

«Проблеми та перспективи розвитку туризму та готельно-ресторанної справи»

СЕКЦІЯ 1. ІСТОРІЯ РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ ТА СВІТІ

УДК 338.48

Баранська К.В., студ., гр. ТЗ-8, ФБСО
Науковий керівник: Ярмолюк Д.І., асистент
Державний університет «Житомирська політехніка»

ГАСТРОТУРИ ПО УКРАЇНІ: ПОДОРОЖУЄМО ЦІКАВО ТА СМАЧНО

Гастрономічний туризм – одна із прогресивних та перспективних сучасних туристичних галузей, що досить стрімко розвивається. Україна – не виняток, оскільки має безліч місць, які точно вартують уваги. Це міф, якщо ви думаєте, що гастрономічний туризм – це просто хаотичний марафон по ресторанах, пабах і вуличних кафе. Їжа настільки сильно вписується в культуру міста, що показує цікаві основи його життя, знайомить з людьми та їхніми історіями.

Україна поєднує не одну чи дві кухні, загалом, історія починається із заходу на схід, з півночі на південь. Кожен регіон має свою особливість та історію у приготуванні їжі – завдяки цьому відчувається справжній дух нашої батьківщини.

Почнемо дослідження із заходу України. Феномен галицької кухні – це суміш народів та культур, які витворювали нашу спільну спадщину на цій землі впродовж тривалого часу. Вона насичена різними присмаками, адже територія постійно перебувала в складі інших держав, а ще сюди приїжджали торговці з інших країн. Так, львівський традиційний десерт андрути – спадкоємець австрійського вафельного торта, а кандибал (лимонний напій) до Львова «привезли» греки разом з цитрусовими. Також завдяки грекам і вірменам тут всім були знайомі родзинки, паприка, оливки. Є в місцевій кухні страви, які придумали не корінні львів'яни, а євреї, поляки, вірмени, які проживали і які готували тільки тут. Це, наприклад, форшмак з місцевої риби від львівських євреїв, пажіброда від тутешніх вірмен або флячки, які придумали львівські поляки. Завдяки італійцям тут з'явилися такі автентичні страви, як львівська помідорна зупа (суп) у багатьох випадках, лазанки (лазіння) по-львівськи. З українських за походженням страв у Львові варто спробувати карманадлю (м'ясна страва), яворівський пиріг, засипану капусту, квашену рибу. Є в місцевій кухні й загальноукраїнські страви в особливій інтерпретації – наприклад, львівський борщ і львівський сирник.

Щоб спробувати хоча б частину цієї смакоти, рекомендують заглянути в «гварі ресторацію», меню якої складалося разом з відомою дослідницею галицької кухні, що пише під псевдонімом Пані Стефа. Кожен українець знає про особливий для Львова напій – каву. Він почав варитися за місцевими рецептами з XVI століття, тобто майже одночасно з кавовими столицями світу (Віднем, Лондоном і Міланом). Але якщо включати в гастротур львівську каву, то пробувати його рекомендують не в туристичній «копанки», а в якомусь місці, що стояло біля витоків львівської кавової культури. Наприклад, у кав'ярні «Під синьою фляжкою», названої так на честь однієї з перших кав'ярень Європи «Zur blauen Flasche», яку відкрив в Австрійській імперії український шляхтич XVII століття.

Наступним розглянемо Закарпатський регіон, де колорит кухні вражає навіть обізнаних гурманів. Закарпатська кухня формувалася віками під впливом історичних факторів (до 1945 року край перебував під владою різних європейських держав – Австро-Угорщини, Чехословаччини, Угорщини). Отож закономірно, що вона носить інтернаціональний характер. Кожна з національних меншин, що проживають у Закарпатті, внесла в закарпатську кухню власні, відмінні від інших страви і специфіку приготування.

