**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**

**Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника**

**Факультет туризму**

**Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи**

**ДИПЛОМНА РОБОТА БАКАЛАВРА**

на тему:

**«ГАСТРОКУЛЬТУРА КУРОРТНИХ ГОТЕЛІВ**

**ПРИКАРПАТТЯ»**

**Виконавець:**

Студент 2 курсу, групи КС–21(м)

Спеціальності 241

«Готельно–ресторанна справа»

(Освітньо-професійна програма

«Курортна справа»)

***Павлів Іван Васильович***

**Науковий керівник**:

***к.п.н., доц. Загнибіда Р.П***.

**Рецензенти:**

Івано–Франківськ – 2023 р.

**Зміст**

|  |  |
| --- | --- |
| **ВСТУП**……………………………………………………………………….. | **3** |
| **РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИКО-МЕТОДОЛОГІЧНІ ЗАСАДИ ДОСЛІДЖЕННЯ ГАСТРОНОМІЧНОЇ КУЛЬТУРИ** ………………… | **8** |
| 1.1. Роль гастрономічної складової у розвитку туризму……………………  1.2. Гастрономічна культура: поняття, функції, фактори формування…… | 8  12 |
| 1.3. Історичні аспекти гастрокультури в Україні…………………………… | 17 |
| **Висновок до розділу 1**……………………………………………………….. |  |
| **РОЗДІЛ 2. ОСОБЛИВОСТІ ГАСТРОКУЛЬТУРИ КУРОРТНИХ ГОТЕЛІВ ПРИКАРПАТТЯ…………………………………………………** | **24** |
| 2.1. Територіальна структура гастрономічних традицій в Україні………….  2.2. Тенденції гастрокультури курортних готелів Прикарпаття  2.3.Особливості національних страв і напоїв – потенціал для розвитку гастрокультури курортних готелів Прикарпаття | 24  32  37 |
| **Висновок до розділу 2**……………………………………..…………………. | **39** |
| **РОЗДІЛ 3. ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГАСТРОКУЛЬТУРИ КУРОРТНИХ ГОТЕЛІВ ПРИКАРПАТТЯ**………  3.1.Аналіз проблеми розвитку гастрокультури України та курортних готелів Прикарпаття ……………………………………………………………  3.2. Обґрунтування перспективи розвитку гастрокультури курортних готелів Прикарпаття ……………………………………………………………  **Висновок до розділу 3 ………………………………………………………..**  **ВИСНОВОК ……………………………………………………………………**  **СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ………………………………**  **ДОДАТКИ ……………………………………………………………………...** | **41**  **41**  **45**  **51**  **53**  **56**  **61** |

**ВСТУП**

У сучасному світі, де глобалізація охопила всі аспекти життя, такі як економіка, політика і культура, існує загроза для національної держави. Проте останнім часом спостерігається тенденція до гомогенізації культурних практик та формування мультикультурних спільнот, що може викликати опір та протистояння основам національної культури. У багатьох країнах ця ситуація призводить до виникнення консервативно-націоналістичних рухів. Навіть самі національні держави зосереджують зусилля на підтримці та збереженні національної культури [3].

Останнім часом також помітні зусилля місцевих та регіональних спільнот зберегти свою ідентичність та протистояти глобалізації. Це виражається у створенні відповідних соціокультурних та національних символів та традицій. Культурні практики минулого набувають популярності, про що свідчать музеї, святкування історичних подій, зусилля зі збереження історичних пам'яток, включаючи національну кухню.

Гастрономія, як частина культури, вже давно не є лише засобом задоволення фізіологічних потреб людини. Вона стала невід’ємною частиною туристичного досвіду та важливим елементом гостинності, розкриваючи особливості культури та традицій кожного регіону. У зв'язку з цим, гастрокультура в курортних готелях стає ключовим елементом привабливості для туристів.

Прикарпаття, яке славиться своєю природною красою та туристичним потенціалом, розкриває нові горизонти у сфері гастрономічних вражень. Чи відповідає гастрокультура курортних готелів Прикарпаття очікуванням гостей? Які традиції та особливості стоять за кулінарними пропозиціями цього регіону? Як впливає гастрокультура на загальний туристичний досвід?

Кожен регіон України має свої власні особливості, включаючи кулінарні традиції, які стають важливою частиною його ідентичності. Саме цю проблему досліджує дана магістерська робота, зокрема, в контексті курортних готелів Прикарпаття.

Дослідження гастрокультури курортних готелів Прикарпаття вкрай актуальне у контексті сучасних тенденцій розвитку туризму. Ця тема важлива не лише для наукової спільноти, але й для туристичної індустрії та регіональних влад. Зростання конкуренції на ринку туризму зумовлює необхідність розвитку та вдосконалення гастрономічних пропозицій для забезпечення задоволення вимог сучасного туриста.

**Актуальність теми** магістерської дипломної роботи також може бути визначена з різних поглядів:

Вивчення гастрокультури курортних готелів може внести важливий внесок у розуміння та розвиток туризму та гостинництва в регіоні. Це може бути особливо важливо для природно-рекреаційних зон, таких як Прикарпаття.

Гастрокультура може бути невід’ємною частиною культури регіону. Вивчення її в контексті курортних готелів може допомогти з'ясувати, які традиції, страви та кулінарні звичаї впливають на туристичний імідж та привабливість регіону.

Розуміння гастрокультури може бути важливим елементом маркетингової стратегії для курортних готелів. Ідентифікація унікальних кулінарних особливостей та їх використання як елемента привабливості для туристів може сприяти розвитку туристичного бізнесу.

А також вивчення гастрокультури може допомогти розвивати місцеві гастрономічні традиції, сприяти використанню місцевих продуктів та розвитку ресторанного бізнесу.

Зокрема розкриття потенціалу гастрокультури може мати позитивний вплив на економіку регіону через зростання туризму та розвиток гастрономічного сектору, що в свою чергу може призвести до створення нових робочих місць.

Над дослідженням гастротуризму працювало чимало науковців. Теоретичні аспекти висвітлені у працях вчених В. Антоненко, В. Корнілова, Т. Божук, І. Комарніцький, які вивчили передумови та особливості розвитку гастрономічного туризму на національному рівні. Однак дана тема є досить актуальною також для регіонального розвитку, а особливо для курортів Прикарпаття, що спричинило написання нашої магістерської дипломної роботи.

**Об’єкт** є саме гастрокультура, яка проявляється у кулінарних традиціях, стилістиці сервісу та споживанні страв в ресторанах та інших гастрономічних закладах курортних готелів на території Прикарпаття. Гастрокультура включає в себе такі аспекти, як страви, напої, гастрономічні заходи, використання місцевих продуктів, а також елементи традиційної культури і гостинності, що впливають на враження туристів під час перебування у курортних готелях.

Таким чином, об'єктом дослідження є комплексний підхід до гастрокультури, що включає в себе різноманітні аспекти гастрономічного досвіду та взаємодії туристів із кулінарними аспектами подорожі в контексті Прикарпаття.

**Предмет дослідження** є конкретні аспекти, елементи та явища, які входять в сферу гастрокультури курортних готелів на території Прикарпаття. Зокрема, предметом дослідження можуть бути:

* меню та кулінарні традиції (аналіз різноманітності та якості кулінарного пропозицій у ресторанах курортних готелів, вивчення використання місцевих продуктів у готельному харчуванні, дослідження та порівняння традиційних прикарпатських страв, які пропонують готелі);
* гастрономічні заходи та програми (аналіз тематичних гастрономічних заходів та фестивалів, які проводяться у курортних готелях);
* сервіс та гостинність (оцінка якості обслуговування та гостинності в ресторанах готелів, визначення ролі гастрокультури в створенні позитивного туристичного враження);
* традиції та інновації (аналіз традиційних елементів гастрокультури та їх збереження в готельних умовах, розгляд інновацій у гастрономічній сфері курортних готелів);
* маркетинг та позиціонування (вивчення стратегій маркетингу гастрокультури для привертання туристів).

**Метою даної магістерської роботи** є аналіз гастрокультури курортних готелів Прикарпаття з метою визначення ролі та впливу цього аспекту на туристичний досвід відвідувачів. Для досягнення цієї мети поставлені наступні завдання:

* Вивчення теоретичних аспектів гастрокультури та її ролі у туризмі.
* Аналіз сучасного стану гастрокультури курортних готелів на території Прикарпаття.
* Визначення особливостей кулінарних традицій регіону та їх відображення в гастрокультурі готелів.
* Оцінка впливу гастрокультури на задоволення потреб та очікувань туристів.
* Розробка рекомендацій для вдосконалення гастрокультури курортних готелів Прикарпаття.

**Наукова новизна полягає** у виявленні унікальних ідентифікаторів гастрономічної культури регіону та їх вплив на гостей; розробці практичних рекомендацій для вдосконалення гастрокультури в курортних готелях Прикарпаття.

Дослідження гастрокультури в курортних готелях Прикарпаття може мати значущі **практичні наслідки** та внести свій внесок у розвиток та покращення гастрономічної сфери курортного туризму в даному регіоні.

Наприклад:

* Підвищити якість та аутентичність страв, сприяючи використанню місцевих та сезонних продуктів.
* Сприяти розвитку партнерства з місцевими фермерами, виробниками та постачальниками продуктів для забезпечення доступу до якісних місцевих інгредієнтів.
* Залучення місцевих ринків у гастрономічні ініціативи готелів.
* Проведення гастрономічних заходів, таких як фестивалі страв, вина та інші гастрономічні події для привертання туристів та створення унікального туристичного досвіду.
* Вдосконалення комунікації та емпатії персоналу під час обслуговування гостей у ресторанах та інших гастрономічних закладах.
* Аналіз відгуків гостей та реакція на їхні побажання та очікування в гастрономічному контексті.
* Розробка системи зворотного зв'язку для постійного вдосконалення гастрокультурних послуг.

Дані практичні висновки можуть виявитися корисними для курортних готелів у регіоні, а також для місцевих влад та організацій, які сприяють розвитку туризму та гастрономії на Прикарпатті.

**Методи дослідження**: аналіз наукової літератури по даній тематиці, спостереження, прогнозований та порівняльний метод, узагальнення.

**Структура бакалаврської роботи**: робота складається зі вступу, трьох розділів, висновків та списку літератури.

**РОЗДІЛ 1.**

**ТЕОРЕТИКО-МЕТОДОЛОГІЧНІ ЗАСАДИ ДОСЛІДЖЕННЯ ГАСТРОНОМІЧНОЇ КУЛЬТУРИ**

* 1. **Роль гастрономічної складової у розвитку туризму**

Тенденції розвитку туризму у ХХІ столітті свідчать про формування нової моделі споживання туристичних послуг. Для багатьох подорожуючих значущість культурних та освітніх аспектів подорожі перевищує інтереси у розваги, і зростає важливість культурної спадщини з територіальною автентичністю. Кількість туристів рік-у-рік зростає, підкреслюючи потребу у фокусуванні на задоволенні унікальних потреб конкретних сегментів туристичного ринку.

Кулінарний туризм набуває все більшого попиту по всьому світу та стає ключовим трендом галузі туризму. У цьому контексті гастрономія розглядається не лише як засіб передачі нематеріальної культурної спадщини, яка має важливе значення для розвитку туризму. Він також перетворюється на один із визначальних напрямків туризму, що приваблює та зацікавлює подорожуючих.

Гастрономічний туризм, незважаючи на відсутність чіткого визначення, став все більш популярним у всьому світі, а термін "кулінарний туризм" був введений в 2000-х роках професором Л. Лонгом з університету Огайо, США. На лінгвістичному рівні дослідження американських вчених показують, що терміни "food tourism", "culinary tourism" або "gastronomy tourism" можуть мати різне тлумачення серед людей [8].

Гастрономічний туризм розглядається як самостійне явище та необхідна складова будь-якого типу туризму, оскільки харчування важливо для всіх туристів. У першому випадку гастрономічний туризм поєднує культурні, екологічні та економічні аспекти, дозволяючи не лише насолоджуватися їжею, а й досліджувати гастрономічні традиції відвідуваної країни. Національна кухня стає важливим елементом культури, пов'язаним з історією і географією нації.

Гастрономічний аспект туризму завжди присутній у будь-якому турі, оскільки масовий туризм передбачає швидке і доступне харчування під час подорожі. Однак найбільш творчі регіони вводять в традиційний обіг місцеві страви, що можуть викликати інтерес та стати мотивацією для подальших досліджень місцевої гастрономії. Коли знайомство з кухнею і продуктами конкретного регіону стає основною метою подорожі, гастрономічний туризм стає незалежним стимулом для подальших подорожей.

Президент Міжнародного гастрономічного центру та член експертної ради по гастрономічному туризму Всесвітньої туристичної організації ООН, Л. Гелібтерман, включає до гастрономічного туризму різноманітні аспекти, такі як спеціальні винні та гастрономічні тури, об’єкти гастрономічного туризму (музеї, сироварні, виноробні, пивоварні та інші), ресторани з регіональною кухнею, кулінарні курси у готелях, а також фермерські господарства, сільсько-господарські ринки, продовольчі виставки та фестивалі [43].

