

ЗАКЛАД ВИЩОЇ ОСВІТИ
«УНІВЕРСИТЕТ КОРОЛЯ ДАНИЛА»
Факультет суспільних і прикладних наук
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
для здобуття першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
на тему: «Стан і перспективи розвитку гастрономічного туризму в Івано-
Франківській області»
за освітньо-професійною програмою
«Економіка та організація туристичної діяльності»
спеціальності 242 Туризм

Студентки 4 курсу, групи Тз-19

Григчук Богдани Михайлівни

(прізвище, ім'я, по батькові)

Керівник Жирак Л.М.

ст. викладач

(посада, вчене звання, науковий ступінь, прізвище та ініціали)

Національна шкала _____

Кількість балів: 3 оцінка: ECTS E

Члени комісії

Діт Демурен Н.Н.

(підпис)

(прізвище та ініціали)

Григчук Богдан-Тарас У.

(підпис)

(прізвище та ініціали)

Григчук Богдан-Тарас У.

(підпис)

(прізвище та ініціали)

Жирак Л.М.

(підпис)

(прізвище та ініціали)

Жирак Л.М.

(підпис)

(прізвище та ініціали)

ЗАКЛАД ВИЩОЇ ОСВІТИ
«УНІВЕРСИТЕТ КОРОЛЯ ДАНИЛА»

Факультет суспільних і прикладних наук

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

Освітній ступінь: «бакалавр»

Спеціальність: 242 «Туризм»

ЗАТВЕРДЖУЮ

завідувач кафедри туризму та
готельно-ресторанної справи

Терлецька К. М.

«08» 02 2023 року

ІНДИВІДУАЛЬНЕ ЗАВДАННЯ СТУДЕНТУ

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

Гритчук Богдани Михайлівни

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи «Стан і перспективи розвитку гастрономічного туризму в Івано-Франківській області»

Керівник роботи Жирак Людмила Михайлівна, старший викладач

(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)

Затверджені наказом закладу вищої освіти від «11» листопада 2022 року №155/1-НВ.

2. Строк подання студентом роботи 26.05.2023 року

3. Зміст кваліфікаційної роботи (перелік питань, які потрібно розробити)

1. Вивчити теоретичні основи гастрономічного туризму: сутність, специфіка, історія, стан і перспективи гостротуризму.

2. Аналіз передумов розвитку гастрономічного туризму в Івано-Франківській області: туристичний потенціал, локальні гастрономічні особливості Івано-Франківщини як основа розвитку гастрономічного туризму;

3. Рекомендації щодо розвитку гастрономічного туризму в Івано-Франківській області: сучасний стан, проблеми та шляхи розвитку гастрономічного туризму в Івано-Франківській області; розробка авторського туру «Івано-Франківщина на смак» як складової розвитку гастрономічного туризму.

4. Дата видачі завдання 08.02.2023 року

Календарний план виконання роботи

№ в/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Строки виконання етапів роботи	Примітка
1	Визначення теми кваліфікаційної роботи	14 листопада	виконано
2	Визначення плану роботи та погодження з науковим керівником	8 лютого	виконано
3	Підбір та аналіз літературних джерел з теми кваліфікаційної роботи	15 березня	виконано
4	Підбір методів для проведення досліджень	березень	виконано
5	Написання розділу 1. Теоретичні основи гастрономічного туризму	березень	виконано
6	Написання розділу 2. Аналіз передумов розвитку гастрономічного туризму в Івано-Франківській області	квітень	виконано
7	Написання розділу 3. Рекомендації щодо розвитку гастрономічного туризму в Івано-Франківській області	травень	виконано
8	Підготовка текстового варіанту роботи для попереднього захисту на засіданні кафедри	25 травня	виконано
9	Обробка зауважень наукового керівника	31 травня	виконано
10	Представлення роботи для перевірки на академічну доброчесність	1 червня	виконано
11	Представлення оформленої роботи на кафедру	10 червня	виконано
12	Написання відгуку наукового керівника	12 червня	виконано
13	Рецензування кваліфікаційної роботи	15 червня	виконано
14	Підготовка доповіді та презентації до роботи	15-20 червня	виконано
15	Захист кваліфікаційної роботи на засіданні ДЕК	23 червня	виконано

Студент


(підпис)

Богдана ГРИТЧУК
(прізвище та ініціали)

Науковий керівник


(підпис)

Людмила ЖИРАК
(прізвище та ініціали)

АНОТАЦІЯ

Метою дослідження полягає у розгляді стану та перспектив розвитку гастротуризму в Івано-Франківській області та його значення як складової економічного розвитку регіону.

В першому розділі розглянуто теоретичні основи гастрономічного туризму.

В другому розділі проведено аналіз передумов розвитку гастрономічного туризму в Івано-Франківській області.

В третьому розділі представляє процес рекомендації, щодо розвитку гастрономічного туризму в Івано-Франківській області.

КЛЮЧОВІ СЛОВА: ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ, РОЗВИТОК.

