

Розвиток сирного туризму (на прикладі Закарпатської області)

Україна має великий потенціал для розвитку гастрономічного туризму. За даними Всесвітньої туристичної організації серед об'єктів гастрономічного туризму, найбільш привабливими є підприємства ресторанного господарства (29 %), заклади торгівлі локальними продуктами харчування (26 %) та гастрономічні свята та фестивалі (20 %). Гастрономічний туризм – це вид туризму, який, в першу чергу, пропонує не послугу, а конкретний продукт.

Сирний туризм – це спеціалізований вид туризму, що має на меті дегустацію, споживання, купівлю сиру безпосередньо у виробника (на фермі, у спеціалізованому магазині, сироварні, дегустаційному залі, ярмаркові чи фестивалі). Закарпаття має давні традиції виробництва сиру, що є цікавими для туристів. Сирний туризм Закарпаття включає в себе: відвідування полонин, пасовищ; відвідування сироварень; відвідування ресторанів, що пропонують послуги дегустації традиційного закарпатського сиру; відвідування тематичних фестивалів; можливість споживання продукції безпосередньо у місці виробництва; можливість долучитись до процесу виробництва сиру відвідування інших спеціалізованих заходів.

Сироварні Закарпаття зародилися понад 2000 років тому, коли в Карпатських горах місцеві племена даків, кельтів, слов'ян випасали регіональні породи дійних тварин (кіз, овець, корів). Розквітом промислового крафтового сироваріння можна вважати 20-те століття, коли з'явилися професійні підприємства. А до того, кожна закарпатська сім'я виготовляла знаменитий Пасхальний жовтий сир (грудку), а жителі Верховини виробляли вдома будз чи вурду.

Для популяризації такого виду туризму, на Закарпатті відкрито так званий сирний маршрут, що має протяжність 100 км. Він пролягає декількома районами: Хустським, Рахівським, Міжгірським та Тячівським, і передбачає відвідування полонин, пасовищ, сироварень, ресторанів, а також фестивалів, що пропонують послуги дегустації традиційного закарпатського сиру. Даний маршрут є унікальним та особливим: він дає можливість долучитись до процесу виробництва сиру, кожен учасник, на вибір може вивчити історію, особливості, технологію приготування сиру, а головне самому виготовити цей чудовий поживний продукт, та здобути новий досвід.

Щодо фестивалів, присвячених сиру на Закарпатті популярністю користуються наступні фестивалі: «Рахівська Бринза» (вересень) та «Гуцульська Бринза» (травень), які проходять в м. Рахів. Під час заходів можна продегустувати різні види сиру, долучитися до процесу виготовлення сиру, а також пізнати гуцульську культуру через побут, автентичні традиції та національну кухню.

«Селиська сироварня» є однією з найвідоміших сироварень Карпат та України, знаходиться у селі Нижнє Селище Хустського району. У асортименті сироварні фірмові сири: «Селиський», «Нарцис Карпат» та м'який сир «Хуст» і багато нових сирів за технологіями, розробленими місцевими сироварами. Сири рікотта, камамбер, молодий свіжий сир з чорницею, липою, лавандою, гірчицею, кавою, часником, томатами, евкаліптом, чорнилами каракатиці, чорним перцем, та інші пропонує «Перечинська мануфактура» у місті Перечин.

Отже, можна зробити висновок, що гастрономічний туризм являється дуже цікавим і смачним. Сьогодні Закарпаття має у своєму розпорядженні великі туристичні можливості та ресурси для організації тематичних турів по мікрорегіонах, пов'язаних з культурою сироваріння.

Список використаних джерел та літератури

1. Винний та гастрономічний туризм: глобальні тренди та локальні практики : монографія / Д. І. Басюк, І. Я. Антоненко, Арпуль О. В. та ін. за наук. ред. Д. І. Басюк. Вінниця : ПП «ТД «Едельвейс і К», 2017. 318 с.

2. Сирний туризм Закарпаття. Турінформ Закарпаття. URL: <https://tourinform.org.ua/syrynyj-turyzm-zakarpattya/>.