Прихильників гастрономічного туризму називають фудді, що представляють обмежений сегмент споживачів туристичних послуг, спрямований на ексклюзивні та унікальні страви. Серед європейців, найбільшими прихильниками гастрономічного туризму є німці та англійці [47].

Зростання популярності гастрономічного туризму в Європі пов'язане зі змінами в споживанні їжі, поширенням швидкого харчування та бажанням відкривати нові смаки і кулінарні традиції. Цей вид туризму стає мотивацією для подорожей, особливо в контексті скорочення відстаней та зменшення просторових обмежень у світі.

Одночасно, протистояння гастрономічній уніфікації та стандартизації викликає інтерес до власних корінь та самоідентичності через національну та регіональну кухню. Це сприяє зростанню зацікавленості в розвитку гастрономічного туризму серед місцевого населення, що відновлює традиції та стимулює економіку через нові робочі місця та інфраструктуру гостинності.

Глобальний ринок гастрономічного туризму оцінюється на рівні 42 мільярдів доларів, і в Європі лідирують Франція, Італія та Іспанія. Зауважимо, що європейські туристи все частіше обирають країни з багатою кулінарною традицією, такі як Індія, Китай та Японія, де Токіо нараховує 217 ресторанів, відзначених зірками Мішлен. Зараз спостерігається зростання інтересу європейців до гастрономічного туризму в Латинській та Південній Америці, особливо в Перу та Мексиці. Значимий внесок у розвиток цього напрямку робить проект "Гастрономічне креативне місто", що реалізується в рамках програми "Мережа Креативних Міст ЮНЕСКО". Ця програма виникла на основі загальної Декларації ЮНЕСКО про культурне різноманіття (2005 р.) та ініціативи Всесвітнього альянсу Культурного Різноманіття (2002 р.). Цей напрямок стає важливим фактором в розвитку глобального гастрономічного туризму [47].

У розділі гастрономічних номінацій креативних міст визначились європейські населені пункти: Берген (Норвегія), Бургос (Іспанія) та Естерсунд (Швеція). Додатково, італійське місто Парма отримало статус Міста креативної гастрономії ще у 2015 році. Ці міста та їхні регіони, визнані "креативними центрами" в гастрономії, виступають драйверами соціально-економічного розвитку. Вони сприяють виникненню соціальної креативності та збереженню культурно-історичної спадщини за допомогою розвитку креативних індустрій, які об'єднуються у туристичні або гостинні соціокультурні кластери [43].

Гастрономічна складова відіграє визначальну роль у формуванні та розвитку туристичної індустрії, впливаючи на туристичний досвід, створюючи унікальну ідентичність регіону та приваблюючи нових відвідувачів. У контексті Прикарпаття, гастрономічна культура виявляється особливо важливою, враховуючи багатий спектр традицій, смаків та унікальних страв, які характеризують цей регіон.

Також важливим чинником, який розширює позитивне враження регіону для туристів є гастрономічна складова. Можливість смакування та відкриття нових кулінарних вражень може значно збільшити інтерес до подорожей.

Гастрономічна культура дозволяє створювати унікальний туристичний досвід. Смакування місцевих страв, участь у традиційних гастрономічних заходах та відвідування місцевих ринків можуть стати запам'ятовуваними моментами для подорожуючих.

Ефективним інструментом для висвітлення та збереження культурних традицій регіону також здійснюється за допомогою гастрономічної складової. Традиційні страви та кулінарні звичаї можуть слугувати способом передачі спадщини та ідентичності.

Розвиток гастрономічного сектору сприяє підтримці локальних виробників та постачальників. Використання місцевих інгредієнтів підтримує місцеву економіку та сприяє створенню нових робочих місць.

Гастрономічні ініціативи стають ефективним інструментом для маркетингу регіону. Позначення на карті гастрономічних маршрутів та фестивалів може привертати увагу та пропагувати регіон як гастрономічну дестинацію.

Гастрономічна культура може взаємодіяти з різними сегментами туристів, включаючи любителів кулінарних новинок, гурманів, а також тих, хто шукає аутентичний культурний досвід.

Кулінарні традиції можуть сприяти взаємодії з іншими галузями туризму, такими як культурний, екологічний чи агротуризм. Взаємодія може створити комплексний та збалансований туристичний продукт. А також вони можуть слугувати площиною для впровадження інновацій у готельному господарстві, включаючи нові кулінарні концепції, технології готування та інші гастрономічні тенденції.

Гастрономічна складова, таким чином, визначається не лише як простий елемент готельного сервісу, а як ключовий фактор, що сприяє сталому розвитку туризму.

Дослідження традицій харчування різних культур надає туроператорам можливість створити різноманітні тури, спрямовані на гастрономічні враження. Це може бути фестиваль пива в Німеччині, свято молодого вина у Франції, захід, присвячений томатам в Іспанії чи шоколадний салон у Парижі. Для забезпечення високоякісного туристичного сервісу важливо враховувати різні аспекти представлення їжі як туристичного продукту. Серед цих аспектів – рецептурний склад та технологія виробництва, оздоровчий характер інгредієнтів та страв, регіональні особливості споживання, культурні аспекти споживання, історія харчового продукту чи страви, зв'язок з видатними особами та історичними подіями, а також інші фактори.

* 1. **Гастрономічна культура: поняття, функції, фактори формування**

У сучасній культурі спостерігається зростання інтересу до сфери повсякденного харчування. Тема їжі проникає практично у всі галузі масової культури. Видаються численні книги та періодичні видання кулінарної тематики.

Проходять виставки та конкурси кулінарного мистецтва. Активно розвивається система громадського харчування. На телебаченні з'являються програми, присвячені тонкощам приготування їжі. Одним із популярних видів сучасного

туризму стає гастрономічний туризм, метою якого є знайомство із кухнею різних народів. При цьому інтерес представляє як приготування їжі, так та її вживання. Все це вказує на те, що процеси приготування та споживання їжі перестають бути просто способами задоволення біологічної потреби та стають однією з важливих частин повсякденного життя сучасної людини. А ці питання сьогодні видаються актуальними з позицій культурологічного знання і заслуговують на пильне теоретичне вивчення [26].

Дослідження культури повсякденності, які охоплюють практично всі сфери повсякденного життя, є одним із найбільш активних напрямів сучасного гуманітарного знання. Для характеристики повсякденного харчування останнім часом найчастіше використовується поняття гастрономічної культури, що передбачає комплексний опис цієї сфери. Проте гастрономічна культура ще стала предметом пильного наукового інтересу. В рамках етнографічних досліджень традиційно розглядається обрядова та ритуальна кулінарія, символіка їжі, а також їжа у контексті свята. Але повсякденне харчування залишається на периферії гуманітарного знання [15].

Їжа – це не тільки засіб та процес втамування голоду як біологічної потреби людини, а й феномен культури. Міра вихованості, цивілізованості та культури людини, мабуть, найповніше виявляється в тому, як вона задовольняє свої потреби. Одна з найбільш розвинених природних потреб людини – потреба в їжі. Їжа для людини давно перестала бути лише способом підтримки життя у її біологічному сенсі. Прийняття їжі – процедура, пов'язана із соціально-культурними формами поведінки людей (обрядами, ритуалами, церемоніями тощо), вона супроводжує різні події людського життя, як радісні, святкові (весільні застілля, дні народження), і сумні, трагічні (поминальні обряди тощо). Спільне прийняття їжі – це не тільки насичення, задоволення голоду, а й спілкування людей, а сама їжа (їжа) у цьому спілкуванні стає символом, знаком [13].

Поняття «гастрономічна культура» набуло останніми роками широкого поширення. Це поняття використовується у двох основних значеннях. З одного боку, досить поширене розуміння гастрономічної культури як національної кулінарної традиції, як основу страв, типових для цього народу. Це значення найчастіше використовується у публікаціях, присвячених кулінарним традиціям того чи іншого народу.

Водночас у різноманітних виданнях останніх років (як наукових, так і публіцистичний) термін «гастрономічна культура» використовується як оцінна та порівняльна характеристика, як маркер рівня розвитку суспільства та індивіда. Так, існує уявлення про країни «високої» та «низькою» гастрономічної культури, про необхідність підвищувати рівень гастрономічної культури індивідів тощо [16].

Таким чином, гастрономічна культура стає знаком певної нормативності у сфері харчування і, ширше, споживання, знаком причетності до культури.

Отже, поняття «гастрономічна культура» використовується, з одного боку,

як характеристика певної сукупності правил і звичок у приготуванні та споживанні їжі, а з іншого – як позначення ступеня відповідності якомусь ідеальному зразку харчування. Однак ці значення перебувають між собою у відносинах не стільки виключення, скільки доповнення. Неважко помітити, що в обох випадках ми маємо справу з якоюсь конструйованою нормою або сконструйованою сукупністю, межі і характер якої не зумовлені об'єктивно. Тому можна припустити, що гастрономічна культура є не стільки об'єктивною даністю, скільки певною ментальною структурою, що регулює сферу повсякденного харчування людини. Таким чином, гастрономія і, отже, гастрономічна культура, містить у собі не тільки власне кулінарну складову, а й елементи процесу приготування різноманітних страв [27].

Отже, гастрономічна культура – це система правил, приписів і зразків, що визначають спосіб приготування їжі, набір прийнятих у даній культурі продуктів та їх поєднання, практики споживання їжі, а також рефлексія над переліченими вище феноменами.

Перш за все, поняття культури харчування має давню історію вживання і характеризує систему харчових звичок певної культурної спільноти. Однак очевидно, що самі ці звички мають різну природу. Можна виокремити низку підсистем залежно від того, який критерій лежить в основі їх формування. Так, можна говорити про релігійну систему харчування, засновану на релігійних вимогах і підкріплену розвиненою системою догматів і практик. На основі фізіологічного критерію виокремлюють дієтичне харчування, що базується на прийнятих у даній культурі уявленнях про здоров'я.

Близьким до культури харчування є й поняття системи харчування етносу. Система харчування етносу включає в себе набір основних продуктів і типи страв, наявність тих чи інших додаткових компонентів (приправ і спецій), способи обробки продуктів і приготування страв, харчові обмеження та вподобання, правила поведінки, пов'язані з прийомом їжі [15].

Ще одним поняттям, що характеризує сферу харчування, є кулінарна культура. Це поняття характеризує сферу приготування їжі та є синонімом культури приготування їжі. До кулінарної культури входять уявлення про придатні в їжу продукти, практики приготування їжі, основні способи обробки продуктів, правила їх поєднання. Поняття «кулінарна культура» і «гастрономічна культура» багато в чому перетинаються, проте кулінарна культура є вужчим поняттям. Вона визначає технологічний бік приготування їжі, той арсенал засобів, який існує у даній культурі стосовно харчових продуктів.

Іншим тісно пов'язаним поняттям із поняттям кулінарної культури, є культура прийняття їжі. Це окрема складова щодо культури споживання. До неї входять правила столового етикету, уявлення про доречність тих чи інших страв, про способи організації трапези. Це набір правил, моделей поведінки за столом. На відміну від кулінарної культури, культура прийняття їжі визначає способи поводження з продуктами харчування і приготованими стравами. Гастрономічна культура також містить у собі уявлення про способи споживання їжі, проте в рамках гастрономічної культури ці норми і принципи не ізольовані, а тісно пов'язані з культурою приготування їжі та із загальнокультурним контекстом. У цьому сенсі культура прийняття їжі постає як прагматика гастрономічної культури.

Гастрономічна культура являє собою систему, що містить три основні елементи [27]:

1) культура приготування їжі; (культура приготування їжі (кулінарна культура),

2) культура приймання їжі;

3) рефлексія над процесами приготування і споживання.

Культура приготування їжі представлена у складі гастрономічної культури як сукупність принципів добору продуктів та їхньої обробки. Культура прийняття їжі входить до складу гастрономічної культури у вигляді набору правил поведінки за столом і уявлень про способи організації трапези.

При цьому культура приготування і культура приймання їжі є обов'язковими ними частинами гастрономічної культури, тоді як елемент значення в системі гастрономічної культури може бути відсутнім. Він з'являється на пізніших етапах розвитку гастрономічної культури і свідчить про її зрілість і про високий рівень засвоєння норм цієї культури.

Гастрономічна культура, будучи комплексним феноменом, виконує в суспільстві низку різноманітних функцій [16]:

* регулятивну,
* нормативну,
* ціннісно-орієнтаційну,
* дисциплінарну тощо.

Причому в різні історичні епохи провідними ставали різні функції гастрономічної культури, через які найповніше і здійснювалося її соціально-культурне призначення. Але основними для неї є дві функції [16]:

* регуляція системи харчування;
* маркування соціального та культурного статусу індивіда.

Регулятивна функція є первинною функцією гастрономічної культури. Тут на перший план виходить нормативний аспект гастрономічної культури. Регулятивний елемент присутній у будь-якій системі харчування, але суворість контролю при цьому має різний характер. Так, табу на поїдання м'яса тотемної тварини чітко окреслювало межі допустимого, вихід за які карався санкціями, але допускав повну і невпорядковану свободу дій (способів приготування) всередині дозволеного переліку. Аналогічна ситуація складається і в системі релігійних заборон.

