження традиційних гастрономічних практик. Законодавство може визначати захищені назви продуктів чи страв, регулювати

їх якість, походження та спосіб виробництва. Це сприяє збереженню аутентичності і якості традиційних страв та продуктів;

- туризм та гостинність. Розвиток туризму сприяє збагаченню гастрономічного досвіду та привертає увагу до місцевої кухні. Урбанізація та розширення глобальних мереж збільшують доступність страв з різних культур та регіонів. Гостинність та туристична інфраструктура також впливають на розвиток гастрономічних традицій, забезпечуючи належні умови для виробництва та споживання страв;

- глобалізація та міграція. Глобалізація і міграція мають великий вплив на гастрономічні традиції. Вони приносять нові ідеї, інгредієнти та кулінарні техніки з різних країн, що сприяє культурному обміну та збагачує гастрономічний досвід. Водночас, вони можуть також викликати певні виклики для збереження традиційних страв і методів приготування;

- економічні фактори: Економічний розвиток та стан галузі харчової промисловості мають великий вплив на розвиток гастрономічних традицій. Розвинена інфраструктура, наявність ринків, ресторанів та інших закладів харчування сприяють збереженню та розвитку традиційної кухні [7].

Ці інституційні особливості взаємодіють між собою та з іншими факторами, впливаючи на розвиток гастрономічних традицій. Важливо зберігати баланс між збереженням традицій та відкритістю до новацій, щоб забезпечити багатогранність та динамічний розвиток гастрономічної культури.

Крім того, інституційні особливості можуть включати політичні, економічні, соціокультурні та юридичні аспекти, які визначають способи приготування їжі, споживання та передавання знань про гастрономічну спадщину.

Однією з ключових інституційних особливостей є політична стабільність та підтримка з боку держави. Коли уряд пріоритетно ставить розвиток гастрономічної культури, це сприяє збереженню традиційних страв, способів приготування та продажу продуктів харчування. Наприклад, державні програми підтримки можуть передбачати фінансову допомогу для місцевих ресторанів і

кулінарних шкіл, створення спеціальних кулінарних центрів або організацію гастрономічних фестивалів [8].

Економічні фактори також впливають на розвиток гастрономічних традицій. Наявність розвинутої гастрономічної інфраструктури, такої як ринки, супермаркети, ресторани та кафе, сприяє поширенню традиційних страв та продуктів харчування. Економічна стабільність також може сприяти розвитку сільського господарства, що забезпечує постачання якісних інгредієнтів для традиційної кухні.

Соціокультурні особливості включають культурні переконання, релігійні звичаї, етнічну спадщину та сімейні традиції. Ці фактори впливають на вибір продуктів, способів приготування та споживання їжі. Наприклад, вегетаріанство або дієти, пов'язані з релігійними обмеженнями, можуть мати значний вплив на гастрономічні традиції певних культур. Крім того, сімейні рецепти, які передаються з покоління в покоління, також формують гастрономічну спадщину [9].

Юридичні аспекти також грають важливу роль у розвитку гастрономічних традицій. Законодавство, що стосується безпеки харчових продуктів, маркування та сертифікації, може впливати на збереження традиційних методів виробництва та продажу їжі. Наприклад, вимоги щодо використання конкретних інгредієнтів або методів приготування можуть бути закріплені у законодавстві з метою збереження аутентичності страв [40].

В цілому, інституційні особливості відображають соціально-економічну контекстуалізацію гастрономічних традицій. Вони визначають, які страви стають символами культурного ідентитету, які традиції продовжуються та як вони адаптуються до сучасних умов. Розуміння інституційних особливостей може допомогти зберегти та просунути гастрономічну спадщину кожної країни і сприяти розвитку кулінарної культури в цілому.

1.3. Світовий досвід розвитку гастрономічних традицій

Міжнародний досвід розвитку гастрономічних традицій може бути досліджено з різних точок зору, включаючи історію, культурні взаємодії та інновації у кулінарній сфері. Наприклад, розвиток гастрономічних традицій в Італії пов'язаний з розмаїттям регіональних кухонь та використанням місцевих продуктів, що стимулює розвиток місцевих підприємств та збереження біорізноманіття.

У Франції, з іншого боку, розвиток гастрономічних традицій пов'язаний з традиціями, які зберігаються впродовж століть, із залученням молоді до розвитку кулінарної сфери, а також з використанням високоякісних продуктів та елегантного подання страв [10].

В Азії, кулінарний досвід ґрунтується на традиціях, що сформувалися впродовж століть, та використанні місцевих продуктів. Наприклад, у Японії зберігаються традиційні методи приготування суші та сашімі, що передаються від покоління до покоління.

У Сполучених Штатах, розвиток гастрономічних традицій пов'язаний з різноманітністю культур та їхніми взаємодіями. Наприклад, мексиканська кухня стала популярною в США завдяки інноваційним підходам до її приготування та сприйняттю культурної різноманітності [11].

Загалом, міжнародний досвід розвитку гастрономічних традицій відображає різноманітність культурних впливів в розвитку гастрономічної сфери, яка базується на збереженні традицій та інноваційних підходах до приготування їжі. Крім того, міжнародний досвід розвитку гастрономічних традицій також включає розвиток туризму, який сприяє популяризації культурних відмінностей та збереженню національної спадщини.

Один з прикладів успішного розвитку гастрономічної сфери можна побачити в Іспанії, де кулінарна індустрія стала одним із основних туристичних напрямків. Іспанська кухня характеризується широким використанням місцевих продуктів, традиційними методами приготування та різноманіттям

регіональних кухонь. Національна кухня Іспанії стала також відома в світі завдяки гастрономічним фестивалям, які проводяться в різних регіонах країни та привертають туристів з усього світу [12].

Інший приклад успішного розвитку гастрономічної сфери можна побачити в Японії, де національна кухня стала популярною в світі завдяки своїм унікальним методам приготування та використанню місцевих продуктів. Японська кухня характеризується широким використанням рису та риби, а також унікальними технологіями приготування, такими як теппан-які, суші та роли з рисом. Крім того, Японія також відома своїми традиційними чаєвими церемоніями, які є частиною культурного досвіду країни.

Одним з прикладів успішного розвитку гастрономічної сфери є Італія, де кулінарна традиція має глибокі історичні коріння та є частиною національної ідентичності країни. Італійська кухня характеризується використанням свіжих місцевих продуктів, таких як оливки, сир, томати та інші, а також традиційними методами приготування. Італія відома своїми різноманітними регіональними кухнями, такими як сицилійська, тосканська, неаполітанська та інші, які мають свої унікальні рецепти та інгредієнти [13].

Нарешті, Франція є ще одним прикладом країни з розвиненою гастрономічною традицією. Французька кухня відома своїм різноманіттям регіональних кухонь та використанням високоякісних місцевих продуктів. Крім того, Франція є батьківщиною гастрономічних шедеврів, таких як булочки, круасани та французькі малярі, які стали популярними у всьому світі.

Отже, міжнародний досвід розвитку гастрономічних традицій показує, що збереження традицій та інновації в гастрономічній індустрії можуть привести до успіху та популярності у світі. Також важливо вказати, що гастрономічні традиції можуть використовуватись як інструмент для розвитку туризму та збереження культурної спадщини.

Кожна країна має свої унікальні гастрономічні традиції, проте деякі країни особливо інтенсивно розвивають гастрономічні традиції (таблиця 1.1)

Таблиця 1.1

Світовий досвід розвитку гастрономічних традицій

Регіон	Особливості гастрономії
Італія	Широке використання паст, піци та соусів, використання свіжих трав і оливкової олії
Франція	Високоякісні продукти, використання сирів, вина, різноманітність десертів та вишуканих страв
Іспанія	Тапас (невеликі порції страв), морепродукти, оливкова олія, сафран, газпачо (холодний суп)
Мексика	Використання авокадо, томатів, перцю чилі, кукурудзи, тортильяс (тонкі пляцки), гуакамолє
Японія	Суші, сашимі, рамен, використання свіжих морепродуктів, сої, зеленого чаю
Індія	Каррі, бірйані, наан, використання широкого спектру спецій, рису, льняного насіння, гороху
Таїланд	Том ям (суп), пад тай (локшина), сом тум (салат з папайї), використання кокосового молока, лимонграсу
Греція	Салати з оливками та сиром фета, сувлакі (шашлик), мусака (випічка з картоплі та м'яса), лимонад
Марокко	Таджін (глиняна горщина), кускус, харіра (суп), використання куркуми, кориці, імбиру, фісташок
Китай	Смажені страви, димлене м'ясо, різноманітність димлених смаколиків, використання сої та китайських трав

Аналіз таблиці 1.1 засвідчує, що кожен регіон має свої унікальні характеристики, які впливають на типи страв, використання інгредієнтів, способи готування та споживання їжі. Наприклад, в Італії великий акцент приділяється використанню свіжих і якісних продуктів, таких як пасти, піца та соуси, а також оливкова олія і трави. Франція відома своєю вишуканою гастрономією, де використовуються сир, вино, десерти та страви вищого класу. В іспанській кухні поширені традиційні тапас, які представляють невеликі порції страв, а також використання морепродуктів, оливкової олії, сафрану та газпачо (холодного супу). Мексика славиться своєю колоритною кухнею з використанням авокадо, томатів, перцю чилі, кукурудзи та гуакамолє. Японія відома своєю традицією використання свіжих морепродуктів у суші та сашимі, рамен (суп) і зеленого чаю. Індійська кухня використовує широкий спектр спецій, таких як каррі, та ґрунтується на рисі, льняному насінні та гороху [14].