ЗМІСТ

ВСТУП	3
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ	5
1.1 Сутність «гастрономічного туризму».....	5
1.2 Специфіка гастрономічних турів.....	8
1.3 Гастротуризм в Україні – історія, стан і перспективи.....	15
<i>Висновки до розділу 1</i>	22
РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ ПЕРЕДУМОВ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В ІВАНО-ФРАНКІВСЬКІЙ ОБЛАСТІ	23
2.1 Туристичний потенціал Івано-Франківщини як основа розвитку гастрономічного туризму.....	23
2.2 Локальні гастрономічні особливості Івано-Франківщини.....	26
<i>Висновки до розділу 2</i>	32
РОЗДІЛ 3. РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В ІВАНО-ФРАНКІВСЬКІЙ ОБЛАСТІ	34
3.1 Сучасний стан та проблеми розвитку гастрономічного туризму в Івано-Франківській області.....	34
3.2 Шляхи розвитку гастрономічного туризму в Івано-Франківській області.....	38
3.3 Розробка авторського туру «Івано-Франківщина на смак» як складової розвитку гастрономічного туризму.....	42
<i>Висновки до розділу 3</i>	53
ВИСНОВКИ	54
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	56
ДОДАТКИ	61

ВСТУП

Актуальність теми. В умовах сьогодення розвиток туризму в Україні набув неабиякого значення. Оскільки у будь який спосіб потрібно розвивати туристичний бізнес, щоб бути гідним тилом та мати ресурси для здобуття перемоги. Разом з цим, актуальності розвитку вітчизняного туризму спричинила попередньо пандемія та закриття кордонів. Продуктивний розвиток туристичної галузі стане вагомим фактором економічного зростання, що може сприяти вирішенню певних проблем економічного і соціального характеру.

Особливим напрямом для розвитку може стати гастротуризм, зокрема в Івано-Франківській області. Адже саме для цього регіону притаманна велика кількість незабутніх автентичних рецептів, які досі використовують в повсякденному житті чи на гастролокаціях.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Роль туризму в соціально-економічному розвитку, основні проблеми, умови та фактори розвитку гастротуризму розглядали в своїх працях такі вітчизняні та зарубіжні вчені, як В.Г. Антоненко, Д.І. Басюк, Т.І. Божук, Г.Г. Вишневська, В.О. Глушко, І. Данилюк, Л. Струтинська, О.В. Дишкантюк, К.В. Власюк, В.С. Ковешніков, В.В. Гармаш, Т.С. Кукліна, В.С. Мазур, В.В. Матвеев, І.К. Нестерчук, В.О. Омельницька, С.І. Павлюк, А.М. Расулова, В.А. Сливенко, О.А. Стельмах, Т. Трададенко, Г.О. Фесенко, Г.О. Фесенко, Т. Цьома, О. Щербань та інші.

Мета і завдання дослідження – дослідження стану та перспектив розвитку гастротуризму в Івано-Франківській області та його значення як складової економічного розвитку регіону.

Завдання дослідження:

- визначити сутність та специфіку гастрономічного туризму;
- проаналізувати історію, стан і перспективи гастротуризму в Україні;
- розкрити особливості туристичного потенціалу Івано-Франківщини як основи розвитку гастрономічного туризму;

- проаналізувати локальні гастрономічні особливості Івано-Франківщини;
- оцінити сучасний стан та проблеми розвитку гастрономічного туризму в Івано-Франківській області;
- описати шляхи розвитку гастрономічного туризму в Івано-Франківській області;
- розробити авторський тур «Івано-Франківщина на смак» як складову розвитку гастрономічного туризму.

Об'єкт дослідження – гастрономічний туризм як різновид туризму в Івано-Франківській області.

Предмет дослідження – передумови та перспективи розвитку гастрономічного туризму в Івано-Франківській області.

Методи дослідження – системно-аналітичний, статистичного аналізу, проблемно-орієнтовний, компаративний (порівняльний), системного аналізу.

Практичне значення одержаних результатів полягає у формуванні системи рекомендації щодо розвитку гастрономічного туризму в Івано-Франківській області.

Апробація результатів дослідження. Участь у I Всеукраїнській науково-практичній конференції «Перспективи розвитку зеленого туризму в Карпатському туристичному регіоні України».

Структура. Кваліфікаційна робота складається з трьох розділів, 8 підрозділів, що містять 10 рисунків. Загальний обсяг сторінок основної частини дослідження – 60 сторінок. Список використаних джерел містить 40 позицій.

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ

1.1 Сутність «гастрономічного туризму»

Гастрономічний туризм є одним з перспективних напрямів розвитку сучасного ринку туристичних послуг і набуває все більшої популярності.

Як зазначають фахівці, за останнє десятиріччя, справді, спостерігаємо значний розвиток гастрономічного туризму, який в наш час є одним з найбільш динамічних сегментів світового туризму. Суб'єкти туристичної діяльності відзначають особливу важливість гастрономії, метою якої є диверсифікації туризму та стимулювання місцевого, регіонального та національного економічного розвитку. Крім того, об'єкти гастрономічного туризму включають в себе дискурс етичних і етнічних цінностей, заснованих на території, місцевій культурі, локальних продуктах, автентичності, які є спільними з сучасними тенденціями культури споживання [21].