Іншою важливою функцією гастрономічної культури є маркування статусу індивіда. Коріння цього виявляється ще в традиційному суспільстві, коли існувала чітка межа між їжею вищого стану та селянським столом.

Виникнення гастрономічної культури зумовлюється низкою різних чинників, що діють спільно. Статус їжі як феномена одночасно біологічного і культурного призводить до того, що на виникнення різних моделей харчування впливають як природні, так і культурні причини.

Первинним чинником стає природно-географічний. Різні умови проживання диктують різний набір продуктів, способів їх обробки, а також різне ставлення до їжі. Іншим значущим чинником виникнення гастрономічної культури виступає тип цивілізації. Річкова, хліборобська і скотарська цивілізації зумовлюють специфічні особливості харчових звичок, пов'язані з базовим джерелом їжі та основним видом діяльності.

Наступна група чинників, які впливають на виникнення уявлень про припустиме і належне у сфері їжі є пов'язана із соціально-економічними обставинами. Фінансове і наступне за ним соціальне розшарування суспільства призводить до відмінностей у системі харчування. Виникає уявлення про престижні продукти, які призначаються в їжу більш шанованим членам спільноти.

Особливе місце у виникненні гастрономічної культури відіграють культурні чинники, які спочатку були пов'язані з необхідністю контролю над біологічною потребою в їжі. Регламентація їжі має давню історію, що дорівнює за тривалістю історії людства. Першою власне культурною регуляцією сфери харчування стала система табу, що породила уявлення про нерівнозначність навіть тих продуктів, які за фізіологічними властивостями можна вживати в їжу. У цьому разі джерелом і способом контролю над дотриманням цих норм слугують міфологічні уявлення.

Отже, гастрономічна культура – це система правил, приписів і зразків, що визначають:

а) способи приготування їжі (кулінарну культуру),

б) набір прийнятих у даній культурі продуктів та їхні поєднання,

в) практику споживання їжі (культуру приймання їжі),

г) рефлексію над перерахованими вище феноменами і процесами.

Гастрономічна культура виконує низку функцій, серед яких провідними є регулятивна функція та функція маркера статусу індивіда. Будучи комплексним феноменом, вона зумовлюється низкою чинників, до числа яких належать природно-географічні, соціально-економічні та культурні. У процесі історичного розвитку визначальними виявлялися різні чинники, що впливало на характер гастрономічної культури в той чи інший період.

* 1. **Історичні аспекти гастрокультури в Україні**

Людське харчування виступає як ключовий механізм взаємодії з природою та є предметом наукового дослідження як точних, так і гуманітарних галузей. Історія харчування пройшла крізь власні "революції" та етапи переходу від пасивної залежності від природи (збір лісових ягід, полювання, риболовля) до активного її перетворення (використання вогнища, приручення домашніх тварин, вирощування їстівних рослин), а також до надмірного втручання в природу (генна інженерія, клонування, створення штучних продуктів харчування).

Історія харчування розділяється на кілька періодів з властивими їм традиціями: давня історія представила нам споконвічні продукти, такі як жито, редька, риба та дичина; середні віки внесли вклад у відкриття нових видів їжі, плодів, овочів та спецій; а новітня історія, міжнародна інтеграція та глобалізація привнесли в наше повсякденне харчування продукти як банани, гамбургери, кока-колу, піцу, представлені практично з усіх куточків світу.

Гастрокультура існує в будь-якому етносі, країні чи регіоні. Якщо людина приймає їжу три рази на день, це вже є проявом гастрокультури. В українському контексті, гастрокультура завжди існувала, але, можна сказати, поки що відсутня систематична термінологія, опис процесів і чіткі дефініції.

Тому зараз виникає потреба для лідерів у галузі гастрономії об'єднати зусилля з метою створення повноцінної української гастрокультури. Це вимагає розробки системи термінів, детального опису історії та, важливо, створення нових сенсів і концепцій у гастрокультурному просторі України.

Питання гастрокультури нашої країни можна розглядати з декількох ракурсів, оскільки воно виникло в умовах формування України як держави. Перш за все, слід відзначити, що гастрокультура присутня в будь-якому етносі, країні чи території. Іншими словами, коли людина споживає їжу щодня, це вже є частиною гастрокультури [28].

Отже, сьогоднішній момент є історичною можливістю для створення більш систематичної та комплексної української гастрокультури, яка враховуватиме і нашу спадщину, і сучасні тенденції.

Гастрокультура України пройшла численні випробування. Багато того, що можна було б описати, згоріло, розграбували або вивезли. Часто цінна інформація зберігається в бухгалтерських звітах та інших документах, які залишилися з минулих часів. Проте в Україні досить важко знайти такі документи, які б детально відображали історію гастрокультури. Лідери у галузі гастрономії мають велике завдання – об'єднати свої зусилля для створення системи термінів та дефініцій, що б відображали українську гастрокультуру, а також для створення нових підходів та ідей.

Дослідники, такі як професор Массімо Монтанарі та Фернан Бродель, використовують бухгалтерські та податкові звіти для вивчення різних аспектів гастрокультури. Проте в Україні подібні документи практично відсутні. Усім дослідникам та заінтересованим особам необхідно докласти зусиль, щоб зібрати і зберегти цінну інформацію про гастрономічну культуру, що переплетена в різних документах, щоденниках, звітах та спогадах мандрівників та послів [29].

Зараз ми обмежені у зборі інформації і можемо лише частинки отримати з літературних джерел та інших ресурсів. Часто важливі дані про гастрономічну культуру вплетені у різні щоденники, звіти, бухгалтерську документацію та спогади мандрівників та послів. Проте, практично відсутні великі масштабні дослідження у галузі гастрокультури, інформація про яку могла б створити цілісну роботу.

Російська імперія, а потім радянська влада зробили багато, щоб пригнічувати українську культуру, включаючи гастрономічну, і зведення її до спрощеного сільського стилю. Існує стереотипний образ українців, які живуть у селах, готують їжу у глечиках та печах, і такий образ вплинув на сприйняття української культури [15].

Проте деякі регіони України, які були пізніше під владою радянської влади у 1939 році, мають більше можливостей зберегти та відновити свою гастрокультуру. Деякі вчені, такі як Маріанна Душар та Ігор Лильо, активно збирають інформацію та досліджують гастрокультуру з метою публікації книги [28].

У результаті, відновлення та збереження гастрокультурної спадщини стає важливою задачею для подальших досліджень та розвитку української гастрокультури.

Внаслідок втрати архівів та заплутаної історії, іноді ми можемо почути кумедні гіпотези щодо рецептів борщу, які приписуються часам Трипільської культури. Проте, важко підтвердити подібні твердження, крім археологічних решток та об'єктів побуту, у нас відсутні будь-які офіційні докази або записи про приготування борщу в той період [28].

Несприймаючи повністю спадок наших пращурів, які жили до революції, ми вбачаємо себе як продовження поколінь наших батьків, які були виховані нашими дідусями та бабусями. Гастрокультура наших дідів і бабусь сформувалася в умовах Радянського Союзу, який відокремив історичну культуру та залишив нам лише обмежені страви, такі як український борщ, вареники та страви, які готувалися в глечиках. Ця кухня в основному відображає сільський спосіб життя та страви.

Хоча наша кухня і має свої коріння у селі, це не перешкода для розвитку та сучасних змін. Замість того, щоб постійно експериментувати з борщем та варениками, дуже важливо слухати попит сусідніх країн, зокрема скандинавських, і пропонувати сучасну українську кухню, яка відповідає сучасним гастрономічним тенденціям. Це означає покласти акцент на якість сировини та кулінарну креативність, а не на постійне перетворення традиційних страв.

Наш ресторанний бізнес сформувався вкрай нетиповим чином, і важливо зрозуміти цю особливість. У більшості світових країн ресторанний бізнес розвивався лінійно, без радикальних змін. Навіть у випадку економічних криз або війни вони адаптували заклади і продовжували функціонувати, а розвиток відбувався поступово та рівномірно. У нашому випадку історія ресторанного бізнесу розгорнулася зовсім інакше. Починаючи з року 1991, велика частина України пережила період перетворень і знищення попередніх структур. Нова влада зруйнувала існуючий порядок, систему цінностей і продовольчі ланцюжки, і на залишках побудувала новий "общепіт". Взагалі кажучи, все, що було створено в Радянському Союзі у галузі гастрономії, було відкинуто [15].

У 1991 році знову засяяла світло, і нам відкрилися всі світові можливості, але світ нас ще не побачив таким, яким ми його бачимо. Українська гастрокультура намагається наздогнати інші країни і здійснити швидкий розвиток, який інші країни пережили більш плавно і протягом кількох десятиліть. Ми намагаємося стиснути в один десятиліток той шлях, який інші країни пройшли за 70 років. В цьому процесі ми пропускаємо деякі аспекти, забуваємо певні речі, і ресторанна культура в нас стає дуже специфічною, іншою, ніж в інших країнах, і їжа в наших ресторанах виявляється вкрай не зрозумілою.

Отже, з ХІХ століття народна культура харчування змінилася. Те, що було нормою тоді, зараз викликає в нас здивування.

**Висновок до розділу 1**

У цьому розділі було проаналізовано про важливість та зростання популярності гастрономічного туризму як ключового тренду у сучасній галузі туризму. Адже гастрономічний туризм є ключовим напрямком туризму. Зростання попиту на цей вид туризму відбувається як у Європі, так і у світі загалом. Він є складовою будь-якого типу туризму. Харчування стає важливою частиною туристичного досвіду, а гастрономічний туризм об'єднує культурні, екологічні та економічні аспекти. Також він сприяє вивченню культурних традицій. Національна кухня стає важливим елементом культури, пов'язаним з історією і географією нації.

Гастрономічний туризм має і великий економічний вплив. Він включає різноманітні аспекти, такі як ресторани, винні тури, гастрономічні тури, музеї, ринки та фестивалі.

А саме основне, він в сучасному світі є мотивацією для подорожей. Коли гастрономічний аспект стає основною метою подорожі, він стає незалежним стимулом для подальших подорожей.

Глобальний ринок гастрономічного туризму зростає, зокрема в Європі. Європейські туристи обирають країни з багатою кулінарною традицією, а також виявляють інтерес до нових напрямків, таких як Латинська та Південна Америка.

Гастрономічна складова важлива для розвитку регіону. Визначені креативні міста в Європі виступають драйверами соціально-економічного розвитку через розвиток креативних індустрій.

Гастрономічна культура впливає на туристичний досвід та ідентичність регіону. Вона стає інструментом для висвітлення та збереження культурних традицій. Вона сприяє розвитку локальної економіки. Підтримка місцевих виробників та використання місцевих інгредієнтів сприяє створенню нових робочих місць.

Гастрокультура існує в усіх етносах та регіонах світу, і її прояв можна спостерігати у щоденному споживанні їжі. Україна має свою унікальну гастрокультуру, яка формувалася в умовах історичних та соціокультурних викликів.

На сучасному етапі є важливою потреба систематизації та деталізації української гастрокультури. Лідери у галузі гастрономії повинні спільно працювати над створенням термінології, опису історії та нових концепцій для української гастрокультури.

Внаслідок історичних подій, багато традицій та рецептів втрачено або змінено. Збереження гастрокультурної спадщини стає важливим завданням для лідерів гастрономії та дослідників, які повинні збирати та зберігати цінну інформацію.

Сучасний ресторанний бізнес в Україні має можливість розвиватися, враховуючи світові тенденції та різноманітність кухонь. Важливо не лише зберігати традиції, а й впроваджувати сучасні підходи та ідеї.

Для успішного створення повноцінної української гастрокультури важлива співпраця між дослідниками, рестораторами та громадськістю. Зусилля усіх сторін необхідні для визначення, розвитку та просування української гастрокультури в світі. Адже гастрокультура може виступати ключовою складовою туристичної привабливості, привертаючи подорожуючих та сприяючи розвитку туристичної індустрії. Її роль важлива для створення унікального туристичного досвіду та підтримки локальної економіки через розвиток гастрономічного туризму.

**РОЗДІЛ 2.**

**ОСОБЛИВОСТІ ГАСТРОКУЛЬТУРИ КУРОРТНИХ ГОТЕЛІВ ПРИКАРПАТТЯ**

**2.1. Територіальна структура гастрономічних традицій в Україні**

Туристичний потенціал України на сьогодні залишається не повністю реалізованим, що відображається в обмеженій частці туристичної галузі у структурі ВВП України, яка становить 6-9%. У порівнянні з іншими країнами, Україна знаходиться на 75 місці за привабливістю для іноземних туристів [43].

Дані Всесвітнього Економічного форуму за 2018 рік підкреслюють низку викликів:

Україна займає 124-е місце в рейтингу інвестицій в туристичному бізнесі.

Щодо привабливості для туристів, країна розташовується на 88-му місці.

* У авіаінфраструктурі – 79-е місце.
* Портова та наземна інфраструктура – 81-е місце.
* У рейтингу цін – 45-е місце.
* Туристичний сервіс оцінюється на 71-му місці [48].