Кожен регіон має свою власну кулінарну спадщину, яка втілюється у стравах, традиціях та смакових поєднаннях. Головні об'єкти світової гастрономічної та кулінарної спадщини ЮНЕСКО представлено в таблиці 1.2.

Таблиця 1.2

Головні об'єкти світової гастрономічної та кулінарної спадщини
ЮНЕСКО станом на 1.01.2021 року

Туристичний регіон	Країна	Об'єкт
Південна Європа	Греція	Середземноморська дієта, Паца (Patsa) і Магірица (Magiritsa), Сувлакі, Геміста
	Іспанія	Паелья, Гаспачо, Теруельський мігас
	Італія	Технологія приготування неаполітанської піци (базове тісто, сирі помідори, свіжий сир моцарела, свіжий базилік та оливкова олія); Паста. Тальятеле, фузілі, пенне, спагеті; Джелато
	Хорватія	Мистецтво випічки пряників в Північній Хорватії
Західна Європа	Чехія	Масляне ходіння по домівках в районі Глинецька
	Швейцарія	Свято виноробства в м. Вева
	Великобританія	Fish and Chips, Mince pies, Хагіс
	Франція	Традиційна французька кухня (цибулевий суп, Качине конфі, М'ясо по-бургундськи)
		Свято хліба та вогню в м. Герардсберген
		Кінний промисел креветок в м. Остюнкерке
Бельгія	Культура вживання пива	
Центральна Азія	Таджикистан	Технологія приготування та культури вживання оши- палав
	Узбекистан	Технологія приготування та культури вживання шлову
	Азербайджан	Технологія приготування долми, та хлібців (лаващ, юфку, юпку)
	Монголія	Айран
	Іран, Казахстан Киргизія	Технологія приготування та подачі хлібного коржика
Західна Азія	Туреччина	Технологія приготування кави; кешкек, Технологія приготування та подачі хлібного коржика
	Вірменія	Технологія приготування та подачі лаваша
	Грузія	Технологія приготування вина в глиняних глечиках «квеврі»
	Катар, Оман Саудівська Аравія ОАЕ	Технологія приготування арабської кави
Східна Азія	Японія	Кухня вашоку (традиційна японська кухня)
	Північна і Південна Корея	Технологія приготування капусти кімчі
Південно-східна Азія	Сінгапур	Центри для хокерів (це «спільні їдальні») (введено у 2020 році) – місця для спілкування.
Північна Африка	Марокко, Алжир, Туніс, Мавританія,	Ринок харчових продуктів та вуличної їжі на площаді Джамаа-ель-Фна в м. Марракеш ; кус-кус
Північна Америка	Мексика	Традиційна мексиканська кухня (тако, елоте, енчілада)
Південна Америка	Парагвай	Тегере готують із застосуванням спеціальної суміші Poña Napa (лікарських трав), подрібненої та поєднаної з холодною водою.
	Мальта	Фріга (2020) (плющений хліб із закваски)

Світовий досвід розвитку гастрономічних традицій показує, що збереження традицій та інновації в гастрономічній індустрії можуть привести до успіху та популярності у світі. Також важливо зазначити, що гастрономічні традиції можуть бути використані як інструмент для розвитку туризму та збереження культурної спадщини [15]. Особливості, які впливають на формування гастрономічних традицій Європи наведено на рис. 1.3.

Розташування

- Європа розташована у чотирьох кліматичних поясах: арктичний пояс, субарктичний пояс, помірний пояс (а також помірно-континентальний) та субтропічний пояс. Така протяжність території зумовлює виникнення відмінностей між гастрономією різних країн Європи.

Клімат

- відмінність у кліматі сприяє відмінності й продуктів харчування: рослини чи тварини, які з комфортом існують у субтропічному поясі, не можуть існувати у арктичному поясі, і навпаки. Наявність морів чи океанів в деяких країнах надає їм можливість виловлювати морських мешканців, чого не можуть жителі інших країн.

Рівень розвитку

- рівень розвитку, історичні та культурні відмінності країн Європи також впливають на виникнення відмінностей у гастрономічній культурі Європейського регіону.

Рис. 1.3. Особливості, які впливають на формування гастрономічних традицій Європи.

Таким чином, деякі країни, такі як Франція та Італія, активно захищають свої традиційні продукти та страви з допомогою законодавства та сертифікації. Багато країн також почали вивчати гастрономічну культуру інших країн та інтегрувати її в свої традиції. Це привело до появи нових, екзотичних страв та ресторанів у більш традиційних кухнях. У світі гастрономічні традиції продовжують розвиватися та еволюціонувати, привертаючи увагу багатьох людей і допомагаючи зберегти культурне надбання кожної країни. Основним фактором розвитку гастрономічних традицій є збереження та підтримка місцевих продуктів та рецептів, а також відкритість до експериментів та інновацій.

РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ ТА ОЦІНКА РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНИХ ТРАДИЦІЙ ВОЛИНИ

2.1. Регіональний розвиток гастрономічних традицій України

Гастрономічні традиції різних регіонів України мають великий культурний та історичний значимість, тому розвиток цих традицій є дуже актуальним завданням. Зокрема, в Україні є безліч регіонів, які мають власну унікальну кухню, що складається з старовинних рецептів та інгредієнтів, які використовуються лише в цьому регіоні [39].

Розвиток гастрономічних традицій в регіонах України має багато переваг. По-перше, це сприяє збереженню культурної спадщини та історичної пам'яті народу. Крім того, це дозволяє регіонам створити своє унікальне обличчя та привабливість для туристів. Окрім культурної та історичної цінності, розвиток гастрономічних традицій в регіонах України має і практичне значення. Зокрема, це сприяє розвитку місцевого бізнесу та підтримці малого та середнього підприємництва. Також це може допомогти у розвитку екологічного сільського господарства, оскільки для приготування страв місцевої кухні використовуються місцеві продукти. Нарешті, розвиток гастрономічних традицій в регіонах України має потенціал стати фактором економічного зростання країни в цілому. Зокрема, це може привернути інвестиції та сприяти розвитку туризму, що позитивно вплине на економіку регіонів та країни в цілому [17].

Отже, розвиток гастрономічних традицій в регіонах України є дуже актуальним завданням, яке має важливе значення для країни. Це не тільки допоможе зберегти культурну спадщину та історичну пам'ять народу, але і може стати важливим елементом розвитку туризму та економіки регіонів та країни в цілому.

Нами здійснено дослідження ринку ресторанних послуг України на предмет різноманітності пропонованих послуг щодо кухонь світу. Результати такого дослідження представлені у вигляді кругової діаграми на рис. 2.1.