Цілі та методи гастрономічного туризму повною мірою відповідають соціально-гуманітарній місії туристичної діяльності як вагомому чинника «діалогу культур», поваги до загальнолюдських культурних цінностей, толерантності до способу життя, світогляду і традицій, оскільки національна кухня виступає невід'ємною частиною культурної спадщини кожної нації, оригінальним надбанням будь-якого етносу. Пригощання національними стравами і напоями є основою гостинності, а відтак сприяє налагоджуванню культурних контактів, взаємопізнанню та взаєморозумінню, масштабному спілкуванню між громадянами різних країн [2].

Відвідувач гастротурів хочуть не лише задовольнити харчові потреби, але й використовують тур для вивчення нової культури, місць та ознайомлення з локальними туристичними продуктами і людьми.

Основою гастрономічного туризму є уявлення про певні відмінності, про 39 страви, які відрізняються від звичних. Місцева культура і традиції посідають

чільне місце в дослідженнях гастрономічного туризму. Поняття культури, яка включає в себе етнічну приналежність та національну ідентичність, є найбільш очевидним способом розрізнення систем харчування. Концепція гастрономічної ідентичності демонструє вплив навколишнього середовища (ландшафт і погода) та культури (історична та етнічна ідентичність) на смак, текстуру та аромат їжі та напоїв. Гастрономію асоціюють з конкретною дестинацією, регіоном чи країною, і вона виступає потужним інструментом туристичного маркетингу. В останні десятиліття кулінарний туризм зміцнив чітко визначені позиції на туристичному ринку. Збільшення клієнтів, що віддають перевагу культурному туризму, зростаюча незалежність молодих добре освічених людей та збільшення потоку іноземних туристів в країнах, що володіють значними культурними цінностями, демонструють, що є сприятливі умови для того, аби кулінарний туризм розвивався [39].

Про кулінарний туризм як галузь не говорили до 2001 року, поки Erik Wolf, президент Міжнародної асоціації кулінарного туризму (International Culinary Tourism Association), не запропонував Білу книгу кулінарного туризму (White Book of Culinary Tourism). У 2003 році разом зі своєю групою радників Erik Wolf заснував Міжнародну асоціацію кулінарного туризму, а в 2006 році ця організація відкрила Міжнародний інститут кулінарного туризму (International Culinary Tourism Institute). Керівники туристичної сфери в усьому світі зараз визнають потенціал кулінарного туризму як потужний інструмент, здатний робити промоцію місцям, регіонам або навіть цілим країнам. Світові тенденції демонструють, що люди, котрі віддають перевагу гастрономічному туризму, прагнуть ознайомитись протягом власних відпусток з новими для них стравами та напоями, що можуть посприяти їхньому особистому розвитку та соціальному статусу [39].

Гастрономічний туризм – універсальне явище, яке активно розвивається та позитивно впливає на економіку, зайнятість населення та національну автентичну спадщину, оскільки туристи прагнуть не тільки продегустувати

місцеву їжу, але й дізнатися історичне походження та технологічні особливості приготування [21].

Створення гастрономічних вражень стає частиною розвитку туристичних напрямків, оскільки гастрономія відіграє важливу роль у визначенні місця прибуття туристів. Гастрономія, характерна для місця призначення, впливає на вибір місця й навіть мотивує сам візит, адже гастрономічний туризм все більше визнається способом продемонструвати місцеві продукти та стимулювати попит на туризм [11, с. 42].

Вважається, що уперше термін «гастрономічний туризм» було вжито у 1998 р. професоркою державного університету Bowling Green (Боулінг-Грін) в Огайо (США) Лусі Лонг, яка зазначала, що туристи цілеспрямовано прагнуть вивчити певну культуру через їжу на тій місцевості, де вона поширена. Перша міжнародна асоціація гастрономічного туризму з'явилася у 2003 році в США під назвою «Міжнародна асоціація кулінарного туризму» (International Culinary Tourism Association). Згодом асоціація була перейменована і у 2012 р. отримала назву «Всесвітня асоціація гастрономічного туризму» (World Food Travel Association) після того, як американські дослідження показали, що англомовні люди по-різному розуміють термін «кулінарний туризм». Справді, у зарубіжній англомовній літературі на позначення цього виду туризму вживають паралельно терміни «food tourism», «culinary tourism», «gastronomic tourism».

Визначення поняття гастрономічного туризму різних українських науковців досить різноманітні, як і терміни, що вживаються для його позначення (гастрономічний туризм, винно-гастрономічний туризм, кулінарний туризм). Зокрема, Т. Трададенко визначає гастрономічний туризм як подорож по країнах і континентах для знайомства з особливостями місцевої кухні, кулінарними традиціями, з метою скуштувати унікальні для приїжджої людини страви або продукти [28]. А. Расулова вважає, що гастрономічний туризм – спеціалізований вид туризму, пов'язаний з ознайомленням з історією, технологією та культурою споживання національних страв і продуктів, а також навчання і підвищення рівня професійних знань у сфері кулінарії [24].