Недоліки, що гальмують розвиток туристичної сфери в Україні, включають:

* управлінські,
* економічні,
* соціальні;
* екологічні;
* вплив недавньої світової пандемії [49].

Гастрономічний туризм набуває популярності як у світі, так і в Україні з кожним наступним роком. Незважаючи на цю тенденцію, статистика, що стосується відвідування місць з гастрономічною метою, не зазначається окремо, ускладнюючи можливість проведення аналізу його розвитку.

Однак оцінюючи ситуацію до виникнення пандемії, можна відзначити поступовий ріст кількості мандрівників. У 2019 році загальна кількість іноземних громадян, які відвідали Україну з різною метою, включаючи туристичну, склала 13,6 млн осіб, за даними Державної статистичної служби України. Порівнюючи ці показники за останні 5 років, найвищою була кількість у 2017 році – 14,2 млн. Найбільший обсяг за останні 10 років зафіксований у 2013 році і становив 24,6 млн.[41].

Далі розглянемо туристичні потоки України, тобто кількість осіб, які відвідали країну виключно з туристичною метою. Аналізуючи дані за період з 2015 по 2019 рік можна виокремити тенденцію поступового зростання кількості туристів, обслуговуваних туроператорами та турагентами, і найвищий показник зафіксований у 2019 році – 6 млн 132 тисячі 97 осіб. Таким чином, можна зробити висновок, що до початку пандемії сфера в'їзного туризму в Україні проявляла тенденцію до зростання.

За 2019 рік кількість в'їзджаючих іноземців становила 86 тисяч 840 осіб. За даними Державної статистичної служби України, у 2019 році найбільша кількість туристів була зафіксована з Білорусі (17 тисяч 95), Туреччини (7 тисяч 414), Ізраїлю (2 тисячі 770) та Німеччини (1 тисяча 419) [40].

Аналізуючи популярність серед іноземних туристів міст та регіонів, за даними статистичної служби України за 2019 рік, можна визначити, що перше місце за кількістю в'їзних туристів посідає місто Київ – 73 954 особи. На другому місці розташувалася Львівська область з 5 435 особами, третє місце займає Івано-Франківська область із 2 293 особами, а Одеська область забезпечила прийом 821 особи [34]. На підставі цих даних можна зробити висновок, що для іноземних туристів найбільш привабливими є місто Київ та західна частина нашої країни [47].

Щодо внутрішніх туристів України, у 2019 році їх кількість склала 520 тис. 391 особу, що є найвищим показником за останні 5 років. На попередні роки припадають такі цифри: у 2018 році - 456 тис. 799 осіб, 2017 рік – 476 967 туристів, 2016 рік – 453 561, а у 2015 році – 357 027 туристів. Максимальний показник зафіксований у 2007 році – 2 млн. 155 тис. 316 осіб [34]. Важливо відзначити, що внутрішній туризм, навіть з урахуванням впливу пандемії, не тільки не втратив свою активність, але й розкрив нові можливості. З закриттям кордонів та обмеженим вибором закордонних курортів, внутрішній туризм став ще більш популярним. Наприклад, статистика туристичного оператора Join Up! свідчить, що протягом 2020 року було організовано 7000 турів в межах України проти 7500 мандрівок за весь 2019 рік [47].

Також, можна зробити висновки, оцінюючи присутність туристів у різних областях України за даними Держподаткової служби. Сума надходжень до місцевих бюджетів від туристичного податку в 2021 році становила близько 130 мільйонів гривень, що на 34% менше, ніж у доковідний період [29]. Важливо врахувати, що ці дані можуть не відображати об'єктивну кількість туристів, оскільки туристичний податок сплачують лише офіційно зареєстровані заклади. У період карантину багато туристичних, ресторанних та готельних закладів працювали неофіційно або в режимі обмеженого функціонування. За оцінками голови Всеукраїнської асоціації туроператорів І. Голубахи, лише приблизно 10% туристичних та готельно-ресторанних підприємств працюють офіційно в Україні [29].

Більш детально вивчити розвиток гастрономічного туризму в Україні можна тільки, проаналізувавши гастрономічні фестивалі та заходи, що проводяться.

Однак незважаючи на дану ситуацію, гастрономічний туризм розвивається і в кожному регіоні України є своя гастрокультура. Адже українська кухня має сильну, барвисту і гармонійну чарівність, що нагадує характер українців. Завдяки топографічним перевагам (наявність зернових районів та гористих місцевостей) спектр застосування харчових інгредієнтів широкий, а багата культура харчування, заснована на багаторічній історії, демонструє креативну конвергенцію та навіть зараз створює нові страви української кухні. Асортимент інгредієнтів змінюється залежно від сезону, у кожному регіоні та у кожному ресторані є свій особливий смак, а кожен сезон характеризується унікальними стравами, які обов'язково варто скуштувати.

Кожен регіон має свої унікальні кулінарні особливості. Кухня, яку можна скуштувати в Ужгороді, відрізняється від традицій Львова. Наприклад, для Закарпаття борщ є чимось екзотичним, оскільки вони більше прихильники бограча, а борщ частіше замовляють у ресторанах Києва.

Сьогодні кулінарні традиції України не завжди відображають реальний адміністративний поділ на регіони, оскільки історичні контексти і впливи можуть вплинути на формування кулінарних стилів. Наприклад, не існує окремої луцької або рівненської кухні, але є волинські кулінарні традиції. Крім того, може відсутність окремих кулінарних традицій для певних міст або областей, але водночас існують традиції, які віддзеркалюють специфіку певних географічних областей.

Цікаво, що деякі кулінарні традиції можуть бути схожими навіть на сусідніх територіях, навіть якщо вони розділені кордонами. Наприклад, буковинська кухня та кухня Бессарабії можуть бути дуже схожими через їх географічну близькість і історичні взаємозв'язки. Кухня може служити своєрідним свідком історичного взаємодії та формування територій, які можуть бути розділені кордонами в сучасний час, але все одно зберігають спільні кулінарні традиції.

Слід також розуміти, що дослідження кулінарної спадщини призводять до обміну кулінарними ідеями і взаємними впливами. Наприклад, розглядаючи голубці, ми можемо відслідковувати їхню історію до кавказько-тюркських культур і з'ясувати зв'язки з долмою. А котлети, ймовірно, мають німецьке походження і можуть бути результатом німецької інвазії або культурного обміну через поляків, а можливо, і через прямий вплив, наприклад, через наявність німецьких колоній в Одесі та робітників-ремісників. Такі культурні обміни можуть призвести до того, що страви подорожують іншими країнами, як це сталося з котлетами, які також вплинули на американські гамбургери [23].

Запозичення в кулінарії дуже поширене, і не лише борщ став частиною світової кулінарії, але і інші страви, наприклад, вареники, які прийшли від Азії. У світі існують дамплінги, які є аналогом вареників, і вони родом з Китаю.

Коли відвідуєш різні регіони України, завжди захоплюєшся, якщо вдається поглибитися і відкрити унікальні особливості кожного місця. Наприклад, на Херсонщині існує цікава страва, відома як бекмес або пекмез, яку готують із кавунів. Саме в цьому регіоні традиційно використовують кавуни для приготування цього смачного десерту. І до цього часу в степу можна побачити великі кам'яні ванни, де варять кавуни без додавання цукру, так як кавуни на Херсонщині дуже солодкі самі по собі. Результатом цього процесу є бекмес, який подібний до желе або варення і є справжньою родзинкою регіону. На жаль, не дуже багато ресторанів пропонують цю страву для гостей, хоча вона могла б стати чудовим магнітом для гастротуризму [12].

Давними-давно делікатесом в Полтаві, який вивозили як подарунок для своїх шефів за кордон була копчена полтавська грушка. Якщо ви знайомі з книгою Олі Геркулес "Літні кухні" (або "Summer kitchens"), то ви, можливо, чули про це феномен Полтави, де завжди у дворі є пічка, а поруч - спеціальна сіточка, на яку кладуть грушки для копчення. Це груша-дичка, невеликий сорт груш. Вона виглядає зморщеною і вона має чудовий аромат, схожий на той, що у трюфелів. Ця маленька грушка має неймовірну універсальність - досить однієї грушки для того, щоб вдатися до казана з м'ясом, овочами або навіть додати до борщу. Вона є дійсно унікальною і вражає своєю смаковою якістю [49].

На Хмельниччині розташована "Ресторація Шпігеля", яка відтворює культуру та кухню Поділля. Тут досліджується історична кухня саме цього регіону під керівництвом шеф-кухара Артема Блаути та ресторатора Володимира Діля. Вони виробляють зіньківську ковбасу, яка стала визнаним делікатесом та гастроподарунком, а також популярним гастросувеніром. Ця ковбаса має своєрідний, часниковий смак та чорний колір через особливий метод виготовлення, коли вона обмазується кров'ю перед випіканням. Окрім ковбаси, в цьому селі виділяється ще один унікальний продукт – хліб. Тут випікають величезні буханці житнього хліба, або, можливо, суміш пшениці і жита, які відзначаються своєю великою твердістю та ідеально пасують до зіньківської ковбаси [31].

Також в регіонах України відбувається різноманітна кількість гастрономічних заходів, свят та фестивалів, і їх кількість продовжує зростати щороку. Ці гастрономічні події можна класифікувати як:

* фестивалі національної кухні,
* свята, присвячені конкретним стравам (голубці, галушки, борщ, деруни тощо), ягідні та овочеві фестивалі,
* пивні та медові фестивалі.

Наприклад, борщ став символічною стравою української кухні, і на Тернопільщині щорічно проводиться Фестиваль борщу "Борщ’їв". У ході цього фестивалю кожен населений пункт Борщівського району представляє свою унікальну рецептуру борщу, а відвідувачі можуть спробувати близько 50 видів національної страви, включаючи борщ, приготований у гарбузі.

У Тернопільській області також відбувається фестиваль "Галицька дефіляда", який пропагує кулінарні традиції регіону. Фестиваль включає кулінарні майстер-класи, музичні виступи, фаєршоу, конкурси краси та інші заходи, що підкреслюють українську кухню.

Лідером у гастротуризмі та кулінарних турах вважається місто Львів. Тут існує велика кількість барів, ресторанів і кафе. Місцеві туристичні агентства пропонують різноманітні тури, такі як пивні, шоколадні, кавові та сирні тури. Львів також славиться тим, що тут розташовані три музеї гастрономічної тематики.

Щороку у Львові проводиться 8 гастрономічних фестивалів, включаючи національне свято шоколаду, свято сиру та вина, фестиваль крафтового пива та вінілової музики "Craft Beer & Vinyl Music Festival", а також "На каву до Львову". Серед інших регіонів України, Київська область виділяється кількістю гастрономічних фестивалів і свят:

* Фестиваль Здорової Їжі "Best Food Fest";
* Фестиваль солодощів "SWEETs Fest";
* «Kyiv Coffe Festival».

Закарпаття – регіон, який приваблює туристів своєю кухнею, традиціями та атмосферою і в даному регіоні також проводиться велика кількість гастрономічних подій. Наприклад:

* «Біле вино»;
* «Золотий гуляш»;
* «Гуцульська бринза» та інші.

Також Полтава славиться своєю національно-етнічною кухнею, зокрема галушками та варениками, і на Полтавщині проводиться ряд національно-етнічних фестивалів, присвячених цим стравам, а також настоянкам на травах, самогону та фруктовим наливкам. Своєрідний захід – «Свято полтавської галушки» – визначається особливою атмосферою та гастрономічними враженнями. Полтава також запрошує на гастрономічні тури, такі як «Від пуза», «Хмільна Полтава» та етно-гастротур «На Полтавщину» [22].

Одеса, як інші міста України, збагачені безліччю гастрономічних турів та фестивалів. Серед найпопулярніших відзначається фестиваль "Свято полуниці", який щорічно проводиться в кінці травня. Крім куштування полуниці, учасники можуть взяти участь у майстер-класах з приготування страв із полуниці та придбати різні її сорти. Також в Одесі відбуваються фестивалі спецій та прянощів «Сезам, відкрийся» та сімейний фуд-фестиваль «Таки да, смачно!».

Аналізуючи кількість гастрономічних фестивалів в Україні за регіонами, видно, що Черкаси – єдина область, де не проводиться жодної гастрономічної події, в той час як Закарпаття вирізняється найбільшою кількістю свят та фестивалів, присвячених їжі.

Загалом, можна виділити 10 найбільш популярних гастрономічних фестивалів в Україні [25]:

* Фестиваль кави (Львів);
* Фестиваль сиру і вина (Львів);
* Сорочинський Ярмарок (Полтава);
* Фестиваль національної кухні (Луцьк);
* Свято полуниці (Одеса);
* Закарпатське Божоле ;
* Гуцульська бринза;
* Фестиваль вуличної їжі (Київ);
* Kyiv Food and Wine;
* Фестиваль дерунів (Житомир).

Однак в даному списку не має жодного фестивалю, який би проводився на

курортах Прикарпаття.