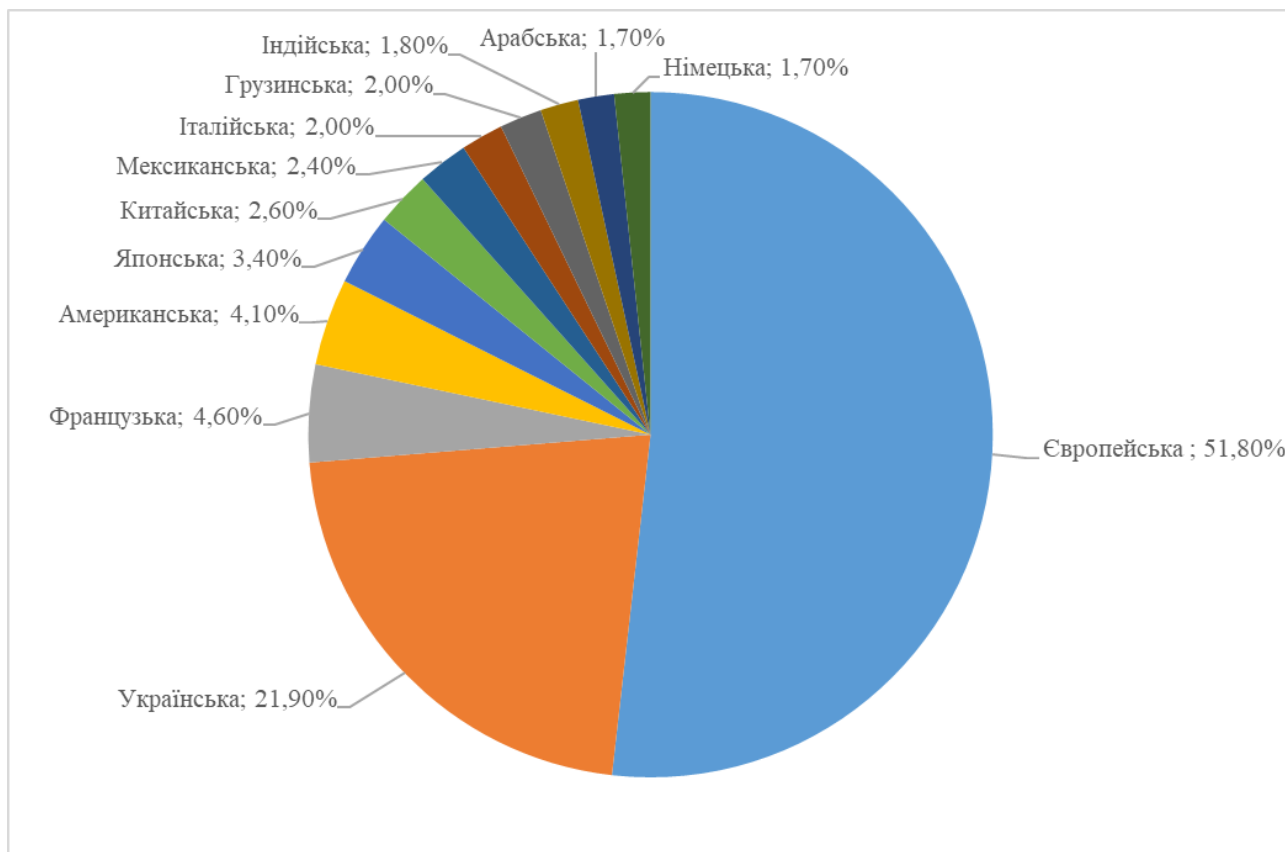


Рис. 2.1. Аналіз асортименту ринку ресторанних послуг України.

Аналіз асортименту наявних ресторанних послуг регіонів України засвідчив, що найбільше в Україні представлена європейська кухня (51,8%). Українську кухню пропонують 21,9% ресторанних закладів. Інші типи пропозицій представлені на ринку ресторанних послуг України показником менше 5%.

Розвиток гастрономічних традицій в регіонах України також може допомогти збільшити попит на місцеві продукти та сприяти розвитку місцевого сільського господарства. Це важливо, оскільки збільшення обсягів виробництва та збуту місцевих продуктів може позитивно вплинути на соціально-економічний розвиток регіонів [16].

Загалом, розвиток гастрономічних традицій в регіонах України є важливим завданням, яке може сприяти збереженню культурної спадщини, розвитку туризму, економіки та місцевого сільського господарства. Тому влада, підприємці та громадськість мають спільно працювати над розвитком гастрономічних традицій в Україні для досягнення цих цілей. Регіональний розвиток гастрономічних традицій України є важливим завданням, яке передбачає збереження та розвиток місцевих кулінарних традицій, унікальних страв та продуктів. Кожен регіон України має свої особливості в гастрономії, пов'язані з місцевими традиціями, кліматом, рельєфом та історією.

На Заході України популярні страви з картоплі, м'яса та молока, такі як галушки, пампушки, грибники, ковбаси, буженина та інші. В Українському Поліссі використовуються багато ягід, грибів та різних зелених рослин. Страви з гарбуза та м'яса також є дуже поширеними. У Середній та Південній Україні популярні страви з пшеничного борошна, які піддаються довгому терміну зберігання, такі як пампушки, борошняні вироби, пироги та інші. У Карпатах зазвичай готують страви з кисломолочних продуктів, м'яса, грибів та ягід, такі як кушти, бурштинові гриби, бринза та інші [18].

Розвиток гастрономічних традицій в регіонах України допомагає зберегти культурну спадщину народу та створювати унікальні гастрономічні маршрути для туристів. Такі маршрути дозволяють відвідувачам познайомитися з місцевими стравами, продуктами та традиціями готування, а також сприяють розвитку місцевого сільського господарства та підприємництва.

Загалом, регіональний розвиток гастрономічних традицій України має важливе значення для підтримки місцевої економіки, збереження культурної спадщини та підвищення привабливості регіонів для туристів. Для розвитку гастрономічної сфери в регіонах потрібні інвестиції, підтримка малих підприємств, налагодження зв'язків між виробниками продуктів та гастрономічними закладами [19].

Одним з прикладів успішного розвитку гастрономічної сфери в Україні є Львів. Місто відоме своєю багатошаровою кухнею, де поєднуються елементи

української, європейської та єврейської кухонь. У Львові діє багато ресторанів, кав'ярень та крамниць, де можна скуштувати автентичні страви та напої. Крім того, місто має багату історію та культурну спадщину, що робить його привабливим для туристів з усього світу.

Іншим прикладом є Одеса, де гастрономічні традиції місцевої кухні поєднуються зі сучасними тенденціями. У місті діє багато ресторанів та кав'ярень, які пропонують скуштувати страви з морепродуктів та страви балканської кухні. Крім того, у Одесі діє багато місцевих ринків, де можна придбати свіжі морепродукти, фрукти та овочі [20].

Багаті на гастрономічні фестивалі Київщина та Закарпаття (рис. 2.3 та 2.4)

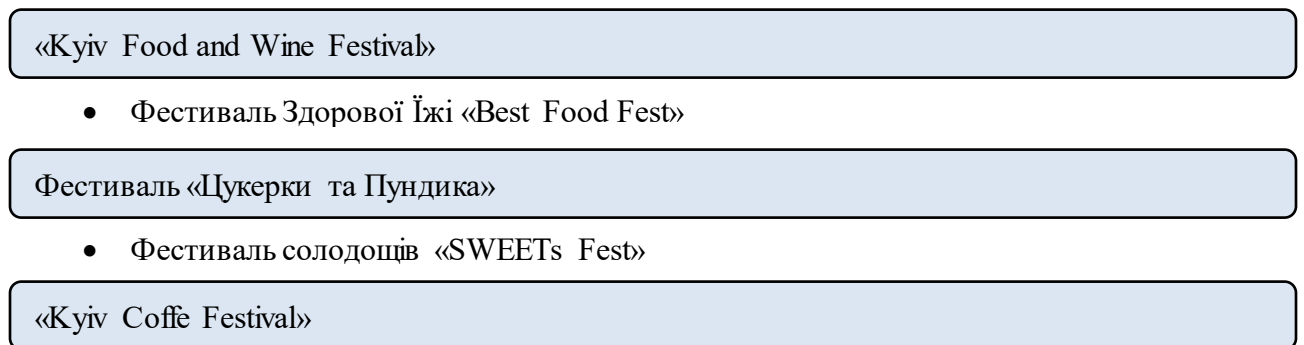


Рис. 2.3. Найвідоміші гастрономічні фестивалі Києва

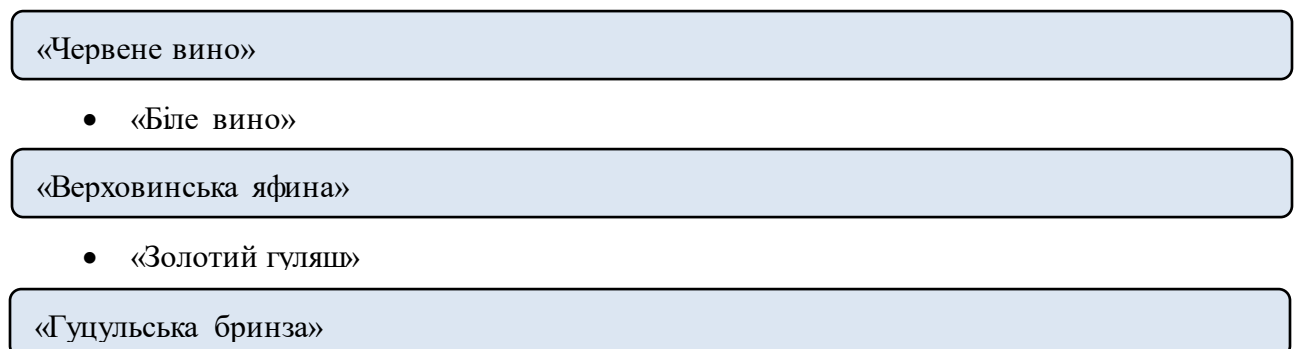


Рис. 2.4. Найвідоміші гастрономічні фестивалі Закарпаття

Зазначимо, що згадані фестивалі проводились до повномасштабного вторгнення росії в Україну.

Україна має великий потенціал для розвитку гастрономічної сфери в регіонах. Від збереження традицій до створення нових страв, гастрономічна

сфера може стати важливим інструментом розвитку туризму в регіонах України. Наприклад, регіон Карпат може привернути туристів, які цікавляться гастрономічним туризмом та бажають скуштувати страви з м'яса, сиру та грибів, які є традиційними для цього регіону.

Розподіл гастрономічних подій України за регіонами представлено в таблиці 2.1.