Науковці В. Ковешніков та В. Гармаш до гастрономічного туризму відносять відвідування гастрономічних об'єктів; ресторанів з регіональною кухнею; кулінарних курсів при готелях, а також спеціалізованих кулінарних центрах і школах; фермерських господарств; сільськогосподарських (фермерських) ринків; продовольчі виставки та ярмарки; гастрономічні та винні (пивні тощо) фестивалі та ін. [15].

У трактуванні зарубіжних вчених М. Холла та Р. Мітчелла, гастрономічний туризм – це вид туризму, який включає відвідування виробників продуктів харчування, фестивалі їжі, ресторани та місця, пов'язані з деякими продуктами та дегустацією певної страви, спостереження за її виготовленням та приготуванням або споживанням страв відомого шефкухаря, а також спостереження за тим як готується певна страв [38].

Гастрономічний туризм – один із аспектів світової науки. Її світило вчений Ерік Вольф, котрий 2001 року заснував Міжнародну асоціацію гастрономічного туризму, твердить: їжа – це квінтесенція нації, її менталітету, характеру і, звісно, історії [32].

Отже, гастрономічний туризм – це не просто можливість поїсти смачної їжі в іншій країні чи регіоні, а шанс дізнатися більше про культуру, традиції, відчути аутентичний дух регіону та збагатити особистий кулінарний досвід. Разом з цим це хороший спосіб поповнити місцеві бюджети та покращити соціальну інфраструктуру.

1.2 Специфіка гастрономічних турів

Особливістю гастрономічного туризму є те, що з такої поїздки ви привезете не банальні сувеніри, а цінні рецепти і знання. Гастрономічний відпочинок – це спеціально розроблені програми для цінителів кулінарії, де враховуються побажання туристів. Навіть якщо ви не визначилися зі своїми уподобаннями в їжі, але у вас є велике бажання спробувати якісь незвичайні і смачні страви, ви можете сміливо вирушати в гастрономічні тури по Європі,

але пильна увага прикута до українських регіональних страв з національним колоритом. Просування гастрономії регіону сприятиме зміцненню України в якості цілорічного і всесезонного гастрономічного туристичного напрямку [36].

Перспективним залишається розвиток гастрономічного туризму, який сприятиме відродженню національних кулінарних традицій та буде вагомим фінансовим чинником поповнення державної скарбниці й грошових доходів населення країни, яке буде задіяне в такому туристичному секторі. Адже, за оцінками фахівців, під час гастрономічних турів туристи зможуть відвідати ресторани національної кухні, взяти участь у гастрономічних фестивалях, ознайомитися з історією та рецептурою національної кухні відповідно до сезонів, взяти участь у приготуванні національних страв тощо [6].

Особливості гастрономічних турів [9]:

- гастрономія – це можливість оживити й урізноманітнити туризм, це надійний спосіб привернути туристів в уже знайомі їм країни та регіони;
- гастрономічний тур виключає поняття сезонності для подорожей (*подорожі здійснюються цілий рік*);
- у гастрономічних подорожах турист дізнається про повсякденне життя, історію та культуру країни набагато більше, ніж в класичних екскурсійних подорожах;
- протягом туру він знайомиться з сім'ями, які століттями працюють на вирощуванні виноградників, або займаються сироваріння, або століттями виробляють шинку. Ці люди різного достатку й походження, предки одних були аристократами, інших підприємцями чи фермерами;
- у гастрономічному турі туристи відвідують виноробні, пивоварні, невеликі ферми й виробництва, дегустують відомі (і не дуже) національні продукти, а також вина та інші традиційні напої. Відвідують місцеві ринки, беруть участь в кулінарних майстер-класах з професійними шеф-кухарями та з привітними господарями

власних господарств і угідь. Відвідують гастрономічні фестивалі та кулінарні шоу;

- тривалість гастрономічного туру – від вікенду до повноцінних двох тижнів;
- розкид цін на гастрономічні тури дуже великий. Вартість безпосередньо залежить від тривалості туру, обраної країни, пори року й насиченості програми. Поїздки на значущі гастрономічні події обійдуться дорожче.

Подібні тури не бувають «гарячими», тут відсутнє поняття «найнижча ціна».

До об'єктів гастрономічного туризму відносять:

- країни, що мають певні специфічні особливості своєї національної кухні;
- окремі регіони, які виготовляють популярні для цієї місцевості продукти;
- ресторани, що виділяються оригінальними ексклюзивними стравами;
- організації, які займаються освітніми програмами розвитку гастрономічного туризму;
- підприємства (заводи, фабрики, цехи), що виробляють певні кулінарні продукти;
- гастрономічні заходи: конференції, дегустації, ярмарки, фестивалі тощо.

Як будь-якому виду туризму, гастрономічному туризму притаманні певні особливі риси [9]:

- потенціал для розвитку цього виду туризму є у всіх країнах. Кожен регіон світу має свої цікаві кулінарні особливості, специфічні продукти, характерні лише для цієї місцевості, кліматичні умови, традиції споживання їжі і напоїв, що створює кулінарне різномайття у світі;

- гастротуризм є елементом будь-якої подорожі в тій чи іншій мірі, що зумовлено фізіологічними потребами. Але власне гастрономічний туризм переслідує ідею знайомства туристів з національною кухнею;
- цей вид туризму не залежить від сезону, пори року. Адже певні продукти та страви для даного регіону є доступними цілий рік, або ж для кожного сезону можна підібрати відповідний гастрономічний тур;
- просування місцевих виробників продовольчих товарів є важливою частиною будь-якого туру;
- гастрономічний туризм є підвидом пізнавального туризму і, на відміну від інших підвидів пізнавального туризму, він крім зору і слуху впливає також на такі відчуття як смак і запах;
- гастрономічні тури не бувають «гарячими» і не пов'язані з поняттям «найнижча ціна».