Таким чином, слід відзначити, що гастрономічний туризм в Україні, хоч і тільки розпочинає свій розвиток, проте має великий потенціал для зростання. Основне багатство країни – це не лише багатовікова культура, але і унікальна автентична кухня, що формувалась століттями, а також високий ступінь гостинності. При належному розвитку цього напрямку, Україна може стати все більш привабливим місцем як для іноземних туристів, так і для власних громадян.

Однак незважаючи на такі яскраві пропозиції з багатьох регіонів в Україні існує цілий ряд ресторанних закладів, які характерні для радянського періоду. Тому потрібно чітко визначити, що таке українська гастрономія і як вона повинна виглядати, тому Є Клопотенко разом з Асоціацією шеф-кухарів України працюємо над створенням маніфесту. Важливим пунктом цього маніфесту є віділення української кухні від радянської спадщини. Наприклад, ресторан, який включає в своє меню страви, які були характерні для радянського періоду, не може бути визнаний найкращим українським рестораном. Ми повинні називати речі своїми іменами та відокремлювати українську кухню від радянської спадщини, особливо в умовах війни з Росією [24].

Для того щоб створити належне розуміння та усвідомлення української кухні, можна розглянути можливість розробки Маніфесту про українську гастрономічну культуру. Цей документ міг би чітко визначити, що вважається частиною української кухні, і відокремлювати її від радянської спадщини. Щоб привернути увагу громадськості та гастрономічної громади, можна розглянути створення великих рекламних бордів із гаслами, які підкреслюють українську кухню. Наприклад:

"Спробуй верещаку!"

"Смакуй гамулу та шпундру!"

"Спробуй олів'є, але пам'ятай, це радянське!"

Це може бути частиною більшого проєкту, який покликаний підтримувати та поширювати ідеї Маніфесту про українську кухню та залучати увагу громадськості та професіоналів до важливості визнання та збереження української гастрономічної спадщини [32].

**2.2. Тенденції розвитку гастрокультури курортних готелів на Прикарпатті**

Прикарпаття в Україні відоме своєю природною красою, гірським ландшафтом і різноманітністю курортів. Ось кілька відомих курортів на Прикарпатті:

Буковель: Самий відомий гірський курорт в Україні, розташований в Карпатах. Буковель славиться відмінними умовами для лижного спорту, гірського велосипедизму та інших видів активного відпочинку.

Яремче: Затишне та популярне туристичне місто в Карпатах. Яремче пропонує різноманітні готелі, ресторани, а також доступ до природних крас, водоспадів та гірських маршрутів.

Трускавець: Відомий курорт із лікувальними джерелами мінеральних вод. Трускавець пропонує курортні готелі, санаторії та можливості для відпочинку та відновлення здоров'я.

Ворохта: Розташована високогірна станція, відома своєю красою та відмінними можливостями для гірського туризму.

Східниця: Курорт, що славиться своєю природною рослинністю та питними джерелами.

Славське: Відоме гірське селище, де можна відпочивати, займатися зимовими видами спорту, а також насолоджуватися природою.

Дані курорти пропонують різноманітні види відпочинку, від зимових видів спорту до відпочинку влітку в гірському регіоні.

На сьогоднішній день, стан розвитку туризму на даних курортах Прикарпаття можна охарактеризувати наступним чином:

Прикарпаття славиться своєю величезною природною красою. Гірські ліси, гірські потоки та озера створюють ідеальні умови для розвитку екотуризму та активного відпочинку. Багатство природних резерватів та національних парків привертає природолюбів та екологічно свідомих туристів.

Даний регіон має унікальну гастрономічну традицію, яка включає в себе страви із місцевих продуктів. Розвиток гастрономічного туризму може сприяти популяризації місцевих страв та ресторанів.

Зокрема регіон обладнаний численними історичними та культурними пам'ятками, такими як церкви, замки, музеї. Розвиток культурно-історичного туризму може привертати туристів, зацікавлених вивченням минулого регіону.

На Прикарпатті є можливості для активного відпочинку, такі як гірські лижні курорти, туристичні маршрути та альтернативні види спорту, такі як парапланеризм чи велотуризм, роблять Прикарпаття привабливим для прихильників активного стилю життя.

Активно розвивається спа-інфраструктура та медичний туризм, який може залучати туристів, які шукають відновлення та покращення здоров'я.

Однак розвиток гастрокультури на курортах Прикарпаття є ключовим чинником привертання туристів і створення унікального туристичного продукту. Тому ресторанні заклади готелів на Прикарпатті стараються популяризувати свій заклад за допомогою гастрономічної складової: пропонують у своїх меню національні страви, проводять майстер класи, а також відкривають крамниці на території своїх закладів з крафтовими і регіональними продуктами своєї місцевості.

Адже саме за особливістю гастрономічної культури, унікальному поєднанні традиційних страв з регіональними інгредієнтами курорти Прикарпаття користуються своєю популярністю серед туристів з інших регіонів України.

Можна виділити кілька ключових аспектів, що роблять гастрономічну культуру в ресторанах готелів Прикарпаття особливою:

Більшість закладів у своєму меню пропонують страви Прикарпаття: бануш, борщ, грибова юшка, вареники, деруни, пампушки та інші, які часто готуються за старовинними рецептами (Додаток А) [35].

Також для приготування страв використовуються карпатські делікатеси: регіональні інгредієнти, такі як гриби, ягоди, трави та м'ясо.

Використовуються також і інші місцеві продукти: масло, сир та йогурти, виготовлені з молока місцевих ферм, які додають особливий смак багатьом стравам.

Практично в усіх закладах пропонується чай з карпатських трав, який надає особливого смаку та аромату.

Деякі з курортів, проводять гастрономічні фестивалі, змагання та події, які пропагують та презентують традиційні страви та напої регіону (Додаток Б).

Наприклад: фестиваль чорниць «Верховинська яфина» (Верховина), «Гуцульський фестиваль» (Ворохта), «Смачна Європа» (Буковель), фестиваль «Вареників» (Буковель), «Гуцульська бринза» (Ворохта), фестиваль «Мальований дзбаник» (Косів), фестиваль «Борщу» (Трускавець), фестиваль випічки «Газдиня фест» (Трускавець) та ін.

Отже, гастрономічна культура Прикарпаття створює унікальний простір для туристів, які бажають не лише насолоджуватися красою природи, а й відкривати для себе смакові нюанси традиційної кухні цього захоплюючого регіону.

Ресторани та кафе в готелях, які пропонують сучасні інтерпретації традиційних страв даного регіону, розширює гастрономічний простір та привертає нових поціновувачів. Наприклад до таких закладів можна віднести:

* Готель «Альтаір» (Буковель);
* Готель «Ski Хата» (Буковель);
* Готель «Міжгір’я» (Яремче);
* Готель «Rubel» (Яремче);
* Готель «Довбуш» (Яремче);
* Садиба «У Мар’яни і Назара» (Яремче);
* Готельний комплекс «Любокрай» (Східниця);
* Готель «Під лісом» (Східниця),
* Готель «Під явором» (Східниця),
* Готель «Лісова пісня» (Східниця);
* Готель «Сосновий двір» (Косів);
* Котедж «Криворівня» (Косів);
* Садиба «Хатки на пеньках» (Ворохта);
* Садиба «Гуцульський двір» (Ворохта).

Гастрономічна культура в ресторанах готелів Прикарпаття розвивається, перетворюючи регіон в зацікавлюючу точку для гастротуристів, які прагнуть насолоджуватися не лише красою природи, але й смаками традиційної української кухні.

Однак більшість ресторани готелів Прикарпаття пропонують у своєму меню не тільки традиційну українську кухню даного регіону, а й європейську (Додаток В). Де можна зустріти в одному меню страви такі як:

* «Карпачо з телятини»,
* «Рієт з курячої печінки»,
* «Креветки панко»,
* «Гравлакс з лосося»,
* «Чорна паста з креветками»,
* «Бельгійська вафлі з нутелою»
* «Філе дорадо з сирним різото», а також
* «Борщ з пампушками»,
* «Галицький борщ»,
* «Курячий бульйон з локшиною власного виробництва»,
* «Карпатська форель з білими грибами»,
* «Картопля по домашньому з беконом»,
* «Карпатські деруни зі сметаною»,
* «Вареники з картоплею та шкварками»,
* «Маковий пиріг»,
* «Сирники».

Пропонує таке меню заклади:

* Готель «OLIMP» (Буковель);
* Готель «DIAMOND RESORT BLACK» (Буковель);
* Вілла «Milli & Jon» (Буковель);
* Готель «Bukville Hotel & SPA» (Буковель);
* Готель «Kasimir Resort Hotel & SPA» (Буковель);
* Готель «Gold Palace Bukovel» (Буковель);
* Готель «F&B Spa Resort (Fomich Hotel)» (Буковель);
* Готель «3 Сини та Донька» (Східниця);
* СПА-готель «RESPECT» (Східниця);
* Готель «Цитадель» (Східниця);
* Готель «Діамант» (Східниця);
* Готель «Міротель» (Трускавець);
* Готель «Трускавець 365» (Трускавець);
* Готель «BRB Park Hotel» (Косів);
* Готель «Керманич» (Ворохта).

**2.3. Особливості національних страв і напоїв – потенціал для розвитку гастрокультури курортних готелів Прикарпаття**

Харчування може служити різнобічним мотиватором для туристів. З одного боку, це фізичний стимул, бо прийом їжі включає сенсорне сприйняття і впливає на фізичний стан. З іншого боку, харчування може бути культурним мотиватором, оскільки через місцеву кухню туристи можуть відчути і засвоїти нові культурні особливості. Крім того, їжа може слугувати міжособистісним мотиватором, оскільки нові соціальні взаємини можуть виникати під час спільного прийому їжі. Нарешті, вивчення продуктів, які можуть бути недоступні вдома, може стати мотиватором з точки зору статусу та престижу [38].

Тому гастрокультура курортних готелів Прикарпаття активно розвивається останнім часом. Це є свого роду напрям, який пов'язаний з дегустацією страв і напоїв даного регіону.

У даному регіоні можна насолоджуватися автентичними стравами, які стали його візитними картками, відзначаючи місцеві сезонні продукти та їх унікальні аромати.

До складу меню в ресторанах входить чимало страв із прісного тіста, звареного в окропі. Такими є, зокрема, галушки, картопляні книдлі з сиром, локшина.

Хліб – найвиразніший, найпопулярніший, найбільш значущий атрибут харчування в закладах Прикарпаття. У їхніх рецептах відсутні розпушувачі та різні хімічні добавки. Хліб випікається на дріжджах, пшеничній, житній та молочній заквасках із додаванням гірчиці, сушених трав, льону, соняшникового насіння, кмину та інших натуральних інгредієнтів.

Вареники – страва, яка займає одне із найпоширеніших місць серед усіх страв меню. Начинки використовують найрізноманітніші: тушковану капусту, сир, варену товчену картоплю, мак, вишні та інші ягоди і різні гриби. До вареників обов’язково подають шкварки і сметану.

Без сумніву, найпопулярнішою першою стравою серед є борщ, а також грибна юшка.

З м’яса дуже поширені страви зі свинини. А славнозвісне сало – окрема кулінарна історія. Сало – це не просто закуска. Це гордість даного регіону. При приготуванні сала – дуже часто використовують спеції, такі як паприка, часник, чорний перець, лавровий лист та ін.

Значне місце в меню займає й риба, серед якої слід назвати коропа та щука, форель.

Банош – одна з найпопулярніших страв кухні Прикарпаття. Справжній банош готується у чавунному казані на відкритому вогнищі з кукурудзяної крупи на овечій сметані або вершках, які 3 дні зберігаються в коморі. Заправляють готовий банош бринзою, білими грибами або шкварками. Помішувати кашу можна тільки дерев’яною ложкою і тільки в одну сторону.

Значне місце в меню посідають овочеві страви, а особливо страви з картоплі. Її варять, смажать, запікають, тушкують, їдять цілою, порізаною, товченою, тертою. Готову картоплю до столу подають поливаючи олією, зі сметаною, смаженою цибулею, смаженим салом, з квашеною капустою. Найбільш популярною стравою з картоплі користуються деруни.

Серед прохолодних напоїв дуже популярним є квас та узвар. Квас – холодний, свіжий, незамінний в спеку. Узвар - це, по суті, компот із фруктів або ягід, сушених або свіжих, іноді з додаванням меду.

Яскравим прикладом з гастрономічної культури є заклад «Грибова хата» в селі Поляниця - вражаючий заклад, який вразить вас не лише своєю вишуканістю, але й неповторним дизайном. Інтер'єр виконаний в стилі, де переважають натуральні матеріали, такі як дерево та камінь. Ресторан славиться своєю власною продукцією - сиром та ковбасами. Особливістю закладу є використання старовинної гуцульської печі, в якій випікають ароматний гуцульський хліб та багато інших страв, які знаходяться в окремому розділі меню. Гостей приємно здивують страви, такі як телятина в гірських травах або свинина у буряковому квасі. Меню ресторану "Кухня" описується як сучасне авторське з виділенням основного принципу - домашньої та душевної кухні. Засновники закладу переконані, що простота та лаконічність у складанні меню - це основний тренд сучасності. Однак ресторан славиться не тільки традиційними українськими стравами з печі, а й італійською пастою, приготованою з фірмового борошна, а також різноманіттям піц на будь-який смак. Окремі гурмани можуть насолоджуватися вишуканими стравами від шеф-кухаря, такими як буряковий суп у поєднанні з сиром дорблю та свинина у пиві під шоколадом.