Оскільки на полонинах Закарпаття здавна розводять овець, кіз і корів, тут роблять чудовий фермерський сир. Спробувати сир рекомендують в Нижньому Селищі на Селиській сироварні. У цьому місці зможете отримати гастрономічне задоволення й, попутно надихнувшись відродженням колись депресивного села, побачите, як люди своїми руками створюють тут кращий куточок для життя. Думки про сир тягнуть за собою очевидну асоціацію – закарпатське вино. Традиції виноробства зароджувалися тут 2000 років тому, тому що край входив у контактну зону з давньоримськими провінціями: Верхня Дакія й Паннон. Винний підвал у місті Берегово – одне з найстаріших тутешніх закладів, в якому вино варять за традиційними технологіями, а зберігають у бочках. У сім'ї, яка володіє цією виноробнею, завжди дуже багато роботи, але вона охоче ділиться з відвідувачами нюансами виноробства та історіями цього регіону, про які, скоріш за все, можете почути вперше.

Із німцями прийшов справжній культ пива (сьогодні в області працює понад десяток міні-пивоварень з оригінальними рецептами) і ковбаси. Додали свою ноту євреї – перш за все різноманітні снекові закуски (дешево й сердито). Словаки і чехи посилити і без того мучну українську кулінарію кнедликами з підливою. Трансильванські та марамороські румуни додали гірської специфіки і міцних настоянок. Попри таке складне походження, закарпатська кухня не стала еkleктичною, а шляхом багатовікових спроб і помилок виробила врешті-решт власне обличчя. Основу традиційної закарпатської кухні

становлять три «вітаміни К»: капуста, квасоля, картопля. Вважаємо, що це є логічним, згадуючи назви та складники страв. Але найцікавіше почати гастрономічну подорож з Ужгорода, його самобутніх страв, які не зустрічаються в меню інших народів – підбівані пасулю, лопатки й ріпа, дзьобачкі, банош. На десерт тут подають гомбовці, закарпатські кіфлікі та баники. Чаї закарпатці готують з липи, кмину, малини, шипшини, м'яти. Напої – медові, винні, з червоної смородини або бузини.

Далі, вирушаємо на південь, а саме – виноробня Бейкушем в селі Чорноморка, Миколаївської області. Виноробня розташована на місі Бейкушем, поруч з Березанським лиманом. На цій території здавна вирощували виноград. Виноробню можна назвати камерною та рукотворною, так що дегустації вина тут проходять у сімейній атмосфері. Крім сортів європейського значення, також вирощують нетрадиційні для України види. Є тут, наприклад, Пінотаж родом з Південної Африки. На виноградниках взагалі не використовують гербіциди й пестициди, а ще власник дотримується терруарного виноробства, ягоди збираються вручну в максимальному ступені зрілості, відбираються по соковитості та повноті. Тут є гарна можливість дізнатися про культуру споживання вина. Винороби розповідають, як гармонізувати напоєм обід або вечерю, стимулюючи рецептори до нових відкриттів. А сади, пейзажі лиману й затоки, замок «Бейкуш» – ще одна складова тутешньої насолоди. На відміну від ручного та камерного Бейкуша, центр культури вина Шабо в Одеській області – максимально технологічно оснащений. Але цей процес не прихований у виробничих відділах, його можна побачити від початку до кінця на власні очі. При чому тут виробляють не тільки вино, але й міцні напої – бренді, виноградну горілку, а також ігристі вина. Поруч з виноробнею є ресторан «Шабський дворик» з грузинською та бессарабською кухнею. З вражень – галерея мистецтв, скульптури на території Центру, музей Шабо й навіть лабіринт. Точно небайдужим не залишить равликова ферма в селі Єлізаветівка Одеської області. Равлики вважаються родзинкою французької кухні, але й в Україні навчилися їх готувати не гірше, ніж в європейських ресторанах. Поїздка на равликову ферму Family Snail Farm залишить найприємніші враження. Власники покажуть, як равлики відкладають ікру, де сплять, як їх годують і миють, як підтримують особливий мікроклімат. Гастротури проходять тут у сезон з травня по серпень. До того ж сім'я фермерів інвестувала у відкриття цеху з командою кулінарів. Для тих, кому їсти самого по собі равлика незвично, на фермі завдяки цеху є безліч варіацій приготування равликів з соусами на основі ніжного вершкового масла. Шеф-кухар ферми розробив рецепти з дорогими сирами Дор Блю, пармезаном, в'яленими італійськими помідорами, свіжим часником, зеленню, індієськими спеціями, білими грибами та іншими натуральними інгредієнтами.