Таблиця 2.1

Розподіл гастрономічних подій України за регіонами

Регіон	Кількість гастрономічних подій
Вінницька область	1
Волинська область	3
Дніпропетровська область	5
Житомирська область	3
Закарпатська область	5
Запорізька область	1
Івано-Франківська область	4
Київська область	20
Кіровоградська область	1
Львівська область	15
Миколаївська область	1
Одеська область	12
Полтавська область	2
Рівненська область	2
Сумська область	1
Тернопільська область	1
Харківська область	10
Херсонська область	2
Черкаська область	1
Чернівецька область	1
Чернігівська область	8

Для розвитку гастрономічної сфери в регіонах необхідно вирішувати такі проблеми, як недостатня кількість місцевих продуктів в гастрономічних закладах, відсутність регулюючих норм та стандартів якості продуктів, недостатня підготовка фахівців в галузі гастрономії. Для розв'язання цих проблем необхідно проводити налагодження зв'язків між виробниками продуктів та гастрономічними закладами, підтримувати розвиток малих підприємств та забезпечувати підвищення кваліфікації фахівців у галузі гастрономії. Також важливою частиною розвитку гастрономічної сфери в

регіонах є збереження традиційної кухні та створення нових страв, які поєднують у собі елементи місцевих продуктів та традицій з сучасними кулінарними технологіями. Це може створити нові можливості для виробників та гастрономічних закладів та збільшити різноманіття страв для туристів [21].

У підсумку, розвиток гастрономічних традицій в регіонах України має великий потенціал для підвищення привабливості регіонів для туристів, збереження культурної спадщини та підтримання розвитку малих та середніх підприємств. Для досягнення успіху в цій галузі необхідна співпраця між виробниками продуктів та гастрономічними закладами, підтримка з боку влади, підвищення кваліфікації фахівців гастрономії та збереження традиційної кухні.

Тож, важливо враховувати сучасні тенденції у гастрономічній сфері, такі як здорове харчування, вегетаріанство, веганство та інші дієти. Гастрономічні заклади повинні вміти пристосовуватись до потреб та бажань різних груп споживачів. Україна має багату культурну спадщину та різноманітну кухню, і розвиток гастрономічних традицій може стати важливим чинником її презентації світовій спільноті. Важливо забезпечити збереження традицій та розвиток нових гастрономічних напрямків, які відображатимуть культурну та кулінарну різноманітність України.

2.2. Аналіз розвитку гастрономічних традицій Волині

Волинська область має багату кулінарну спадщину та традиції, які формувалися протягом століть. Аналіз розвитку гастрономічних традицій Волині відображає її культурну та історичну спадщину, а також відображає сучасні тенденції у гастрономічній сфері.

Одним з найбільш відомих страв Волині є «поліський гуляш», який готується з м'яса телятини, баранини та свинини, а також з овочів та спецій. Іншою популярною стравою є «деруни», які готуються з настільки розмеленого

картоплі, що вони мають більш крупну текстуру ніж звичайні деруни. У Волині також дуже популярні вареники з картоплею та грибами [22].

Аналіз гастрономічної карти України засвідчив, що на Волині регіональною стравою є «Томач». Так, у різних селах Волині страву називають томачі, тумачі, товмачі тощо – це ще одна варіація картопляних пиріжків із різними начинками. Їх подавали як додаток до супів або ж як окрему страву, зокрема до святкового столу.



Рис. 2.1. Картохема локалізації регіональної страви Волинської області.

Таблиця 2.2

Рецептура регіональної страви Волинської області «Токмачі»

Інгредієнти	Кількість
Картопля	1 кілограм
Цибуля ріпчаста	1-2 штуки
Квасоля	1-2 склянки
Сало або шкварки	на смак
Олія	на смак
Сіль, перець, спеції	на смак

Спосіб приготування. Картоплю почистити та відварити. Цибулю подрібнити та посмажити. Квасоллю промити та відварити до готовності (20-30 хвилин). Картоплю квасоллю та цибулю потовкти у каструлі, сформувати із маси «колобки». Поставити рум'янитись у духовку на 15-20 хвилин. Подавати зі шкварками та сметанкою [38].

У сучасних умовах на Волині спостерігається активний розвиток гастрономічної індустрії, яка базується на використанні місцевих продуктів та

рецептів. Однак, на жаль, забезпечення якості та безпеки харчових продуктів, а також їх сертифікація в регіоні залишаються важливими проблемами. Також немає достатньої кількості кваліфікованих фахівців в галузі гастрономії, які б могли розвивати та підтримувати традиції кулінарного мистецтва регіону [23].

У зв'язку з цим, важливо розвивати гастрономічну інфраструктуру та підтримувати місцевих виробників та рестораторів. Наприклад, у Волинській області пропонуємо проводити роботу над створенням бренду «Смачна Волинь», яка дозволить розпізнавати місцеві продукти та страви на рівні всієї країни та просувати їх на зарубіжних ринках. Також у регіоні відбуваються гастрономічні екскурсії, які дозволяють туристам познайомитись з місцевими кулінарними традиціями та продуктами. Зазначимо, що все більшою популярністю серед туристів користується відвідування сільських господарств та фермерських господарств, де можна придбати свіжі продукти та скуштувати страви, приготовані на місці. Це дозволяє не тільки підтримати місцевих виробників, а й збільшує інтерес до кулінарної спадщини регіону та збереження його культурної та історичної спадщини [24].

Отже, розвиток гастрономічних традицій у Волинській області має великий потенціал, який може сприяти розвитку туризму та збереженню культурної спадщини регіону. Важливо підтримувати місцевих виробників та рестораторів, розвивати гастрономічну інфраструктуру та вдосконалювати систему сертифікації та контролю якості харчових продуктів.

Крім того, ще одним важливим напрямком розвитку гастрономічних традицій на Волині є їх презентація на міжнародному рівні. Наприклад, у рамках проекту «Смачна Україна» була створена книга «Смачна Волинь», яка представляє місцеві рецепти та продукти, а також інформацію про культурну спадщину та традиції регіону. Крім того, на різних міжнародних виставках та фестивалях місцеві виробники та ресторатори презентують свої страви та продукти, що дозволяє привернути увагу іноземних туристів до гастрономічних особливостей регіону. Також важливо зазначити, що розвиток гастрономічних традицій на Волині пов'язаний із збереженням та підтримкою біорізноманіття

регіону. Збереження традиційних методів вирощування та виготовлення продуктів сприяє збереженню місцевих сортів рослин та порід тварин, а також допомагає зберегти природні ресурси та знизити негативний вплив на довкілля.

Розвиток гастрономічних традицій на Волині має великий потенціал, який може сприяти не тільки розвитку туризму та збереженню культурної спадщини, але й збереженню біорізноманіття та створенню робочих місць у регіоні. Важливо продовжувати працювати над розвитком гастрономічної інфраструктури, підтримувати місцевих виробників та рестораторів, презентувати гастрономічні традиції регіону на міжнародному рівні та залучати до цього процесу молодь та широку громадськість. Також важливо підтримувати науково-дослідну роботу у галузі гастрономічних традицій, щоб розширювати знання про історію та культуру регіону та залучати до цього процесу експертів та фахівців з різних галузей [25].

Крім того, для збільшення інтересу до місцевої гастрономії можна організовувати різноманітні заходи, такі як кулінарні майстер-класи, дегустації місцевих продуктів та страв, гастрономічні фестивалі, ярмарки та виставки. Такі заходи не тільки сприятимуть популяризації гастрономічних традицій регіону, але й створюють можливості для місцевих виробників та рестораторів продемонструвати свої досягнення та залучити нових клієнтів. Узагалі, розвиток гастрономічних традицій на Волині має великий потенціал, який може бути успішно реалізований за умови належної підтримки влади, громадськості та бізнесу. Збереження та розвиток традиційної кухні та продуктів є важливим фактором для збереження культурної спадщини та створення відповідних умов для розвитку туризму в регіоні [37].

Таким чином, розвиток гастрономічних традицій Волині є актуальною темою, оскільки цей регіон має багату культурну спадщину та унікальні кулінарні традиції, які варто зберегти та розвивати. До актуальності досліджень гастрономічних традицій Волинської області віднесемо:

1. Збереження культурної спадщини. Волинь має довгу історію та різноманітну культурну спадщину, яка відображається у місцевій кухні.

Розвиток гастрономічних традицій допоможе зберегти ці унікальні культурні цінності та передати їх майбутнім поколінням.

2. Розвиток туризму. Гастрономічні традиції Волині можуть стати ключовим фактором привабливості регіону для туристів. Місцева кухня, страви та продукти можуть привернути туристів, які шукають нові смаки та хочуть отримати автентичний досвід. Розвиток гастрономічного туризму може сприяти збільшенню доходів регіону та створенню нових робочих місць.

3. Підтримка місцевих виробників. Розвиток гастрономічних традицій може сприяти розвитку місцевого господарства та підтримці місцевих виробників. Збільшення попиту на місцеві продукти може спонукати фермерів та інших виробників до розвитку свого бізнесу та підвищення якості продукції.

4. Здоров'я та сталий розвиток. Розвиток гастрономічних традицій Волині може бути пов'язаний з підвищенням свідомості про здоровий спосіб харчування та сталий розвиток.

5. Сприяння збільшенню вживання місцевих та сезонних продуктів може позитивно вплинути на здоров'я місцевого населення та зменшити негативний вплив на довкілля, пов'язаний з транспортуванням продуктів на великі відстані.