**Висновок до розділу 2**

У даному розділі магістерської дипломної роботи можна відзначити, що гастрономічна складова грає важливу роль у формуванні та збереженні унікального образу туристичного регіону. На прикладі Прикарпаття видно, як готелі та ресторани, зосереджені на курортних територіях, вдаються до вдалої комбінації традиційної української кухні та сучасних трендів гастрономічної індустрії.

Важливим фактором є підтримка місцевих продуктів та кулінарних традицій, що додає унікальності гастрокультурі регіону. Курортні готелі стають не лише місцем відпочинку, але й аутентичними пунктами привабливості для гастротуристів. Їхні ресторани пропонують не лише смачні страви, але й стають платформою для вивчення культурних особливостей гастрономії регіону.

Застосування технік гастроекспериментів, креативні підходи до представлення традиційних страв, а також активна участь готелів у гастрономічних заходах роблять Прикарпаття привабливим для шанувальників вишуканого харчування. Партнерство з місцевими фермерами, організація фестивалів та майстер-класів сприяють розвитку та популяризації гастрокультури в цьому регіоні.

Такий підхід дозволяє привертати як іноземних, так і внутрішніх туристів, які цінують не лише природні краси, а й аутентичний гастрономічний досвід. Регіон Прикарпаття, завдяки своїм гастрономічним особливостям, може стати ключовою точкою на гастротуристичній карті України.

Зосереджуючись на подальшому розвитку гастрокультури курортів на Прикарпатті, слід враховувати кілька ключових аспектів.

По-перше, важливо продовжувати сприяти використанню місцевих продуктів і традиційних рецептів у готельно-ресторанному бізнесі. Забезпечення доступності та привабливості місцевої кухні для туристів є критичним для залучення гастротуристів.

Далі, важливо інвестувати у розвиток гастрономічних фестивалів та подій, які виробляють унікальний ідентифікаційний образ регіону через їжу. Події, що пропонують участь гостей у приготуванні страв, дегустаціях та майстер-класах, можуть стати не лише туристичними атракціями, але й освітніми платформами.

Також, розвиток гастрокультури може включати співпрацю з місцевими фермерами та виробниками для забезпечення сталого джерела місцевих продуктів. Це сприятиме не тільки гастрономічній різноманітності, але й підтримці місцевої економіки.

Загалом, продовження інтеграції гастрокультури в туристичний досвід на Прикарпатті сприятиме підвищенню конкурентоспроможності регіону як туристичного пункту. Акцент на аутентичних смаках та традиційних кулінарних враженнях може робити курорти на Прикарпатті привабливими для широкого кола туристів, що має позитивний вплив на розвиток туристичної галузі та загальний економічний розвиток регіону.

**РОЗДІЛ 3.**

**ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГАСТРОКУЛЬТУРИ КУРОРТНИХ ГОТЕЛІВ ПРИКАРПАТТЯ**

**3.1.Аналіз проблеми розвитку гастрокультури в Україні та курортних готелів Прикарпаття**

На жаль, промоція гастрономічних традицій по регіонах часто виходить не дуже успішно. Ініціативу у цьому плані часто беруть на себе ресторатори та шеф-кухарі, оскільки вони намагаються знайти своє унікальне становище і привернути увагу туристів. Іноді до них приєднуються місцеві чиновники, які можуть отримати публічну підтримку за таку ініціативу. Однак важливо, щоб промоція була якісною та відповідала смакам і очікуванням туристів.

Наприклад, під час Борщового фестивалю в Борщові надзвичайно цікавий захід в Тернопільській області та місті, де народився Яків Гніздовський – видатний американський художник українського походження. Проте фестиваль виявився призначеним більше для галочки. Учасники фестивалю варять звичайний борщ і не звучить жодних історій, унікальних ідей або секретних інгредієнтів. Готується традиційний борщ з капусти, буряка, цибулі. Якщо й була якась відмінність, то це була лише любов, що передавалася кожної господині, яка готувала цю популярну страву [39].

Сучасна гастрокультура, яка існує у світі, представляє наш наступний етап розвитку. В Україні сьогодні ми спостерігаємо тільки комфортну кухню, і тому, коли до нас завітають визнані гастрономічні журналісти та ентузіасти, вони можуть відчути певну порожнечу навколо. Ми маємо гарні продукти, смачну каву, вишукане пиво і вино, а також деяких видатних шеф-кухарів, але багато інших аспектів, які є важливими для сучасної кухні, здаються відсутніми. Наприклад, коли відвідуємо у Львові ресторан "Реберня", де подають тільки страви з ребер, виникає запитати: "Де інше м'ясо цих свиней?" [40].

Ідеальний заклад має максимально дотримуватися концепції сталого розвитку, де ви не відчуваєте себе співучасником злочину. На жаль, наші заклади чудові, однак у світі вже давно існує вищий рівень розвиненої кухні. Зараз у світі існує суперсучасна гастрономія, що включає в себе всі етапи, починаючи з комфортної їжі і закінчуючи сучасними інноваціями. Тому всі гастрономічні письменники та критики, які шукають останні інновації, які ще не досягнуті нами, відчувають себе, наче в пустелі. В Україні поки що домінує комфортфуд, що є зрозумілим і прийнятним. Це величезна частина нашого національного спадку, і ми маємо розвивати світогляд не лише для нас, але й для всього світу. Однак гастрокультура кожної країни, а зокрема регіону подібно до мистецтва, вимагає, щоб ти був у темі, або ні.

Також існують інші проблеми розвитку гастрокультури в регіонах України. Навідувати кафе або ресторани, снідати і вечеряти - це звичайна практика для жителів великих міст, і фінансові можливості не завжди важливі. Зрештою, бабусі та прабабусі в селах навіть не знають про існування ресторанів та традицій харчування в містах.

Ми живемо у своєрідній пузирчастій реальності, де здається, що ресторани - це єдина звичка харчування. Однак це подобається лише частині нашого населення. Адже можна виділити чинники, які можуть сприяти розвитку культури харчування поза дому.

По-перше, це відстань між домом та роботою. Чим вона більше, тим більше ймовірність того, що люди завітають до закладів харчування під час обідньої перерви. В цьому контексті маленькі міста, як Косів, Бердичів або Славське, не розглядаються, оскільки ресторанний бум в них малоймовірний. Виключення складають курортні зони.

По-друге, важливий аспект - структура родин. Якщо родина живе разом протягом кількох поколінь, відсутність ресторанного харчування стає нормою. Дана родина може бути не задоволеною зміні звичок та відмові від традиції сніданку вдома через втручання старших членів родини. Наприклад, бабуся або мама можуть заборонити змінювати звички, стверджуючи, що приготовлені страви вдома кращі та економніше.

Однак є верстви населення, які не зважаючи на усі обставини все ж таки віддають перевагу росту ресторанної культури. Більше того, очевидно, що квартири у містах зі зменшеною кухнею в новозбудованих смартквартирах стають джерелом попиту на зовнішню їжу та ресторани. Тому не дивно очікувати ресторанний розцвіт в цьому районі в найближчому майбутньому.

Ця ситуація подібна до вже пережитих досвідів великих міст світу, таких як Париж, Лондон, Нью-Йорк тощо. У таких містах маленькі квартири з обмеженою кухнею спонукають людей знаходити інші місця для харчування поза дому. Це також сприяє зустрічам з друзями та соціальному активному життю, оскільки за таких умов неможливо запросити багато гостей до себе в гості.

Також важливою причиною, що впливає на розвиток гастрокультури в країни загалом є освіта фахівців. Зараз усі навчаються через інтернет, навіть наші найпопулярніші шефи в найкращих ресторанних закладах, і це вже смішно. Навіть видаючи себе за обізнаних, часто в меню з’являються страви, яку приготували, шляхом подачі із соціальних мереж. Проте, щоб стати справжнім шеф-кухарем з іменем, потрібно серйозно інвестувати у цю професію. Спершу, важлива освіта. Краще починати з основ школи європейського стандарту, а потім поглиблювати свої знання, відвідуючи різні форуми, фестивалі, слухаючи і вивчаючи. Ті, хто має досвід навчання у Таїланді чи Іспанії, знають, що там завжди доступні якісні кулінарні курси, де можна покращити навички, навіть якщо це короткотривалі майстер-класи. У нашій країні ж поки що навчання кулінарії залишається практично незмінним, як і раніше в ПТУ. Часто буває, що коли дитина заявляє про бажання стати кухарем на рівні Рене Редзепі, батьки не розуміють цього вибору, оскільки в наших уявленнях поважними професіями є юрист, медик чи інженер, а кухарю, на жаль, доводиться мало уваги [48].

Нам загалом важко розуміти, що насправді є українською кухнею, тому ми не можемо очікувати, що ті, хто проживає на території Укаїни чи ті, що виїхали за кордон, будуть відомими амбасадорами нашої гастрономіки. Потрібно спершу провести дослідження тих 500 страв, які готувалися в Україні до 1917 року. Тоді з'являться справжні амбасадори. На жаль, не так багато людей займається відродженням української кухні, як Олена Брайченко та інші, тому важливо підтримувати їхню роботу та додавати більше старовинних страв, таких як верещака і гамула, до гастрономічних фестивалів. Ми також повинні створити можливість продажу наших продуктів та страв, включаючи гамулу, в магазинах. Як сказав Є. Клопотенко: важливо мати відділ їжі при Міністерстві культури, який би підтримував ініціативи та зміни в гастрономічній сфері та сприяв розвитку української кухні [31].

Що стосується загальної характеристики більшості ресторанів курортів Прикарпаття, то ми також можемо виділити декілька напрямків щодо проблем гастрокультури даного регіону:

1. Невідповідна маркетингова стратегія:

Проблема: Відсутність чіткої та ефективної маркетингової стратегії для просування гастрокультури на регіональному та готельному рівнях.

Наслідок: Знижена увага гостей до гастрономічних пропозицій, обмежений потік туристів, які обирають місцеві курорти.

1. Недостатній розвиток інфраструктури:

Проблема: Неякісна інфраструктура готельно-ресторанного бізнесу, недостатнє оновлення кулінарних закладів та кухонного обладнання.

Наслідок: Знижена конкурентоспроможність, негативний вплив на якість гастрономічного обслуговування.

1. Відсутність унікальних кулінарних пропозицій:

Проблема: Недостатнє використання старовинних та традиційних рецептів, відсутність креативних підходів до створення унікальних страв.

Наслідок: Гості не відчувають унікальності та автентичності, менше інтересу до місцевої гастрокультури.

1. Низька кваліфікація персоналу:

Проблема: Відсутність кваліфікованих кулінарів та обслуговуючого персоналу.

Наслідок: Зниження якості приготування та сервісу, що впливає на задоволення гостей.

1. Нерозвинена система взаємодії з місцевими виробниками:

Проблема: Відсутність системи взаємодії з місцевими фермерами та виробниками продуктів.

Наслідок: Неспроможність готелів забезпечити страви з місцевими та свіжими інгредієнтами.

1. Сезонність та нерівномірність попиту:

Проблема: Збільшений попит під час пікового сезону та низький попит в інші періоди року.

Наслідок: Недостатній розвиток кулінарних пропозицій у міжсезоння, нестабільність бізнесу.

1. Обмежена участь громади:

Проблема: Недостатня активність та участь місцевої громади у розвитку гастрокультури.

Наслідок: Відсутність взаємодії та співпраці між готелями та громадою, що обмежує інтеграцію місцевих традицій у гастрономічний досвід гостей.

Розв'язання цих проблем може включати у себе впровадження ефективної маркетингової стратегії, інвестування у розвиток інфраструктури, навчання та підвищення кваліфікації персоналу, співпрацю з місцевими виробниками, розробку унікальних кулінарних пропозицій, а також залучення громади до процесу розвитку гастрокультури. Ці заходи сприятимуть створенню привабливого та конкурентоспроможного гастрономічного образу регіону, що, в свою чергу, залучатиме більше туристів та сприятиме економічному розвитку курортів Прикарпаття.

**3.2. Обґрунтування перспективи розвитку гастрокультури курортних готелів Прикарпаття**

Раніше було вкрай важко знайти ресторани в Україні і зокрема на курортах Прикарпаття, які спеціалізувалися на українській кухні, їх було дуже мало. Проте зараз попит на такі заклади значно збільшився. Багато людей бажають працювати саме в Україні, оскільки це надає чимало можливостей для досягнення успіху. Адже дуже мало інформації про вдалі кар'єри наших співвітчизників у світі, але в Україні є великий потенціал для розвитку та досягнень у цій сфері.