Регіон півночі відкриває себе Фестивалем дерунів у місті Коростень, що проходить у другу суботу вересня в Древлянському парку. Обов'язково слід спробувати себе в ролі дегустатора, якому належить визначити найсмачніші деруни на фестивалі – здивуєтесь різноманітності однієї з улюблених в Україні страв. На фестивалі можна урізноманітнити трапезу традиційними стравами Полісся. Тут у місцевій кухні перевага віддається рослинній їжі, так що обід швидко перетравиться й можна буде підключитися до «дерунних» розваг. Тут навіть придумали особливі активності на честь цієї страви. Є дерунянське тріборство: пауерліфтинг, тобто присідання з двома важкими глеками з дерунами, кидання деруна в миску зі сметаною на 5 метрів, а також кидання в конкурента на ту ж дистанцію. Схід теж багатий на смачні місця, хоча гастротури не такі популярні, як на заході. Рулька і окрошка, м'ясний рулет по-луганськи, м'ясні тефтели з гречкою, слобожанський борщ – одні з найпопулярніших страв, які варто спробувати.

Полтавська кухня формувалась до кінця XVIII століття. Із надзвичайно широкою палітри тогочасних національних смаколиків до наших днів дійшли не всі, а деякі традиційні страви набули сучасного переоформлення та стали «фішками» так званої високої кухні. З кожним роком рецепти змінюються та вдосконалюються, але є в кожній полтавській страві є свій унікальний секрет, який передають з покоління в покоління. Полтавщина – місце, де можна скуштувати найсмачніші вареники та галушки. Качана каша (затірка) – одна з найдавніших страв, що готується в Диканському та Зіньківському районах Полтавщини. У сучасній кухні каша поступово виходить зі вжитку та стає «не модною», але ця страва є перлинною давньої полтавської кухні і її важливо передати нащадкам. Зазвичай полтавці готували ситну та поживну качану кашу на сімейні свята (весілля, хрестини) та при зведенні нових будівель. Полтавська галушка – коронна страва, про яку ходять легенди. Вона є символом міста і характерною ознакою національної кухні. Якщо здавна галушкою вважались шматочки вареного тіста, які додавали у супи та юшки, то зараз з'явилося безліч оригінальних варіацій їхнього приготування як окремої страви. Своєю популярністю полтавські галушки завдячують епізоду часів Північної війни початку XVIII століття, коли за лічені години цією стравою була нагодована вся імперська російська армія. На честь традиційної страви Полтавського краю, що символізує достаток і добробут у родині, встановили пам'ятник. Більш того, галушка стала офіційним символом Полтави – таке рішення ухвалили депутати міськради. А присвятили пам'ятник Дню народження відомого класика української та російської літератури Миколи Гоголя, який неодноразово прославляв галушку у своїх творах. Найвідомішим місцем, де частують цими стравами і не тільки, є ресторани «Диканька» та «Вареник». Ви не тільки отримаєте гастрозадоволення від страв, а й дізнаєтесь історію створення кожної з них.

Отже, кожен куточок України має свою історію та своє серце – кухню, яка вабить туристів своєю пишністю та різноманітністю. Про їжу можна говорити довго, а про страви кожного регіону – ще довше. Такі тури залишають найприємніші й найтепліші спогади. В Україні швидкими темпами розвивається гастрономічний туризм. Нам є чим здивувати навіть найбільш вередливих гурманів, бо перед українською кухнею не встояти.