5. Розвиток нових страв та продуктів. Розвиток гастрономічних традицій може стимулювати розробку нових страв та продуктів на основі місцевих інгредієнтів. Це може бути корисно для місцевих ресторанів, які можуть пропонувати унікальні продукти, що привертають увагу туристів.

6. Підтримка культурних подій. Гастрономічні традиції Волині можуть бути пов'язані з культурними подіями, такими як фестивалі та ярмарки, що привертають увагу туристів та місцевого населення. Це може стати сприятливою можливістю для підтримки місцевих виробників та ресторанів, а також для збереження традицій та сприяння їх розвитку [26].

Отже, розвиток гастрономічних традицій Волині має важливе значення для збереження культурної спадщини, розвитку туризму, підтримки місцевих виробників, підвищення здоров'я та сталого розвитку.

РОЗДІЛ 3. ПЕРСПЕКТИВНІ НАПРЯМИ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНИХ ТРАДИЦІЙ РЕГІОНІВ

3.1. Концепція розвитку регіональних гастрономічних традицій

Розвиток гастрономічних традицій регіонів України є важливим елементом їх соціокультурного розвитку. Це дозволяє зберегти культурну спадщину, залучати туристів та підвищувати популярність регіону. Розвиток гастрономічних традицій пов'язаний з розширенням інфраструктури, підвищенням кваліфікації персоналу та популяризацією української кухні як важливої складової культури нації [27].

Перспективні напрями розвитку гастрономічних традицій регіонів можуть бути різноманітними, оскільки вони залежать від специфіки кожного регіону, його історії, традицій та потенціалу. Так, розвиток місцевої гастрономії та продуктів збільшить виробництво та просування місцевих продуктів дозволить не тільки підтримувати місцеву економіку та зберігати традиції, але й привернути увагу туристів. Запровадження маркування місцевих продуктів може стати важливим етапом у розвитку місцевої гастрономії. Розробка тематичних маршрутів та кулінарних турів, організація фестивалів та конкурсів може стати привабливим для туристів та збільшити популярність регіону. Створення ресторанів та кафе, які пропонують страви на основі місцевих продуктів та традицій, може забезпечити додаткові можливості для бізнесу та підтримати розвиток місцевої гастрономії. Використання нових технологій, наприклад, вирощування продуктів у вертикальних фермах або застосування 3D-друкування для створення унікальних страв, може допомогти підняти рівень гастрономічних традицій регіону на новий рівень [28].

Ще одним перспективним напрямом розвитку гастрономічних традицій регіонів є створення гастрономічних кластерів. Гастрономічний кластер – це об'єднання ресторанів, кав'ярень, крамниць та інших гастрономічних підприємств з метою підвищення конкурентоспроможності регіону та

залучення туристів. В рамках кластера можуть проводитись спільні акції, фестивалі, конкурси, дегустації та інші заходи, що сприятимуть розвитку гастрономічної культури в регіоні та зростанню його популярності серед туристів.

Також можливим напрямом розвитку гастрономічних традицій є співпраця з іншими регіонами та країнами. Це може бути співпраця в галузі гастрономічного туризму, обмін досвідом, спільні проекти тощо. Взаємне ознайомлення з гастрономічними традиціями різних країн та регіонів дозволить збагатити власну культуру та розширити межі творчості [29].

Іншим перспективним напрямом розвитку гастрономічних традицій є збільшення кількості ресторанів і кафе, що спеціалізуються на національній кухні та використовують місцеві продукти. Це може створити нові робочі місця та привернути туристів, які хочуть спробувати автентичні страви регіону.

Також важливим напрямом є сприяння розвитку малих сімейних господарств, які вирощують місцеві продукти. Це може стимулювати розвиток сільського господарства та забезпечувати місцеву економіку. Крім того, це може допомогти зберегти традиції та сприяти збереженню біорізноманіття, оскільки мали фермери частіше використовують традиційні методи вирощування продуктів [30].

Одним з ключових факторів розвитку гастрономічних традицій є популяризація місцевої кухні та продуктів. Для цього можуть бути організовані фестивалі та ярмарки, на яких можна представити місцеві страви та продукти, а також проводити кулінарні майстер-класи та дегустації. Також важливо активно використовувати соціальні мережі та інші медіа-канали для просування місцевої кухні та продуктів.

Не менш важливою є співпраця з місцевими громадами та організаціями, які працюють у галузі гастрономії та культури. Ще одним перспективним напрямом розвитку гастрономічних традицій є залучення туристів до регіонів. Гастрономічний туризм набуває все більшої популярності серед подорожуючих, які хочуть насолоджуватися місцевими стравами та напоями,

відчутти на смак традиції та культуру місцевого населення. Для реалізації цього напряму необхідно забезпечити належну якість гастрономічного продукту, розробити меню та програму заходів для туристів, проводити дегустації та майстер-класи з місцевої кухні [31].

Крім того, розвиток гастрономічних традицій можна поєднати з еко-ідеями та розвитком сталих технологій. Наприклад, створити систему місцевого виробництва продуктів, що дозволяє зберігати біорізноманіття та природні ресурси регіону, а також знижує відстань транспортування продуктів, що має позитивний вплив на навколишнє середовище.

Іншим перспективним напрямом є використання сучасних технологій та інновацій у гастрономічному виробництві, наприклад, 3D-друк продуктів, використання штучного інтелекту для створення нових рецептів, розробка виробництва еко-упаковок для продуктів тощо.

Ще одним перспективним напрямом розвитку гастрономічних традицій регіонів України є використання сучасних технологій та інновацій у готуванні страв та їх подачі. Наприклад, використання молекулярної кулінарії, яка базується на застосуванні наукових знань з фізики, хімії та біології для створення нових смакових та текстурних відчуттів. Також можна використовувати різноманітні унікальні продукти, які ростуть чи виробляються в конкретному регіоні, для створення нових авторських страв [32].

Крім того, важливим напрямом є розвиток туризму та популяризація гастрономічних традицій регіонів серед відвідувачів. Для цього можна створювати кулінарні маршрути, організовувати кулінарні фестивалі та конкурси, проводити майстер-класи з готування страв, а також розвивати культуру сервірування та винахідливість у подачі страв.

Також важливо забезпечити підтримку та стимулювання малих та середніх підприємств, які займаються гастрономічним бізнесом у регіонах. Це можна зробити шляхом надання пільг та підтримки для розвитку інфраструктури, включаючи поширення знань та підвищення кваліфікації у галузі гастрономії [33].

До перспективних напрямів дій стейкхолдерів індустрії гостинності Волинської області віднесено:

- розвиток кулінарного туризму. Туристи все більше цікавляться не тільки історичними пам'ятками та природними красотами, але й місцевою кухнею. Розвиток кулінарного туризму може стати додатковим джерелом доходів для регіону та мотивацією для місцевих жителів зберігати традиції та розвивати місцеву кухню;

- створення та розвиток гастрономічних маршрутів. Гастрономічні маршрути дозволяють туристам побачити місцеві пам'ятки, відвідати ресторани та кафе, де готують страви з місцевих продуктів, відвідати місця виробництва продуктів, дегустувати та купувати місцеві продукти. Такі маршрути стимулюють розвиток туризму та місцевої економіки;

- збереження та відновлення стародавніх рецептів та традицій. Регіональна кухня включає в себе багато стародавніх рецептів та традицій, які з часом можуть забуватися. Збереження та відновлення таких рецептів допоможе зберегти культурну спадщину та розширити кулінарний асортимент регіону;

- розвиток співпраці між місцевими фермерами та ресторанами. Співпраця між місцевими фермерами та ресторанами дозволяє ресторанам отримувати свіжі та якісні місцеві продукти, а фермерам – стабільний ринок збуту продукції. Така співпраця стимулює розвиток гастрономічних традицій.

Для розвитку гастрономічних традицій регіонів України важливо залучити як місцевих жителів, так і туристів до вивчення культури страв та інгредієнтів. Для цього можна проводити гастрономічні екскурсії, дегустації та майстер-класи з місцевими кухарями. Крім того, можна відкривати нові ресторани та кав'ярні з національною кухнею, де можна скуштувати страви, зроблені з місцевих інгредієнтів [34].

Зазначимо, що важливо розвивати мережу малих підприємств, які виробляють місцеві продукти та страви, і допомагати їм знайти нових клієнтів. Наприклад, укладати угоди з місцевими готелями та ресторанами щодо закупівлі місцевих продуктів. Також можна проводити рекламні кампанії,

присвячені місцевій кухні, щоб залучити увагу до регіону та його страв. Реклама може включати в себе відео-тур, рецепти місцевих страв, віртуальні дегустації та інші інтерактивні формати. Крім того, можна розвивати туризм з фокусом на гастрономічність. Наприклад, організувати тематичні тури, де учасники зможуть відвідати місця виробництва місцевих продуктів, побачити, як готуються місцеві страви, і скуштувати їх. Також важливо сприяти розвитку місцевих ініціатив, що пов'язані з гастрономією, наприклад, фестивалі, ярмарки та інші заходи. Вони можуть привернути увагу до місцевих продуктів та страв, а також стимулювати гастрономічний туризм. За останні роки гастрономічний туризм став все більш популярним, тому є безліч можливостей для розвитку гастрономічних традицій в регіонах України [35].