Однак в Україні наразі не існує гасторокультури, а тенденція до комфортної їжі, яка може бути італійською, грузинською, американською, українською або азійською. У той час, коли в Азії, Європі, Америці та інших регіонах світу окрім комфортної їжі активно розвивається сучасна кухня та ресторани для вельми заможних гурманів з трьома зірками «Мішлен». У нас поки що відсутня здатність повністю розуміти та оцінювати цей розвиток, оскільки ми, здавалося б, стрибнули настільки вперед, що пропустили частину цього процесу. В нашому майбутньому обіцяють багато цікавих подій і змін, оскільки еволюція триває надалі і неможливо її зупинити.

Подібно до ресторанів у Парижі, які постійно змінюють рецепти цибулевого супу, ми також повинні розвивати нашу кухню в новому напрямку, спираючись на високу якість продуктів та гастрономічну креативність. Це дозволить нам вирізнятися та представляти сучасну Україну через її кухню, яка відображає сучасні гастрономічні стандарти та тенденції. Ми можемо створити унікальні страви, які базуються на якості продуктів, без необґрунтованих експериментів.

Таким чином, перехід до сучасної української кухні може допомогти нам виявити себе в світі гастрономії та привернути увагу до нашої багатошарової та смачної культурної спадщини.

Щоб популяризувати кухню своєї країни в світі, потрібно застосовувати креативні індустрії та залучати широку аудиторію. Приклад Таїланду, де надають стимули місцевим громадянам для відкриття закладів фастфуду за кордоном, показує важливість інтеграції національної кухні в культуру інших країн. Подібно до успіху McDonald's у поширенні культури бургерів. Щоб вивести українську кухню на світовий рівень, необхідно креативно використовувати різноманітні підходи та активно просувати її на міжнародній арені, залучаючи аудиторію на всіх можливих платформах, не обмежуючись лише діяльністю Міністерства закордонних справ [48].

У сучасній кухні усього світу, у будь-якій країні, ключову роль відіграє продукт. Шеф-кухарі дивляться на продукт як на основу для створення смачних страв та використовують його як відправний пункт для гастрономічної магії.

Україна, а зокрема Прикарпаття зі своєю унікальною спадщиною, також може вибудовувати свою кухню навколо продуктів, які вирощуються в наших землях. Наприклад, у лісі ми можемо знайти різноманітні дикорослі трави та гриби, які стають цінними інгредієнтами. Фокус на місцевих продуктах може дозволити нам створювати унікальні та смачні страви, які відображають багатство нашої природи та культурної спадщини.

Прикладом цього підходу є ресторан "NOMA" в Копенгагені, Данія, який здобув світову славу завдяки своєму меню "Ліс і дичина". Цей ресторан показав, що фокус на місцевих продуктах та використання їх в створенні страв може створити надзвичайно смачні та вражаючі гастрономічні досвіди. Такий підхід може стати основою для розвитку сучасної української кухні та внесення її в світовий гастрономічний контекст [49].

Прикарпаття та Карпати є справжнім скарбом природних ресурсів, таких як гриби, дичина, ягоди, шишки, каштани і багато інших. По суті, увесь асортимент меню "NOMA" можна знайти під нашими ногами. Україна має великий потенціал у цьому відношенні, і ми можемо відтворити досвід нордиків, які активно використовують місцеві продукти.

У меню, яке ми споживаємо у ресторанних закладах, ми не знайшли нічого, що б вказувало на те, що це наше унікальне надбання або переосмислення. Наприклад, ми не бачили пампухи, поєднані з іншим продуктом, як відміну від традиційного поєднання. Для створення сучасної кухні існує інший шлях, який відрізняється від перетворення традиційних страв.

Сучасна кухня може існувати в своєму стилі, але одночасно нам важливо вивчити, описати та документувати нашу кулінарну спадщину. І саме навколо цієї кулінарної спадщини мають відбуватися всі дослідження, які допоможуть нам розкрити та зрозуміти, якою була кухня наших пращурів. Коли ми матимемо канонічні дані, документацію чи книгу, в якій зібрані дослідження та гіпотези, то ми матимемо гастрономічну Біблію української кулінарної спадщини. Це допоможе нам уникати непорозумінь, які можуть виникати в сучасній гастрономії щодо українських страв та їхнього походження.

Незважаючи на різні позитивні тенденції на Західній Україні, зокрема на курортні території, мені здається, що протягом наступних 5 років гастрономічна реформа загалом не розпочнеться. Це вимагатиме величезних зусиль і фінансових вкладень, які, на жаль, майже ніхто з гастроентузіастів не зможе забезпечити. Для розпочатку реформи необхідно змінити систему навчальних закладів і побудувати сучасну гастрономічну академію, залучити висококваліфікованих викладачів і фахівців з великим ім'ям в світі гастрономії. Це також потребуватиме великих фінансових витрат. Ми всі мріємо про те, щоб з'явилася видатна особистість, яка може вести цю кулінарну реформу, схожу на Євгена Клопотенка, що сприяє розвитку нашої гастрономічної історії.

Не потрібно вигадувати нічого нового, а потрібно повернути все наше забуте. Для прикладу, подивіться на країни Північної Європи, такі як Фінляндія, Данія, Швеція і Норвегія, які протягом останніх 10 років займають провідні позиції у світових гастрономічних рейтингах. Ці країни виходять на перше місце на міжнародних кулінарних змаганнях, таких як "Bocuse d'Or," що відбуваються у Франції, якщо не кожного року, то щонайменше раз на 10 років. І це сталося на тлі завершення кулінарної реформи в цих країнах [32].

Прикладом такої реформи є Фінляндії: у цій країні всі діти, незалежно від статі, навчаються готувати національні страви на уроках праці. У Фінляндії також існує спеціалізована освіта у галузі нутриціології, яка доступна як для батьків, так і для дітей. Вже в 14 років видно, хто має здібності до кулінарії. Талановиті діти отримують можливість навчатися в сучасних професійних навчальних закладах з унікальним обладнанням, де їх готують на світовому рівні. Вони вчаться у великих шеф-кухарів, проходять стажування і отримують висококваліфіковану освіту. Отже, освіта і підтримка держави грають важливу роль в становленні гастрономічної культури. У результаті ці діти подорожують по світу, здобувають нагороди та розробляють унікальні страви для своєї країни. Таким чином, освіта та державна підтримка забезпечують перспективи на майбутнє, і протягом наступних 10 років.

Мені важко передбачити, якою стане гастрономічна культура України протягом наступних 10 років. Проте, для того, щоб гастрокультура розвивалась потрібно, щоб з'являться в Україні різноманітні національні кухні, які будуть представлені у формі невеликих закладів. Наприклад, можливий розквіт тайської, в'єтнамської та марокканської кухонь, які будуть представлені у невеликих, але унікальних закладах з власними гостями та шанувальниками. Однак потрібно, щоб збільшилася кількість шеф-кухарів, які будуть власниками своїх власних закладів, що відрізняється від сучасної ситуації, де є ресторатори, а шеф-кухарі працюють у ресторанах переходячи з одного в інший.

А також потрібно, щоб в ресторанних закладах більше зосередилися на головному – якісній їжі та продуктах, а не на дорогих інтер'єрах та ремонтах. Головне – це готувати смачну їжу та надавати задоволення гостям, незалежно від розміру закладу. Адже, приготування смачної їжі є ключовим, навіть якщо ви ведете невеликий заклад, навіть якщо ваша кухня обмежена. Головне - це, з одного боку, самому насолоджуватися процесом готування та приготовленою їжею, а з іншого боку, дарувати гостям незабутній смак та задоволення від вашого меню. Навіть у найпростіших умовах із мінімальним обладнанням і простором, ви можете створити гастрономічні шедеври та принести радість людям через смачну їжу.

Щоб вивести українську кухню на світовий рівень, необхідно креативно використовувати різноманітні підходи та активно просувати її на міжнародній арені, залучаючи аудиторію на всіх можливих платформах.

Потрібно кожну країну асоціювати із певною стравою і активно це просувати. Наприклад:

Америка – бургер;

Японія – суші;

Італія – піца;

Україна – борщ!

За допомогою культурних перформансів можна публічно просувати цю ідею. Це може бути формою культурної дипломатії, яка допоможе вивести українську кухню на світову арену та привернути до неї увагу.

Також потрібно здійснювати і інші напрямки промоції гастрокультури. Наприклад:

Організовувати гастротури, де туристи можуть відвідати місцеві ферми, ринки та ресторани для ознайомлення з місцевими продуктами і стравами. Яскравим прикладом є заклади в Закарпатській області, які вже вдало розвивають даний напрям.

Проводити регулярні гастрофестивалі, присвячених місцевим стравам та традиціям. Однак на наший час такі фестивалі практично в курортних готелях Прикарпаття.

Збільшувати кількість фермерських ринків, де туристи можуть придбати свіжі та місцеві продукти.

Організовувати майстер-класи із приготування традиційних страв під керівництвом місцевих шеф-кухарів.

Створення більшої кількості тематичних ресторанів, які відображають традиції та культуру регіону через кухню, а не просто ресторанні заклади з європейською кухнею.

Розробляти туристичні маршрути, які об'єднують відвідування місцевих пам'яток та гастрономічних закладів.

Підтримувати місцевих виробників. Сприяти співпраці з місцевими фермерами та виробниками для забезпечення стабільного доступу до якісних продуктів. Проводити фермерські фестивалі, де виробники можуть презентувати свою продукцію.

Розвиток гастрокультури на курортах Прикарпаття створить не лише унікальний смаковий досвід для туристів, але й сприятиме розвитку місцевого бізнесу та підтримці традиційної кулінарії.

Чи не час вжити стратегічних заходів для збереження гастрономічної спадщини регіонів України на міжнародному рівні? Розгляд включення "Традицій гостинності українського народу" до високих культурних стандартів ЮНЕСКО може стати ключовим кроком у цьому напрямку.

Створення яскравого образу України як країни з вираженими гастрономічними традиціями, яке буде представлено пазлами різноманітних гастрономічних брендів різних регіонів, суттєво підсилить позиції України на світовому туристичному ринку. Ураховуючи виклики світової пандемії та потребу в швидкій економічній реабілітації, гастрономічний туризм регіонів України, зокрема Прикарпаття може виступити ключовим інструментом привертання зовнішніх туристів до країни, що приведе до покращення економічного стану різних громад, зокрема туристичної та культурної сфер.

**Висновок до розділу 3**

У ході вивчення проблем та перспектив розвитку гастрокультури курортних готелів Прикарпаття було виявлено ряд чинників, що впливають на цей сегмент туристичного ринку. Проте, не зважаючи на існуючі труднощі, відзначаються деякі перспективи, які можуть сприяти покращенню гастрокультурного середовища на курортах регіону.

Однією з ключових проблем є неоднорідність та нестабільність рівня гастрокультури між різними готелями та ресторанами на курортах. Нерідко спостерігається недостатня увага до створення унікального гастрономічного образу закладу, який відповідав би культурному контексту регіону.

Подолання цієї проблеми вимагає системного підходу до підвищення рівня гастрокультури, включаючи підготовку персоналу, розробку автентичних страв, підтримку місцевих виробників і традицій.

Перспективи розвитку гастрокультури на курортах Прикарпаття пов'язані з активізацією маркетингових заходів, які спрямовані на просування унікальних гастрономічних пропозицій регіону. Важливо також взаємодіяти із місцевими господарствами та виробниками, щоб створювати аутентичні гастрономічні простори.

Загалом, розвиток гастрокультури на курортах Прикарпаття має потенціал привертати нових туристів, збагачуючи їхній відпочинок унікальними смаковими враженнями та представляючи потенційні переваги для економіки регіону.

Для подальшого успішного розвитку гастрокультури на курортах Прикарпаття важливо вдосконалювати співпрацю між готелями, ресторанами та місцевими виробниками сировини. Спільні ініціативи можуть включати створення гастрономічних фестивалів, які підкреслюють місцеві кулінарні традиції, та сприяють обміну досвідом між учасниками гастробізнесу.

Також, важливо враховувати сучасні тенденції у гастрономічному туризмі, такі як підвищений інтерес до здорової їжі, стеження за екологічною діяльністю та попит на місцеві та органічні продукти. Ресторани та готелі можуть адаптувати свої меню та підходи до приготування їжі, враховуючи ці тенденції, що сприятиме їхній конкурентоспроможності на ринку гастротуризму.

Зокрема, розвиток гастрокультури на курортах Прикарпаття може сприяти розширенню туристичної привабливості регіону, збільшенню обсягів туристичного потоку та покращенню економічного становища місцевих громад.

**ВИСНОВКИ**

Магістерська робота присвячена вивченню гастрокультури в Україні та особливостям її розвитку в курортних готелях Прикарпаття. Оцінюючи стан розвитку гастрокультури в Україні, було виявлено, що країна має великий потенціал для розвитку гастрономічного туризму. Багатовікова культура, автентична кухня та гостинність створюють унікальний гастрономічний образ країни.

