

ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ В УКРАЇНІ

Gastro regions as tourism destinations are observed in the paper. Advantages and disadvantages of its development are determined. Specific features of the key destinations in Odessa, Carpathian and Zhytomyr regions are examined.

Кращий спосіб познайомитися з культурою країни – спробувати її на смак. Подорожуючи Україною, кожен турист обов'язково зупиняється в найбільш вподобаному місці, щоб смачно поїсти і покуштувати особливі страви регіону. За інформацією Національної туристичної організації України, 2018 рік був оголошений роком гастрономічного туризму. Поточний – роком якості і досконалості в туризмі. Сьогодні в Україні формують Концепцію гастрономічного туризму. Документ повинен стати державною дорожньою картою, яка увійде в загальнодержавну Стратегію розвитку туризму і курортів на період до 2026 року. За даними фахівців, в Україні варто розвивати кілька напрямків гастрономічного туризму: винний, сирний, медовий. Цей процес відбувається досить активно. На сьогоднішній день можна представити кілька гастротурів по самим «смачним» місцях України, до яких належать:

1. Одещина – винний рай України.

«Шабо» – один з перших виноробних заводів в Україні, але вирощувати виноград і робити вино в цьому регіоні почали ще за часів давньогрецьких поселень. Зараз в Шабо роблять безліч тихих та ігристих вин: біле сухе «Шардоне Shabo», червоне сухе «Каберне Shabo», мускатне десертне біле «Shabo», ігристе витримане біле «Брют Grand Reserve». Туристам пропонують всі ці вина на розлив. Крім того, на території виробничої компанії функціонує Центр культури вина «Шабо», де можна дізнатися про тонкощі виготовлення та вживання напою, а також про історію виноробства в краї.

На протилежному боці Дністровського лиману розташувалася ще одна знаменита виноробня «Вина Гулієвих». В кінці 90-х рр. минулого століття тут були закладені виноградники сортів мерло, каберне-совіньон, шардоне, транімер, ріслінг, на основі яких і створюються вина компанії. Вони також, як і вина «Шабо», ввібрали в себе особливості місцевого терруара.

2. Закарпаття – сирний туризм:

Сироварня «Карпатський буйвіл». Власники ферми під Виноградом поставили за мету відновити на Закарпатті популяцію унікального карпатського буйвола. Сьогодні на фермі є понад 50 чорних буйволів, за якими можна спостерігати, а також скуштувати й придбати різні сорти буйволячого та овечого сиру. Також можна придбати молоко, сметану, масло, сири, кефіри та йогурти. Інша відома сироварня – «Зелений гай», с. Нижнє Селище. Виготовлення сиру на цій фермі забезпечують кози переважно альпійської породи. Тут ви зможете скуштувати чотири різновиди капріно. З весни до осені стадо кіз пасеться на природних луках Карпат, а в зимовий період для харчування використовується сіно. Саме там і робиться сир з козячого молока. Сироварня «Бараново» в с. Іза – це маленьке родинне підприємство поблизу Хуста спеціалізується на виробництві різних видів сиру з овечого та коров'ячого молока. Підприємство пропонує 15 видів продукції, до числа яких входять бринза, вурда, м'які та тверді сири, масло, кефір.

3. Солодка Житомирщина.

Кожна восьма тонна українського меду збирається саме з пасік Житомирської області. Усі бджологосподарства регіону виробляють до 8 тис. т меду на рік. Житомирщина є лідером з виробництва меду та різноманітної продукції бджільництва. «Пчеландія» — унікальна пасіка, що розміщена на базі хуторка «Чудодієво». Лише тут Ви маєте можливість поєднати відпочинок на природі та унікальні методи оздоровлення бджолами та продуктами бджільництва. На пасіці оселилися 75 бджолосімей. На полях навколо неї (загальною площею 45 га) висаджена велика кількість різноманітних медоносних рослин. Атмосфера на пасіці, екологічно чисте повітря, бджоли, продукти бджільництва та будиночки з лежанками надають можливість не лише відпочити в цілковитому спокої та гармонії, а й відновити свої сили, оздоровитися та отримати величезний заряд позитивної енергії. На території пасіки є чотири будиночки для оздоровлення на дві особи та чотири одномісних будиночки-лежанки. Оздоровлення у такий спосіб є досить ефективним: запахи пилку, бджолоїної отрути, прополісу та рівномірне, заспокійливе гудіння є надзвичайно корисними для здоров'я людини. На території пасіки є «Чудопогрібець», який спекотної днини гостинно відкриє Вам двері та запрошує посмакувати прохолодними медовими напоями.

Отже, гастротуризм — один із самих перспективних видів туризму, з яким Україна може бути представлена у світі. Знайомство з місцевими традиціями, приготуванням їжі та напоїв завжди цікаві. Тим більше, Україні є чим побалувати туристів.

Список використаних джерел:

1. Бондаренко С. Гастрономічний туризм в Україні: кращі напрямки, місця і рекомендації URL: <https://www.ukraine-is.com/ru/tury-po-ukraine-luchshie-gastronomicheskije-napravleniya/>
2. Вокруг света. Украина URL: <https://vokrugsveta.ua/food/top-10-mists-dlya-vinnogo-turizmu-v-ukrayini-30-10-2017>
3. Офіційний сайт «Чудодієво» URL: http://chudodievo.com/services/apiary_relax
4. Новини Закарпаття URL: <http://uzhgorod.net.ua/news/129717>