До перспективних напрямків розвитку гастрономічних традицій Волинської області можна віднести:

- розвиток страв на основі місцевих продуктів. Кожен регіон має свої унікальні продукти, які можна використовувати для створення страв з місцевим колоритом. Наприклад, на Волині це калина, гриби та різноманітні ягоди, а в Одеській області - морські продукти та вина;

- організація фестивалів та ярмарків. Фестивалі та ярмарки – це прекрасна можливість познайомити гостей з місцевою кухнею та продуктами, а також привернути увагу до регіону. Такі заходи вже давно стали популярними, але їх можна ще більше розвивати та просувати;

- створення кулінарних маршрутів. Кулінарні маршрути – це маршрути, які проходять через місця, де можна скуштувати страви місцевої кухні та придбати місцеві продукти. Такі маршрути можуть стати частиною туристичного продукту та допомогти залучити до регіону більше туристів;

- розвиток гастро-екотуризму. Гастро-екотуризм – це поєднання гастрономічного туризму та екотуризму. Він передбачає відвідування місць, де вирощують місцеві продукти, та участь в їх зборі. Такий вид туризму дозволить не тільки познайомитись з місцевою кухнею, але й дізнатись більше про місцеві продукти та процес їх виробництва [36].

Вважаємо за доцільне, запропонувати концептуальну схему розвитку гастрономічних традицій Волинської області, що представлено на рис. 3.1.

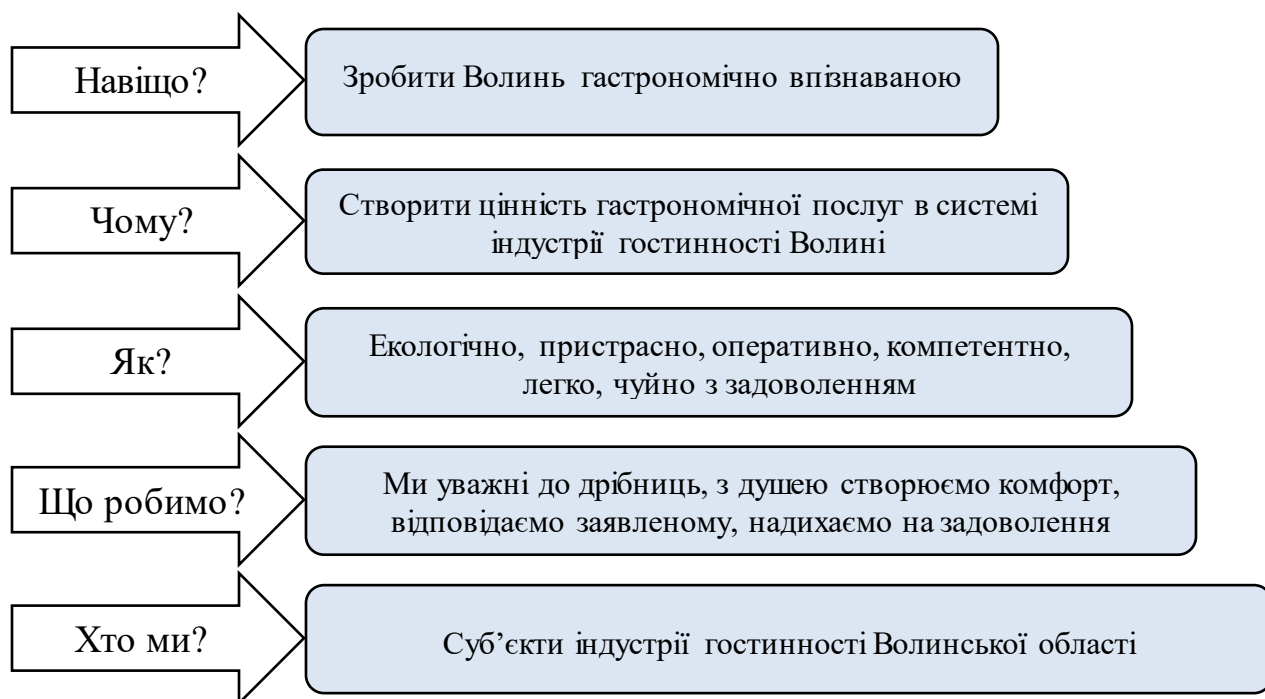


Рис. 3.1. Концептуальна схема розвитку гастрономічних традицій Волинської області

Отже, розвиток гастрономічних традицій як України так і її регіонів є актуальною та перспективною задачею, яка може сприяти збереженню культурної спадщини та природних ресурсів країни, підвищенню якості життя місцевого населення та розвитку туризму. Запропонована концепція розвитку гастрономічних традицій Волинської області створює вектор дій для стейкхолдерів індустрії гостинності регіону. Пропонуємо в межах Волинської області створити новий фестиваль «неКОРОНОВАНИ ЛАСОЩІ: гастрофест З'їзду європейських монархів», що дозволить популяризувати давні гастротрадиції Волині та допоможе вийти індустрії гостинності регіону на вищі ринки.

3.2. Розробка нового фестивалю «неКОРОНОВАНИ ЛАСОЩІ: гастрофест З'їзду європейських монархів»

Волинська область має багату культурну та гастрономічну спадщину. У 1429 році у місті Луцьк відбулась грандіозна подія – З'їзд монархів, який став подією світового значення. Івент був організований з метою вирішення ряду політичних та економічних питань, що стосувалися Центрально-Східної Європи, а також коронація Вітовта в статусі короля Литви. На З'їзді були присутні європейські монархи п'ятнадцяти країн, а саме [41]:

- Священна Римська імперія;
- Велике князівство Литовське;
- Угорське королівство;
- Держава Тевтонського ордену;
- Данське королівство;
- Папська держава;
- Королівство Богемія;
- Королівство Польське;
- Лівонський орден;
- Візантійська імперія;
- Золота Орда.
- Молдавське князівство;
- Тверське князівство.

Зважаючи на зазначене, Волинь через кілька років буде святкувати 600-річчя цієї події. Пропонуємо розробити новий фестиваль «неКОРОНОВАНИ ЛАСОЩІ: гастрофест З'їзду європейських монархів», з нагоди відзначення майбутньої 600-ї річниці З'їзду європейських монархів у Луцьку. Основна ідея полягає у розробці нового гастрономічного фестивалю який імітуватиме подію відбулась у свій час у Луцьку та символізувала собою прототип Європейського Союзу.

Алгоритм розробки нового фестивалю «неКОРОНОВАНИ ЛАСОЩІ: гастрофест З'їзду європейських монархів» представлено на рис. 3.1.



Рис. 3.1. Алгоритм формування нового фестивалю «неКОРОНОВАНИ ЛАСОЩІ: гастрофест З'їзду європейських монархів» (розроблено автором).

Алгоритм формування нового фестивалю «неКОРОНОВАНИ ЛАСОЩІ: гастрофест З'їзду європейських монархів» складається з таких етапів:

1. *Визначення мети та цілей фестивалю.* Згідно теми нашого дослідження основною метою фестивалю є: просування гастрономічних традицій Волинської області, привернення уваги до історико-культурних локацій, підтримка монархічної традиції харчування тощо.

2. *Відбір місця проведення фестивалю.* Пропонуємо гастрономічний фестиваль проводити на території Луцького замку.

3. *Формування команди організаторів.* Пропонуємо сформувати команду гастрономічного фестивалю з основних стейкхолдерів розвитку гастрономічної індустрії Волинської області.

4. *Розробка програми фестивалю.* Пропонуємо новий фестиваль «неКОРОНОВАНИ ЛАСОЩІ: гастрофест З'їзду європейських монархів» проводити в червні.

5. *Пошук спонсорів та партнерів.* Пропонуємо Управлінню туризму та промоції міста Луцької міської ради звернутись до Державного агентства розвитку туризму з пропозицією відзначити 600 річчя З'їзду європейських монархів на загальнодержавному рівні та присвоїти статус новому фестивалю – національний.

6. *Рекламна кампанія.* Для привертання уваги до гастрономічного фестивалю пропонуємо створювати рекламу у соціальних мережах, розсилку інформації по електронній пошті, оголошення в місцевих ЗМІ та на сайті фестивалю.

7. *Організація безпеки та медичної допомоги.* Для забезпечення безпеки учасників та глядачів гастрофестивалю потрібно організувати службу безпеки та медичну допомогу.

8. *Підготовка місця проведення.* Перед проведенням гастрономічного фестивалю потрібно: встановити сцени, зробити декорації, обладнати приміщення для учасників тощо.

9. *Проведення гастрономічного фестивалю.* У дні проведення фестивалю організатори мають забезпечити безперебійну роботу всіх заходів.

10. *Післяфестивальна робота.* Після завершення гастрономічного фестивалю необхідно провести аналіз результатів та оцінити його ефективність відповідно до визначених мети та цілей. Також потрібно підготувати звіт про проведений гастрономічний фестиваль та висвітлити його на офіційному сайті та соціальних мережах.