Туристи, що вирушають у гастрономічні тури, представлені такими категоріями населення [16]:

- 1) туристи, яким набрид звичайний туризм;
- 2) туристи, які хочуть внести різноманітність у свій раціон;
- 3) гурмани;
- 4) туристи, чия робота пов'язана з приготуванням та вживанням їжі;
- 5) представники туристичних компаній, зацікавлені в організації власних гастротурів.

Отже, цільова аудиторія гастрономічного туризму включає в себе:

- туристів-гурманів;
- туристів, які використовують кулінарний туризм з метою навчання та отримання професійних навичок (кухарі, сомельє, ресторатори, дегустатори, блогери);
- представників турфірм, які подорожують з метою вивчення даного напрямку туризму;

- туристи, які бажають заглибитися в культуру країни за допомогою вивчення національної кухні.

В гастрономічному туризмі існують різні напрямки, що сформувалися для задоволення побажань туриста (Додаток Б). Існують класифікації гастрономічних та кулінарних турів за кількома ключовими критеріями, такими як специфіка місцевості, мета поїздки або бажання спробувати певний напій чи страви. Всі ці особливості повинні враховуватися при складанні гастрономічного туру, щоб він найкращим чином відповідав очікуванням цільової аудиторії. Користуються попитом послуги на гастрономічні тури як індивідуальні, так і групові. Залежно від виду заявки туриста й способу організації продажів тури поділяються на індивідуальні (замовлені), пакетні та інклюзив-тури. Гастрономічний туризм включає в себе такі види [6]:

- *ресторанний тур* – подорож, яка складається з відвідування найвідоміших та найбільш популярних ресторанів, які відрізняються високою якістю, ексклюзивністю кухні, національним спрямуванням;

- *тур сільською місцевістю* – тимчасове перебування туристів у сільській місцевості з метою дегустації її кухні та продуктів, що виробляють у даному регіоні. Може також включати в себе деякі сільськогосподарські роботи;

- *тур з метою відвідування гастрономічної виставки, ярмарки, шоу;*

- *освітній тур*, метою якого є навчання в спеціальних закладах кулінарного профілю, відвідування курсів та майстер-класів;

- *комбінований тур* – поєднує риси кількох попередніх турів.

Серед переваг гастрономічного туризму називають такі [24]:

- 1) тією чи іншою мірою він є складовим елементом усіх турів. Але, на відміну від інших видів туризму, ознайомлення з національною кухнею стає головним мотивом, метою та елементом гастрономічної подорожі;

- 2) сприяє просуванню місцевих господарств і виробників продовольчих товарів, підприємства туристичної інфраструктури (готелів, закладів харчування тощо);

3) не носить характер сезонного відпочинку, для будь-якої пори року можна підібрати відповідний тур;

4) популяризує національні (місцеві) кулінарні традиції;

5) умови для його розвитку мають абсолютно всі країни та регіони, що є унікальною та відмінною рисою даного виду туризму.

Нині гастрономія стала невід'ємною складовою ознайомлення з культурою, традиціями та певним стилем життя відвідуваної території. Вона являє собою здатність активізувати та диверсифікувати туризм, сприяє економічному розвитку місцевому, включаючи в себе різні сектори економіки (виробництво, продовольчі ринки, заклади харчування та ін.).

Провідні фахівці туристичної індустрії виділяють сучасні глобальні тенденції розвитку гастрономічного туризму [37].

1. *Ринок гастрономічного туризму є зростаючим.* Це один із найбільш динамічних сегментів туристичного ринку.

2. *«Гастрономічні» туристи – це туристи, які беруть участь у нових напрямках культурного споживання.* Вони – мандрівники, які пізнають автентичність відвідуваних місць через їжу. Вони стурбовані походженням продуктів. Вони визнають цінність гастрономії як засобу спілкування, як простору для обміну досвідом з іншими людьми. Такі туристи мають вищі витрати, ніж середні, вони вимогливі, вдячні та уникають одноманітності.

3. *Основою гастрономічних пропозицій є територія.* Терруар – це елемент, який її відрізняє і є джерелом локальної ідентичності. Він охоплює екологічні та ландшафтні цінності, історію, культуру, традиції, сільську природу, море, власну кухню цього місця. У зв'язку з цим перетворення території на кулінарний ландшафт є однією із проблем туристичних дестинацій.

4. *Основою гастрономічного туризму є продукт.* Тому важливо визначити, які ресурси ми будемо перетворювати на туристичний продукт, що дасть змогу ідентифікувати цю територію.