Пастухова А.С., студентка, гр. ТЗ-6, ФБСО
Науковий керівник: Давидюк Ю.В., завідувач
кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Державний університет «Житомирська політехніка»

ТУРИЗМ У ПІСЛЯВОЄННИЙ ПЕРІОД

На сьогоднішній день економіка України зазнала багато труднощів через повномасштабну війну. Багато галузей економіки просто виживає. Не є винятком і галузь туризму.

Ще нібито вчора туризм почав оговтуватись від глобальної кризи спричиненою коронавірусом, а вже сьогодні він страждає від не менш жахливої пошесті – війни.

Туризм на більшості території України сьогодні практично неможливий. Більшість областей постраждали, а деякі майже повністю зруйновані. Багато людей евакуювалося за кордон, багато з яких є якісними фахівцями у тій чи іншій галузі, що в сукупності призводить до нестачі кваліфікаційних працівників. Зростають ціни на паливо, що у свою чергу тягне зростання цін на туристичні продукти, які не кожен може собі дозволити.

Хоч і на території нашої держави залишається велика небезпека. Вже зараз створюються спеціальні безкоштовні туристичні маршрути з обов'язковою наявністю бомбосховищ. Адже у зв'язку з тим, що на заході України переважає велика частина біженців, з'явилася потреба у наданні екскурсійних послуг.

Якщо ж говорити про туризм у майбутньому. Яким він буде для України? Безумовно, для відновлення України потрібно багато часу. Це відновлення економіки, та, особливо, інфраструктури. Адже вона здійснює ключову роль. Дороги, готелі, парки, торговельно-розважальні центри, кінотеатри, театри, музеї – все це є важливою складовою всього туризму.

Туризм ще довго не буде таким, як до війни. Велика ймовірність, що внутрішній туризм істотно зменшиться, а з часом взагалі може змінитися. Гасло «Мандруй Україною» доповниться новим, наприклад, «Для чого ми мандруємо Україною?».

З'явиться велика кількість бажаючих відвідати ті місця, які стали символами цієї війни. Так до таких відомих місць, як Хортиця, Холодний Яр, додадуться місця нинішньої слави. Про велику кількість видів туризму взагалі доведеться забути. Адже велика територія країни залишається замінованою.

Говорячи про в'їзний туризм, то тут може з'явитися поживлення іноземних туристів. Громадяни іноземних країн бажатимуть познайомитися з Україною. Якщо раніше багато хто навіть не знав, де знаходиться наша держава, то сьогодні все навпаки. Тисячі людей схочуть дізнатися більше про Україну, про її історію, її культуру, її традиції та її унікальний народ. Безперечно, нам є чим пишатися. Це і замки, і гори, і моря, і архітектура, і видатні люди всіх часів – усе це зможе зацікавити іноземних туристів. Таким чином у нас з'явиться можливість перетворити Україну в популярний туристичний центр. Що в свою чергу потребуватиме організації місць відпочинку та дозвілля.

В минулому Україна для іноземців була відома у напрямках Київ, Одеса, Львів, Карпати та Чорнобиль, то сьогодні для в'їзного туризму відкриваються нові можливості. На початку стануть актуальними маршрути пов'язані з війною. З часом варто створити місця пам'яті невинним жертвам, як, наприклад, у Польщі, до якої їздять багато туристів відвідати маршрути пам'яті жертв нацистського режиму. Такі маршрути дуже необхідні. Це потрібно для переосмислення. Що світ зробив не так? Чому історія знову повторилася?

Паралельно з цим потрібно розвивати і показувати українську гостинність. Мають розвиватися курорти: пляжні і гірські; гастрономічні тури; сільський туризм та багато інших видів, які можуть розкрити Україну для туристів.

Туризм в Україні після війни ще довго буде оговтуватись. І він зміниться у будь-якому випадку. Зміниться все в Україні. Зміняться підходи до містобудування, необхідно буде враховувати на туристичних об'єктах моменти з укриттям, потрібно буде звертати увагу на будь-яку дрібницю, яка буде стосуватися безпеки. Все залежить від багатьох факторів. Одним з головних це закінчення війни. Відновлення туризму буде не швидким, він матиме довгий і тернистий шлях.