Загальний опис алгоритму створення нового фестивалю «неКОРОНОВАНИ ЛАСОЩІ: гастрофест З'їзду європейських монархів», передбачає детальне вивчення та розробку плану дій. Крім того, для ефективного проведення фестивалю необхідна команда, яка складається з професіоналів різних галузей.

Пропонуємо створення нового фестивалю «неКОРОНОВАНИ ЛАСОЩІ: гастрофест З'їзду європейських монархів» розпочати з опитування, яке було проведено серед 40 осіб (місцевих жителів) про подію, яка відбулася на Волині (у Луцьку) майже 600 років тому. Так, 72% не знають про дану подію. Це свідчить про недостатній рівень освітньої культури щодо власної історії країни та Волинської області. Вважаємо доцільним просувати подібні проекти для популяризації національної та регіональної історії, в тому числі гастрономічних традицій на які Волинь є багатою (рис. 3.2).

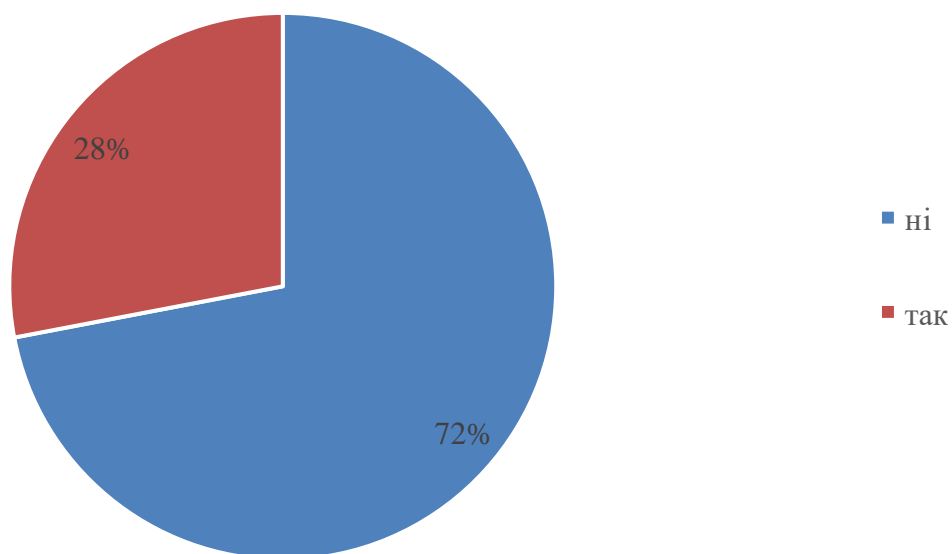


Рис. 3.2. Інформаційне забезпечення події «З'їзд європейських монархів»

Розрахований кошторис нового фестивалю «неКОРОНОВАНИ ЛАСОЩІ: гастрофест З'їзду європейських монархів» загальною вартістю 29 150 грн представлено в таблиці 3.1.

Фестиваль «неКОРОНОВАНИ ЛАСОЩІ: гастрофест З'їзду європейських монархів» буде цікавим для туристів та жителів міста. Щоб переконати потенційних туристів приїхати, можна створити візуалізацію гастрономічного фестивалю у форматі 3-D. Такий інструмент можна застосовувати у Центрі туристичної інформації, на промо-роліках кафедри туризму та готельно-ресторанної справи Луцького національного технічного університету. Зазначене допоможе залучити нових туристів та привернути увагу потенційних інвесторів.

Таблиця 3.1

Кошторис розробки та впровадження нового фестивалю
«неКОРОНОВАНИ ЛАСОЩІ: гастрофест З'їзду європейських монархів»

Стаття витрат	Кількість	Вартість за один., грн.	Загальна вартість, грн.	Фінансування проекту, грн	Власний внесок, грн	Загальна вартість проекту
Купівля необхідних матеріалів (для пошиття костюмів)	1	15000	15000	15000	-	
Доставка необхідних матеріалів	1	900	900	900	-	
Купівля матеріалів для дизайну	1	7500	7500	7500		
Виготовлення та встановлення інформаційної таблички	1	600	600	600		
Послуги по розробці дизайну локацій	1	2000	2000	2000		
Розробка дизайну таблички	1	500	550	0	550	
Розробка гастротуристичних маршрутів	1	1500	1500	0	1500	
Поширення інформації про захід	1	600	600	0	600	
Загальна вартість	-	-	-	26500	2650	29150

Основною метою проведення нового фестивалю «неКОРОНОВАНИ ЛАСОЩІ: гастрофест З'їзду європейських монархів» є залучення уваги до

культури та історії через організацію заходу. Під час його проведення гості матимуть можливість насолодитися унікальною кухнею Волинської області.

За допомогою розвитку нового фестивалю «неКОРОНОВАНИ ЛАСОЩІ: гастрофест 3'їзду європейських монархів можна залучити більше зацікавлених до даної події та підвищити інтерес до культурної та історичної спадщини Волинської області. На нашу думку, що такий гастрономічний фестиваль зможе привернути увагу потенційних інвесторів та позитивно позначиться на розвитку гастрономічних традицій області.

Основні завдання розробки нового фестивалю «неКОРОНОВАНИ ЛАСОЩІ: гастрофест 3'їзду європейських монархів» (рис. 3.3).

Формулювання чітких цілей і завдань заходу

- Привернення уваги до даної події та збільшення туристичних потоків на Волинь

Формування оргкомітету

- Ідею буде передано Управлінню туризму та промоції міста Луцької міської ради та центру туристичної інформації. Студенти також будуть залучені до даного проекту

Залучення спонсорської допомоги

Складання плану заходу

Просування заходу (включаючи соціальні канали)

- Рекламу використовуючи інтернет технології, зокрема соціальні мережі Інстаграм та Фейсбук із відповідними знаками хештування, розсилка листа-запрошення, реклама на сайтах та зовнішня реклама Волинської області

Складання бюджету

Рис. 3.3. Основні завдання розробки нового фестивалю «неКОРОНОВАНИ ЛАСОЩІ: гастрофест 3'їзду європейських монархів» (розроблено автором).

Отже, новий фестиваль «неКОРОНОВАНИ ЛАСОЩІ: гастрофест 3'їзду європейських монархів» дозволить залучити міжнародних учасників, популяризувати гастрономічний потенціал регіону, розвивати гастрономічні традиції території.

ВИСНОВКИ

За результатами проведених досліджень, здійснених в дослідженні, сформульовано такі висновки:

1. Гастрономічні традиції є важливим елементом культурної спадщини та можуть стати ключовим фактором в розвитку індустрії гостинності. За допомогою традиційних страв, напоїв та кулінарних технік, заклади громадського харчування можуть залучити більше клієнтів, створити неповторний досвід та стати більш привабливими для туристів. Гастрономічні традиції є важливим елементом культурного туризму, оскільки вони дозволяють туристам поглибити своє розуміння культури та історії країни. Це може збільшити інтерес до подорожей та стимулювати розвиток індустрії гостинності.

2. Ключовими інституційними особливостями є політична стабільність та підтримка з боку держави. Наприклад, державні програми підтримки можуть передбачати фінансову допомогу для місцевих ресторанів і кулінарних шкіл, створення спеціальних кулінарних центрів або організацію гастрономічних фестивалів. Крім того, визначено фактори, які впливають на розвиток гастрономічних традицій, до яких віднесено: економічні, соціокультурні, юридичні. Законодавство, що стосується безпеки харчових продуктів, маркування та сертифікації, також впливає на збереження традиційних методів виробництва та продажу їжі. Наприклад, вимоги щодо використання конкретних інгредієнтів або методів приготування можуть бути закріплені у законодавстві з метою збереження аутентичності страв.

3. Світовий досвід розвитку гастрономічних традицій засвідчив, що деякі країни, такі як Франція та Італія, активно захищають свої традиційні продукти та страви з допомогою законодавства та сертифікації. Багато країн також почали вивчати гастрономічну культуру інших країн та інтегрувати її в свої традиції. Це привело до появи нових, екзотичних страв та ресторанів у більш традиційних кухнях. У світі гастрономічні традиції продовжують розвиватися та еволюціонувати, привертаючи увагу багатьох людей і допомагаючи зберегти

культурне надбання кожної країни. Основним фактором розвитку гастрономічних традицій є збереження та підтримка місцевих продуктів та рецептів, а також відкритість до експериментів та інновацій.

4. Аналіз гастрономічної карти України засвідчив, що на Волині регіональною стравою є «Томач». Так, у різних селах Волині страву називають томачі, тумачі, товмачі тощо – це ще одна варіація картопляних пиріжків із різними начинками. Їх подавали як додаток до супів або ж як окрему страву, зокрема до святкового столу. розвиток гастрономічних традицій у Волинській області має великий потенціал, який може сприяти розвитку туризму та збереженню культурної спадщини регіону. Важливо підтримувати місцевих виробників та рестораторів, розвивати гастрономічну інфраструктуру та вдосконалювати систему сертифікації та контролю якості харчових продуктів.