5. *Стійкість.* Гастрономічний туризм здатний вирішувати проблеми культури та навколишнього середовища шляхом, що є сумісним з суто

економічними аргументами. Ідея полягає не в тому, щоб створити новий недискримінаційний тиск на кулінарну спадщину, але використовувати її раціонально з огляду на стійкість. Мова йде не про «туристифікацію» гастрономії, а про створення нових пропозицій або збільшення існуючих. Тут йдеться не стільки про створення туристичного продукту для того, щоб залучити відвідувачів, а, скоріше, залучення відвідувачів до участі у власній культурній реальності певної дестинації, добре поясненій та інтерпретованій через кухню, місцеву продукцію та всі послуги й заходи, які їх оточують.

6. *Якість.* Туристичні дестинації, які хочуть пропагувати гастрономічний туризм, мають працювати на різних рівнях у сфері якості: захист і визнання місцевої продукції, розвиток конкурентної пропозиції, професіоналізм людських ресурсів, захист споживачів та належний їх прийом задля підвищення рівня задоволеності відвідувачів.

7. *Зв'язок.* Туристичні дестинації повинні сформулювати достовірний та автентичний опис своїх пропозицій на ринку гастрономічного туризму. Нині досвід туристичної подорожі не обмежується лише фактичними днями її здійснення, а починається значно раніше, з її підготовки (турист збирає інформацію, порівнює, купує). Цей досвід закінчується, коли мандрівник оцінює й ділиться своїми враженнями через соціальні мережі. Ключову роль у процесі створення гастрономічного іміджу туристичної дестинації відіграють відомі шеф-кухарі, засоби масової інформації, туристичні путівники, гастрономічні блоги та соціальні мережі.

8. *Співпраця.* Необхідно, щоб всі особи, які працюють у туристичній дестинації (виробники продуктів харчування, фермери, рибалки, шеф-кухарі, ресторатори, готельєри, представники державної адміністрації тощо), брали участь у створення туристичного продукту гастрономічного туризму.

1.3 Гастротуризм в Україні – історія, стан і перспективи

Українська автентична кухня виступає суттєвим фактором стимулювання туристичних потоків. А в етнографічних дослідженнях відзначено, що українська кулінарія налічує понад 4 тисячі унікальних рецептів різноманітних страв із м'яса (особливо свинини), риби, молочних продуктів, овочів, яєць.

Науковці стверджують, що в Україні починає активно розвиватися напрям туристично-гастрономічної діяльності. Набувають популярності винні тури Закарпаттям, Одеською, Херсонською та Миколаївською областями. Слід зазначити, що Україна входить до п'ятірки країн Європи, де винний туризм має величезні перспективи розвитку і є всесезонним [18]. На думку дослідників, найбільш вдалою формою є поєднання винного та сільського туризму [4]. Варто зазначити про попит на гурман-тури в секторі етнотуризму та сільського зеленого туризму Карпатського регіону.

Розвиток гастротуризму в Україні розпочався з його візуалізацією в Стратегії розвитку туризму до 2026 року, потім концепт почав розбудовуватися в межах міжнародного проєкту «Підтримка розвитку системи географічних зазначень в Україні». Саме у межах цього проєкту була розроблена концепція розвитку гастрономічного туризму в Україні й створено систему «Дороги вина і смаку України». Українські шеф-кухарі працюють над тим, щоб наша гастрономія отримала світове визнання. Уже підписано Меморандум про співробітництво в галузі розвитку туризму між Державним агентством розвитку туризму України та всесвітньо відомим шеф-кухарем і засновником Gastromasa Гокменом Созеном і вже наступного року одна з найвідоміших гастрономічних конференцій у світі відбудеться в Україні [17].

Український стіл не може бути без скибочки смачного сала. Борщ, львівська кава та пляцки, карпатський бограч, шовдарь і гурка, гуцульська кулеша з бринзою та білими грибами, буковинська форель та вареники з вишнями, яворівський пиріг, зинківська ковбаса чи бессарабська баранина, вина з автохтонних сортів винограду і херсонський табнардек – мед з кавуна.

Це далеко не весь перелік традиційних українських страв і продуктів, які є у кожному регіоні України, і які можуть здивувати та зацікавити мандрівника. От тільки такий фантастичний потенціал наразі не розкритий навіть на 10%. Тобто, гастрономія в країні розвинута набагато краще, ніж гастрономічний туризм [10].

Разом з тим іноземні туристи у захваті від українських ресторанів, барної та кавової культури. Дмитро Борисов, засновник «Сім'ї ресторанів Дмитра Борисова», розповів Investory News про те, що був випадок, коли гості з Лондона приїжджали до Києва просто заради вечері в «Канопі». Авіаквитки на лоукостер та дегустаційний сет з 12 подач у цьому ресторані коштували менше, ніж вечеря в середньому місцевому ресторані. Експерти та ресторатори погоджуються з думкою, що гастрономічний туризм є одним із найперспективніших видів туризму на території України, з яким країну можна представляти на світовому ринку. Згідно дослідженням, туристичні потоки збільшуються саме в тих регіонах, де проводяться тематичні ярмарки, тури, народні свята і фестивалі [12].