Гастротуризм представляє собою відносно новий та стрімко розвиваючийся сегмент туристичної галузі, але мало досліджень було проведено щодо конкретних стратегій гастро-брендингу та гастромаркетингу в туризмі та готельному бізнесі. У своїй пошуках за смачною їжею "сучасні туристи", зокрема молодше покоління, яке виросло в епоху цифрових технологій, використовують всі доступні та передові технологічні інструменти, щоб знайти місця, де вони можуть насолодитися новими смаками через кулінарний досвід. Цей тренд суттєво вплинув на глобальний рух у туризмі, спрямований на збагачення загального досвіду подорожей, включаючи в себе відкриття традиційних страв конкретного регіону в ресторанних закладах готелів.

Дослідження підтверджує, що гастрономічна традиція та культура в Україні є суттєвим елементом туристичного приваблення. Місцева кухня, страви та продукти є не тільки важливими для туристичного досвіду, але й визначальними для формування іміджу регіону.

На прикладі курортів Прикарпаття було проаналізовано особливості гастрокультури в курортних готелях. Виявлено, що гастрокультура визначається не лише стандартами готельно-ресторанного обслуговування, але й включає в себе елементи місцевої традиційної кухні та культурних особливостей регіону.

Готелі на курортах Прикарпаття можуть відігравати ключову роль у розвитку гастрокультури, пропонуючи туристам не лише комфортне проживання, але й автентичний гастрономічний досвід, базуючись на місцевих традиціях та продуктах.

Однак після нашого аналізу ресторанів курортів Прикарпаття виявлено, що не суттєва кількість закладів пропонують саме українське меню, а зазвичай поєднують з європейськими стравами. Де більший акцент робиться саме на европейських стравах і способах їх приготування. Наприклад в закладі більше пропонується страва така як «Чорна паста з креветками», ніж «Домашня лапша власного вироництва з Карпатським сиром».

Також не зважаючи на те, що на курортах Прикарпаття проводить багато різних гастрономічних фестивалів і змагань, однак про їхнє існування практично ніхто не знає за межами регіону, бо вони не входять навіть в тридцятку відомих гастрономічних фестивалів України.

Для підвищення рівня гастрономічної привабливості регіону важливо розвивати партнерство між готелями, місцевими фермерськими господарствами та рестораторами, а також покращувати інформаційне забезпечення даного регіону. І хорошим прикладом є створення громадської спілки «Дорога смаку Прикарпаття», яка об’єднує виробників локальних продуктів і популяризує їхню діяльність.

Важливо розглядати гастрокультуру як стратегічний елемент туристичного розвитку. Використання місцевих кулінарних традицій може допомогти залучити нових туристів та зберегти унікальність курортного регіону.

Врахування сучасних тенденцій, таких як гастрономічні фестивалі, кулінарні майстер-класи та інші інновації, може стати ефективним засобом привертання уваги та збільшення конкурентоспроможності курортного регіону.

Чи не час вжити стратегічних заходів для збереження гастрономічної спадщини регіонів України на міжнародному рівні? Розгляд включення "Традицій гостинності українського народу" до високих культурних стандартів ЮНЕСКО може стати ключовим кроком у цьому напрямку.

Створення яскравого образу України як країни з вираженими гастрономічними традиціями, яке буде представлено пазлами різноманітних гастрономічних брендів різних регіонів, суттєво підсилить позиції України на світовому туристичному ринку. Ураховуючи виклики світової пандемії та потребу в швидкій економічній реабілітації, гастрономічний туризм регіонів України, зокрема Прикарпаття може виступити ключовим інструментом привертання зовнішніх туристів до країни, що приведе до покращення економічного стану різних громад, зокрема туристичної та культурної сфер.

Загалом, робота вказує на важливість гастрокультури як частини туристичного досвіду та підкреслює потенціал для розвитку туризму на курортах Прикарпаття через активне використання місцевих гастрономічних традицій і ресурсів. Адже кулінарні надбання Прикарпаття представляють собою неповторний туристичний ресурс, який, при вдалій стратегії, стимулює як внутрішній, так і міжнародний туризм.

**СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ:**

1. Базюк Д. Еногастрономічний туризм в Україні: тенденції та перспективи розвитку. Збірник матеріалів за результатами IV науково-практичної конференції студентів та молодих вчених. *Сталий розвиток України: проблеми і перспективи*. Кам'янець-Подільський : Медобори2006, 2016. C. 121–123.
2. Білецька Я.О., Дюкарева Г.І., Радченко Л.О. Маркетингові дослідження розвитку кулінарного туризму в Україні [Електронний ресурс]. Режим доступу:http://elib.hduht.edu.ua/bitstream.pdf (Дата звернення: 12.02.2023 р.)
3. Борисенко М. Побут міських мешканців України в 30–х роках XX століття. Етнічна історія народів Європи. 2008. Вип. 24. С. 12–18.
4. Бурлачук В. Трапеза як предмет соціологічного дослідження. *Соціологія : теорія, методи, маркетинг.* 2010. № 4. С. 179–186.
5. Волкова А. Науково-етнографічне дослідження особливостей технології страв української національної кухні. *Траєкторія науки*. 2015. Т. 1, № 1. С. 41–48.
6. Головні пункти гастрономічної подорожі в Україні. URL: <Http://Ipro.Kiev.Ua/Content/Golovni-Punkti-Gastronomichnoyi-Podorozhi-V-Ukrayini>. Заголовок з титулу екрану. (Дата звернення 18.05.2023 р.).
7. Гонтар Т. Народне харчування українців Карпат. Київ: Наукова думка, 1979. 116 с.
8. Дороги вина і смаку//// [Електронний ресурс]. Режим доступу: https://zruchno.travel/Tours/Entry?lang=ua&extId=c487196a-d2a3-56ae-a558- 5cfe35ce 1310. Заголовок з титулу екрану. (Дата звернення 18.05.2023 р.).
9. Доцяк В. Українська кухня: підручник для учнів проф.-техн. закладів освіти. Львів : Оріяна-Нова, 1998. 558 с.
10. Дубовіс Г. Українська кухня : повне зведення рецептів національної кухні XVIII–XXI ст. Х. : Фоліо, 2006. 591 с.
11. Енциклопедія української кухні / ред. Л. Безусенко. Донецьк, 2005. 456 с.
12. Живи активно! змінюйся, заряджайся, гідратуйся, рухайся. URL: <https://zhyvyaktyvno.org/>. (Дата звернення: 29.07.2023 р. )
13. Жовнірова М., Дьяченко Р. Їжа і харчування як елемент традиційно–побутової культури українців. *Українська культура ХХІ століття : стан, проблеми, тенденції :* матеріали Всеукр. наук.–теорет. конф. Київ : Вид. центр КНУКіМ, 2010. С. 36–38.
14. Зіммель Г. Соціологія трапези. Соціологія : теорія, методи, маркетинг. 2010. № 4. С. 187–192.
15. Історія української культури: у 5 т. / голов. ред. Б. Є. Патон ; НАН України. Київ: Наук, думка. 2008. Т. 4, кн. 1: Українська культура першої половини XIX століття / Л. Ф. Артюх [та ін.]; голов. ред. Е. А. Скрипник [та ін.]. 1008 с.
16. Канал проекту про гастрономічну культуру України. <https://t.me/s/yizhakultura?before=149> (Дата звернення: 10.08.2023 р.)
17. Клиновецька З. Страви й напитки на Україні. Київ : «Час», 1991. 218 с.
18. Клопотенко Є. Гастрономічна дипломатія. <https://lb.ua/gastronomy/2021/12/18/501253_ievgen_klopotenko_mene_heytyat.html> (Дата звернення: 09.10.2023 р.)
19. Кравець О. Сімейний побут і звичаї українського народу : істор.-етногр. *Нарис.* Київ : Наук, думка, 1966. 136 с.
20. Кувеньова О. Громадський побут українського селянства. Київ : Наук, думка, 1966. 135 с.
21. Кукліна Т. С. Гастрономічний туризм на туристичному ринку України. [Електронний ресурс]. Режим доступу:http://www.sworld.com.ua/konfer30/682.pdf. Заголовок з титулу екрану. (Дата звернення 18.05.2023 р.).
22. Креативна економіка: фестивалі [Електронний ресурс]. Режим доступу: https://uaculture.org/texts/kreatyvna-ekonomika-festyvali/. Заголовок з титулу екрану. (Дата звернення 18.05.2023 р.).
23. Маланчук В. Побут українців у дослідженнях Володимира Гнатюка. Народна творчість та етнографія. 1973. № 2. С. 28–34.
24. Набруско І. Сучасні гастрономічні практики як дзеркало українського суспільства. *Методологія, теорія та практика соціологічного аналізу сучасного суспільства*: збірник наукових праць. 2012. Вип. 18. С. 315–321.
25. Найцікавіші гастротури України [Електронний ресурс]. Режим доступу: https://ridna.ua/2016/05/najtsikavishi-hastro-tury-ukrajiny/. Заголовок з титулу екрану. (Дата звернення 18.05.2023 р.)
26. Наулко В. Культура і побут населення України. Київ : Либідь, 1993. 255 с.
27. Ніколенко В. Українська гастрономічна культура як соціальний феномен. *Вісник Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна. Серія: Соціологічні дослідження сучасного суспільства: методологія, теорія, методи*. 2016. Вип. 36. С. 75–81.
28. Ніколенко В. Феномен гастрономічної культури суспільства: соціологічна інтерпретація. *Методологія, теорія та практика соціологічного аналізу сучасного суспільства:* зб. наук. праць. 2008. С. 487–490.
29. Олгоф Ф. Їжа і філософія : їжте, пийте і будьте щасливі. Київ: Темпора, 2011. 346 с.
30. Офіційний сайт Всесвітньої асоціації гастрономічного туризму. [Електронний ресурс]. Режим доступу: http://www.worldfoodtravel.org. Заголовок з титулу екрану. (Дата звернення 18.05.2023 р.).
31. Офіційний сайт Міжнародної асоціації гастрономічного туризму. 2014. URL: http://www.worldfoodtravel.org. Заголовок з титулу екрану. (Дата звернення 18.05.2023 р.).
32. Плюта О. Українська кухня як феномен побутової культури: до історіографії питання. *Актуальні питання культурології*. 2016. Вип. 16. С. 59–64.
33. Сідоров М.В., Юрченко О.Є., Юрченко С.О. Україна на світовому ринку туристичних послуг: сучасний стан та перспективи розвитку : монографія. Х. : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. 256 с.
34. Сталий розвиток України: проблеми і перспективи : *Збірник матеріалів за результатами IV науково–практичної конференції студентів та молодих вчених Кам’янець-Подільський,* 2016. 230 с.
35. Сапіга В. Українські народні свята та Звичаї. Київ: Т-во «Знання України», 1993. 112 с.
36. Сокол І. Найкращі cтрави української кухні. Харків: Клуб сімейного дозвілля, 2008. 400 с.
37. Степанович Є. Страви української кухні. Київ-Житомир : Пошуково-видавниче агенство «Книга», 1998. 224 с.
38. Українська стародавня кухня: довідник /упоряд. Т. Л. Шпаковська. Київ : Спалах ЛТД, 1993. 238 с.
39. Шевцова А.О. Креативні стратегії розвитку міст: сутність поняття та підходи до його розуміння. *Український географічний журнал.* 2014. №2(87). С.39–43.
40. Ятищук О. Українська народна кулінарія XVIII – почаку ХІХ ст.: за матеріалами художніх творів Г. Ф. Квітки-Основ'яненка. Наукові записки Тернопільського національного педагогічного університету імені Володимира Гнатюка. Сер. Історія. 2011. Вип. 2.С. 194–201.
41. Івано-Франківська обласна державна адміністрація [Електронний ресурс]: [Веб–сайт] Туризм. Гастрономічний туризм. Режим доступу: http://www.if.gov.ua/news/42140 (Дата звернення 10.11.2020).
42. Верховна Рада України [Електронний ресурс]: [Веб–сайт] Режим доступу : https://www.rada.gov.ua/news/zak
43. Вульф Ерік "Що таке гастрономічний туризм". URL: https://worldfoodtravel.org/ru/what–is–food–tourism–definition–food–tourism/
44. Про туризм: закон України від 15 вересня 1995 р. № 394/95ВР URL : https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/324/95–%D0%B2%D1%80#Text
45. Про підприємство: закон України від 16 січня 2001 р. № 436 URL : https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/698–12#Text (Дата звернення 27.11.2020).
46. Яценко С. А. Традиційна народна їжа як предмет етнографічного дослідження [Електр. ресурс]. Режим доступу : <http://eprints.zu.edu.ua/2018/1/3.pdf>.
47. Brokaj M. The Impact of the Gastronomic Offer in Choosing Tourism Destination. Academic Journal of Interdisciplinary Studies MCSER Publishing. 2014. P.249–258.
48. Conde Nast Traveller. URL: <https://www.cntraveller.com/> (Дата звернення: 23.04.2023 р.)
49. The world economic forum [Електронний ресурс]. Режим доступу до ресурсу: https://www.weforum.org/. Заголовок з титулу екрану. (Дата звернення 18.05.2023 р.).

**ДОДАТКИ**

Додаток А

Меню у садибі «Мар’яни і Назара»



Додаток Б



Додаток В

Меню готелю «OLIMP» (Буковель)