5. Важливим напрямком розвитку гастрономічних традицій на Волині є їх презентація на міжнародному рівні. Наприклад, у рамках проекту «Смачна Україна» була створена книга «Смачна Волинь», яка представляє місцеві рецепти та продукти, а також інформацію про культурну спадщину та традиції регіону. Крім того, на різних міжнародних виставках та фестивалях місцеві виробники та ресторатори презентують свої страви та продукти, що дозволяє привернути увагу іноземних туристів до гастрономічних особливостей регіону.

6. Запропоновано концепцію розвитку гастрономічних традицій Волинської області створює вектор дій для стейкхолдерів індустрії гостинності регіону. Запропоновано в межах Волинської області створити новий фестиваль «неКОРОНОВАНИ ЛАСОЩІ: гастрофест З'їзду європейських монархів», що дозволить популяризувати давні гастротрадиції Волині та допоможе вийти індустрії гостинності регіону на вищі ринки.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Басюк Д.І. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні. Наукові праці НУХТ. 2012. № 45. С. 128-132.
2. Батман В.С. Тенденції кулінарного туризму в Україні та світі. Матеріали X Всеукраїнської науково-практичної конференції Сучасні технології управління туристичним та готельно-ресторанним бізнесом. Маріуполь: МДУ, 2018. 80 с. С.70-71
3. Божук Т.І., Прокопчук Л.А. Сучасний стан і перспективи розвитку винного туризму (на прикладі Закарпатської області). Туристична індустрія: сучасний стан і перспективи розвитку: VI міжнар. наук.- практ. конф., 28-29 квітня 2011 р. Луганськ, 2011. № 6. Том 2. С. 171-177.
4. Вишнеvsька Г.Г. Потенціал кулінарних турів у контексті спеціалізованого туризму. Актуальні проблеми історії, теорії та практики художньої культури. К., Національна академія керівних кадрів культури і мистецтв, 2013. Вип. 31. С. 112-118.
5. Гастрономічні традиції Волині: каталог, Відділ туризму та курортів ОВА, 2023.
1. Горбань Г.П. Управління регіональним розвитком туристичної галузі: світовий досвід. Економіка і управління 2011 р. С. 110-113
6. Гук Н.А. Розвиток регіональної системи міжнародного туризму в Україні. Дисертація на здобуття наукового ступеня кандидата економічних наук, Київ, 2008 р.
7. Дишкантюк О.В. Потенціал ресторанного господарства Одещини в розвитку гастрономічного туризму. Економіка харчової промисловості. Том 10. Випуск 2. 2018 С.31
8. Дороги вина і смаку. URL: <https://zruchno.travel/Tours/Entry?lang=ua&extId=c487196a-d2a3-56ae-a558-5cfe35ce1310>

9. Дудник І.М. Територіальна система туристичних послуг як об'єкт суспільної. Географії. Науковий вісник Інституту міжнародних відносин НАУ 2015 р.

10. Жданова О. Гастрономічний туризм в європейських країнах. Проблеми активізації рекреаційно-оздоровчої діяльності населення : матеріали XI Міжнар. наук.-практ. конф. Львів, 2018. С. 248-252.

11. Закон України Про туризм від 05.09.95 р. Відомості Верховної Ради. 1995. №31. (зі змінами, внесеними законом №2608-VI (2608-1) від 19.10.2010р.). С. 241 - 254.

12. Комарніцький І.О. Кулінарний туризм в Україні: стан і перспективи регіонального розвитку в контексті Євро-2012. Географія та туризм. Вип. 14. 2011. С. 100-115.

13. Корнілова В.В. Сучасні тенденції розвитку гастрономічного туризму. Електронне фахове видання Ефективна економіка 2018.

14. Кукліна Т. С. Гастрономічний туризм на туристичному ринку України. URL: <http://www.sworld.com.ua/konfer30/682.pdf>

15. Лепкий М.І., Вісин О.О., Дащук Ю.Є. сучасний стан та перспективи формування гастрономічного бренду міста Луцька. URL: https://rep.polessu.by/bitstream/123456789/14766/1/107Lepkii%20M.%D0%86_V%D1%96sin%20O.O_Dashchuk%2

16. Матвєєв В.В. Винний туризм як рекламний фактор й інструмент для стимулювання розвитку конкурентного потенціалу виноробних підприємств України. Науковий вісник Херсонського державного університету. Х., 2015. № 10, Ч. 4. С. 29-31. (Економічні науки).

17. Ніколайчук О. А. Тренди розвитку вітчизняної індустрії гостинності в умовах Covid-19, Вісник ХНУ ім. Каразіна. Серія «Міжнародні відносини. Економіка. Країнознавств. Туризм. Випуск 13, 2021.

18. Олійник В.В., Шикіна О.В Сучасний стан та перспективи розвитку подієвого туризму на території України. Глобальні та національні проблеми економіки. Вип. 12, 2016. С. 460-463.

19. Онищук Н.В. Розвиток індустрії гостинності в Україні та світі. Східна Європа: економіка, бізнес та управління. 2019. № 4 (21). 297-304.
20. Офіційний сайт Державної служби статистики України. URL: <http://ukrstat.gov.ua> (дата звернення: 11.04.2023).
21. Офіційний сайт Національної туристичної організації. URL: <http://ntoukraine.org> (дата звернення: 28.03.2023).
22. Офіційний сайт UNWTO. URL: <https://www.unwto.org/international-tourism-and-covid-19>.
23. Офіційний сайт ГО «Асоціація готелів та курортів України» (UHRA) URL: <https://ring.org.ua/edr/uk/company/43851744>. URL: <http://www-tourism.org>.
24. Пандемія COVID-19 та її наслідки у сфері туризму в Україні Режим доступу <http://www.ntoukraine.org/assets/files/EBRD-COVID19-Report-UKR.pdf>.
25. Перспективи розвитку туризму в Україні та світі: управління, технології, моделі: [колективна монографія]. Видання сьоме. За науковою. ред. Л. Матвійчук, Ю. Барського, М. Лепкого. Луцьк: ІВВ ЛНТУ. 2021. 360 с.
26. Перспективи розвитку туризму в Україні та світі: управління, технології, моделі [колективна. монографія]. Видання шосте. За ред. проф. Матвійчук Л.Ю. Луцьк: ІВВ Луцького НТУ, 2020. 320 с.
27. Про схвалення Стратегії розвитку туризму та курортів на період до 2026 року: Розпорядження Кабінету Міністрів України № 168-р від 16.03.2017. URL: <https://www.kmu.gov.ua/ua/nras/249826501>.
28. Подлепіна П. О. Вплив міжнародного туризму на макроекономічну динаміку країн, що розвиваються. Актуальні проблеми економіки. 2019. № 1 (211). С. 21-29.
29. Тищенко П.В. Теоретичні аспекти та розвиток подієвого туризму регіону. Науковий вісник Ужгородського університету. 2011. Серія Економіка. Спецвипуск 33. Частина 4. С.124-128
30. Смирнов І., Любщева О. Туристичний бізнес під час пандемії COVID-19: світовий та український досвід. Вісник Київського національного університету культури і мистецтв. 2020. № 3(2). С. 196-207.

31. Сідоров М.В, Юрченко О.С. Україна на світовому ринку туристичних послуг: стан та перспективи розвитку. Харків: ХНУ імені Каразіна, 2017. 256 с.

32. Стратегічна сесія створення туристичного кластеру «Гостинна бойківська Долинщина». URL: <http://www.if.gov.ua/news/40718>.

33. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності: збірник матеріалів науково-практичного семінару. Львів: ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2020. 64с.

34. Мелевський О.В., Кошівська М.В. Розвиток туризму в контексті євроінтеграції України. Приазовський економічний вісник. Запоріжжя. 2018. № 2 (07). С. 15-21.

35. Шепелюк С. І. Туристичний продукт та туристична послуга: критерії розмежування понять. Електронний ресурс. Економіка. Управління. Інновації. 2011. №1 (5). URL: http://tourlib.net/statti_ukr/shepeljuk.htm.

36. Юхновська Ю. О. Вплив глобалізації та євроінтеграції на туристичну галузь України. Науковий вісник Ужгородського національного університету. Серія: Міжнародні економічні відносини та світове господарство. Ужгород. 2019. Випуск 23. 2019. С. 147-152.

37. Яворський Ю.М. Туристичний кластер як форма розвитку галузі. Український туризм. 2015. № 2. 56-57 с.

38. Яровий В.Ф. Удосконалення інститутів та перспективи кластеризації галузі туризму в процесі євроінтеграції. Вісник Бердянського університету менеджменту і бізнесу. 2016. № 4. С. 17-20.

39. UNWTO World Tourism Barometer and Statistical Annex. January 2021. URL: https://tourlib.net/wto/UNWTO_Barometer_2021_01.pdf.

40. World Data Atlas. Tourism. Knoema. Retrieved from <http://knoema.com/atlas/topics/Tourism>.

41. The World Bank. Global Economic Prospects. June 2020. Режим доступу: <https://www.worldbank.org/en/publication/globaleconomic-prospects>.