Подорожуючи Україною варто враховувати той факт, що місцева кухня навіть у межах одного регіону може значно відрізнятись (рис. 1.1). Наприклад, відпочинок в Одесі це першою чергою можливість спробувати найрізноманітніші рибні страви, а у регіоні – м'ясні та сирні страви бессарабської кухні. Херсон – це знамениті кавуни й томати. Солодкою візитівкою Харкова з 1896 року є торт «Харківський», рецептура якого збереглася до сьогодення. А на східній частині України – це «Артвайнері» – Артемівський завод шампанських вин (м. Бахмут, Донецька обл.), де можна не тільки скуштувати ігристі вина за класичним методом Шампенуа, але й відвідати унікальні підземні галереї та пройтись виробничими цехами. Що стосується Закарпаття, то там взагалі утворився кластер – є і сироварні, і мангалиця, і леквар, і можливість все це продегустувати. Загалом регіон вважається одним із найрозвиненіших у плані гастрономічного туризму, там розроблені окремі туристичні маршрути, присвячені ключовим продуктам.

Наприклад, «Гуцульські сирні плаї» – мережа маршрутів гірськими стежками, кожен з яких веде на полонини в гості до гуцулів і знайомить зі столітніми традиціями сироваріння, вівчарства й скотарства в Карпатах. Не менш цікава Київська область з виноробнею Biologist, чималою кількістю страусових ферм і бананових теплиць, медоварень і сироварень [35].



Рис. 1.1 Гастрономічна карта України

Україна має все для розвитку гастротуризму – ферми, виноробні, історію, пам'ятки. Є і люди-ентузіасти, які постійно розвивають гастротуризм, вкладають великі кошти у створення цікавих локацій, які сміливо можуть конкурувати з багатьма європейськими подібними об'єктами. Але для успішного розвитку туризму перш за все потрібно створити в Україні сприятливий бізнес-клімат, який дасть змогу не тільки максимально швидко але і якісно розвивати туристичний бізнес. Отже, гастрономічний туризм є важливою складовою сталого розвитку туристичної сфери України, що здатен генерувати істотні економічні і соціальні блага для учасників туристичного ринку. Динамічний розвиток даного виду туризму стримується низкою

факторів, які потребують негайного вирішення. Важливо пропонувати та реалізовувати нові ідеї та залучати інвесторів, які дадуть старт для створення нових сучасних платформ і кластерів гастротуризму [10].

В останні роки в Україні було започатковано чимало гастрономічних фестивалів: фестиваль молодого вина «Закарпатське Божоле» (Ужгород), «Галицька дефіляда» (м. Тернопіль), «Конкурс різників свиней - гентешів» (с. Геча, Закарпатська обл.), «Біле вино» (м. Берегово, Закарпатська обл.), гастрономічний фестиваль вина та меду «Сонячний напій» (м. Ужгород, Закарпатська обл.), «Фестиваль ріплянки» (с. Колочава, Закарпатська обл.), «Гуцульська бринза» (м. Рахів, Закарпатська обл.), «Борщ'їв» (м. Борщів, Тернопільська обл.), фестиваль хліба (хутір Обирок, Чернігівська обл.), «Український кавун - солодке диво» (м. Гола Пристань, Херсонська обл.), свято Полтавської галушки (м. Полтава), свято сала (м. Полтава), фестиваль полуниці (м. Ізюм, Харківська обл.), свято шоколаду (м. Львів), фестиваль дерунів (м. Коростень, Житомирська обл.) тощо [22].

Львівська кава та пляцки, карпатський бограч, гуцульська бринза, яворівський пиріг, бессарабська баранина, херсонський бекмес – це далеко не весь перелік традиційних українських страв й продуктів, які відомі не тільки внутрішнім туристам, а й іноземцям. Кожний регіон нашої країни має значні потенційні можливості здивувати та зацікавити мандрівника подорожувати зі смаком.

Особлива роль у гастротуризмі належить місцевим виробникам з власною продукцією, що поєднується з їх гостинністю. На сьогодні ми маємо безліч яскравих прикладів, коли локальне виробництво поєдналося, наприклад, з дегустацією, а саме:

- еко-ферма «Лиманська коза» (Херсонська область);
- ферма оленів, свиней і буйволів (Закарпатська область);
- «Медовий дім» (Закарпатська область);
- страусова ферма «Долина страусів» (Київська область);

- виноробня крафтового вина Biologist Craft Winery (Київська область);
- Органічна овочева ферма (Київська область).

