

ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГАСТРОТУРИЗМУ В ІСЛАНДІЇ

Гастротуризм – це один із різновидів туризму. Суть його в подорожах по різних країнах з метою ознайомлення з їх національною кухнею. Гастротуристів цікавлять напої, продукти, страви, їх смак та особливості приготування. Гастротуризм – це яскравий та дуже перспективний напрям туристичних мандрівок.

Гастротури поділяються на два типи: сільські та міські. В програму обов'язково входить дегустація. Ті туристи, які обирають сільські гастротури, прагнуть скуштувати екологічно чисті продукти. Наприклад, є тури по виноградниках. Міські гастротури дозволяють знайомитись з більш вишуканими стравами. Вони можуть включати відвідування кондитерської фабрики, ковбасного цеху, ресторану.

Ісландія – нордична острівна держава в Європі, розташована в північній частині Атлантичного океану. Національна кухня Ісландії дуже своєрідна, але всі продукти для приготування страв є екологічно чистими завдяки прекрасному клімату. Технологічні досягнення і використання геотермальної енергії тепер надали можливість цілий рік використовувати тільки що вирощені місцеві інгредієнти. Навіть за останнє десятиліття національна кухня перетворилася зі скромного початку в космополітичне. Велика частина страв готується з риби і морепродуктів, з м'яса в основному подається баранина. В останні роки все більшої популярності набувають овочі, які вирощуються в спеціальних теплицях.

Головними центрами гастрономічного туризму Ісландії є столиця Рейк'явік, де ви знайдете безліч мультикультурних ресторанів і велику місцеву кухню в стилі руху Нової скандинавської кухні. Акцент робиться на чистоті, простоті і свіжості. В столиці достаток вишуканих ресторанів, гастропабів, пивних, бістро і бургерних, а також зростає число веганських і вегетаріанських ресторанів. Місто Хверагерді, яке може похвалитися кількома теплицями, в яких, використовуючи геотермальну енергію, цілий рік можна вирощувати овочі і навіть фрукти. Однак, якщо ви подорожуєте за місто, ви знайдете більш традиційні ресторани, де подають в основному рибу і баранину.

Улюблені місцеві частування – маринований лосось з кропом, маринований зі спеціями оселедець, різні варіанти бутербродів з рибою. Оригінальна страва – хакарл або риба з «душком», яка перед вживанням в їжу лежить близько півроку в піску. Багато страв з баранини теж розраховані на гурманів. Якщо нікого не здивує шашлик з цього м'яса, то маринована голова баранчика припаде до смаку далеко не всім. Ісландська юшка – найпоширеніший національний суп. Любителям кисломолочної продукції запропонують «скир» – щось середнє між сиром і йогуртом. В ресторанах та кафе також можна замовити рубаний овечий лівер «слатур», смажене «до вугіль» м'ясо «блейкйя», своєрідний шашлик з баранини, копчена ягнятина «хангкьют» та інші. Разом з тим, сучасна ісландська кухня пропонує абсолютно нові експериментальні страви, знайомство з якими також порадує гурманів.

Своїми «нестандартними» стравами ісландці пишаються і вважають їх спадщиною древніх вікінгів, прямими нащадками яких вони, на їхню думку, є. Крім того, щорічно в Ісландії проходять гастрономічні фестивалі, в рамках яких можна покуштувати унікальні страви. Наприклад, гостям фестивалю Thorablott Feast пропонується «їжа вікінгів»: голови диких звірів, очі або яєчка під самими різними соусами і маринадом, баранячий шлунок, фарширований замороженою кров'ю вівці, і багато іншого, настільки ж незвичне й своєрідне. Щорічно в лютому в ісландській столиці проводиться найбільший кулінарний фестиваль під промовистою назвою «Їжа і веселощі». На один тиждень звичне меню в ресторанах замінюють фестивалним. Так що страви в результаті можуть вийти дійсно нестандартні. Інші фестивалі їжі: Lobster Festival (червень, Хофні), Fiskidagurinn mikli (серпень, Далвік), Reykjavík Beikon Festival (серпень).

Одним з прикладів гастрономічного туру по Ісландії є подорож по «Золотому кільцю» – круговій дорозі, на якій розташовані найпривабливіші з центрів тепличних сільськогосподарських угідь острова. Гастрономічний тур включає в себе відвідування ресторанів і екскурсії по комплексах, таким як, наприклад, «центр Фрідхеймар (Fríðheimar)», який за допомогою тепла геотермальних джерел вирощує перець, помідори й огірки кращої якості. І тут же можна покуштувати приготовані з овочів страви національної ісландської кухні, в поєднанні з рибою, бараниною і молочними продуктами.

Отже, ісландська їжа, побічні продукти і кухня є популярними завдяки своїй якості і позитивному іміджу. Ісландська кулінарна культура – це елітна кухня, екологічно чисті інгредієнти, старі методи консервування, багатий смак, м'ясо на вільному вигулі та свіжа риба. Можна сказати, що гастрономічний туризм Ісландії в майбутньому не втратить своєї популярності, адже сьогодні люди більш воліють вишуканий і запам'ятовуваний відпочинок, а глибоке пізнання відвідуваного регіону можливо через його національну кухню.