Еногастрономічний маршрут Дорога вина та смаку Української Бессарабії, що з'явився 2020-му році, завдяки проєкту Європейського Союзу «Підтримка розвитку системи географічних зазначень в Україні», об'єднує 22 учасника і 36 об'єктів винного й гастрономічного туризму Одеської області, та презентує культурні особливості народів, які тут проживають (українського, болгарського, молдавського, гагаузського та липованського). Миколаївська область також має власні гастрономічні дестинації, які надають різнопланові послуги [22]:

- *демонстраційна ферма-ресторан «Устриці Скіфії» (с. Українка Миколаївського району)* – ферма пропагує ідею культури споживання морепродуктів, неповторних гасгровражень, відпочинку та розваг, освіти (Устричний університет);
- *фермерське господарство «Пан Равлик» (с. Галицинове Миколаївського району)* – ферма спеціалізується на повному циклі вирощування равликів *Helix Aspersa Muller* та культурі їх споживання;
- *сімейна ферма-виноробня «Slivino Village» (с. Сливине Миколаївського району)* – родинна сімейна виноробня, яка займається вирощуванням винограду різних сортів, виробництвом крафтових вин, проведенням екскурсій, концертів та театралізованих вистав;
- *фермерське господарство «Fedosov Family Farm» (м. Миколаїв)* – спеціалізується на виробництві меду та продукції з меду, проведення дегустацій;
- *мануфактура шоколаду «Данцевъ та синъ» (м. Миколаїв)* – організовує дегустації та майстер-класи з виготовлення шоколадних виробів.

Отже, гастрокультура – це важлива складова туристичної привабливості будь-якого регіону. При цьому провідна роль належить маркетингу, оскільки кожна страва вже має свою історію виникнення чи легенду, яку потрібно правильно подати туристові. Тому, дуже важливим є зацікавленість й співпраця між самоврядуванням, бізнесом і громадськістю з метою пошуку, відновлення та просування автентичних страв місцевості й створення гастрономічних маршрутів.

Для кожної з областей України характерні свої унікальні національно-культурні та природні особливості, що впливають і на кулінарні вподобання, носять неповторний характер і можуть зацікавити, як вітчизняних так і іноземних гостротуристів. Україна багата своїми національними стравами, а також натуральними продуктами харчування. Але більшість туристів, які відвідують нашу країну не мають уяви, який потенціал зберігає в собі наша культура та історія, у тому числі у сфері гастрономії. Найбільше гастрономічних туристичних ресурсів зосереджено в Закарпатській, Львівській, Полтавській областях та в містах Київ, Луцьк, Львів. Їх презентують як в автентичних кулінарних закладах, зелених садибах, так і на місцевих фестивалях. До найвідоміших з них відносять [25]:

- Фестиваль кави у Львові (проводиться щорічно у вересні);
- Фестиваль сиру і вина на Львівщині (жовтень);
- Національний Сорочинський Ярмарок на Полтавщині (серпень);
- Фестиваль національної кухні в Луцьку (вересень);
- Свято полуниці в Одеській області (травень);
- «Закарпатське божоле», Закарпаття (листопад);
- Фестиваль «Гуцульська бриндзя», м. Рахів, Закарпаття (вересень);
- Фестиваль вуличної їжі в Києві (серпень);
- Київський фестиваль їжі і вина «Kyiv Food and Wine Festival» (жовтень);
- Фестиваль дерунів у Коростені, на Житомирщині (вересень).

2020 року розпочалася робота щодо включення до Репрезентативного списку ЮНЕСКО та визнання як української нематеріальної культурної спадщини «Культури приготування українського борщу». Оскільки українська кухня є частиною нашої національної ідентичності, то 7 лютого 2022 року найвідоміші шеф-кухарі України та представники державної влади підписали Маніфест про відродження української кухні, її популяризацію у світі, пошук нових формул давніх страв й розвиток вітчизняного гастротуризму. Основна мета Маніфесту – «...присутність України на гастрономічній мапі світу, вшанування національних кулінарних традицій, їх відродження та модернізація. Українська кухня досі мало досліджена, але має величезний потенціал бути серед найкращих кухонь світу». Автори маніфесту закликають усіх українських шеф-кухарів об'єднатися та створити повноцінне українське гастроком'юніті, а також співпрацювати зі світовими шеф-кухарями. Учасники проєкту наголосили на необхідності відроджувати та зберігати рецептури, техніки, технології української кухні; популяризувати українську кухню серед рестораторів та інвесторів; підтримувати локальні фермерські виробництва та допомагати їм у розвитку. Під час реалізації проєкту передбачається ідентифікувати кухні в окремих регіонах, сформувати кошик продуктів та страв для просування у світі, а також запуснути відповідні рекламні кампанії [30].

Безперечно, що є необхідність розвитку гастротурів у кожному з регіонів України, однак війна відклала це питання на певний час – після перемоги та відбудови. Тому, якщо говорити про тенденції гастротуризму в Україні на сьогодні, то потрібно задіювати умовно безпечні регіони (наприклад Івано-Франківська обл.). Щодо перспективи просування гастрономічного туризму в Україні, то масштабна рекламна кампанія, спрямована на мешканців сусідніх країн (можливо після війни), регіонів, чи областей, шляхом випуску спецпроектів на телебаченні, видання путівників чи буклетів стане основним шляхом активізації гастротуризму. Разом з цим, в межах цифровізації майже всіх сфер, ефективним інструментом розвитку гастротуризму є просування таких туристичних компаній у соціальних мережах.

Висновки до розділу 1

Єдиного визначення «гастрономічний туризм» на сьогодні не існує, оскільки це доволі молодий вид в туристичній галузі, який лише почав свій старт на міжнародному ринку, а в українському законодавстві взагалі не виділяється як окремий вид туризму. Здійснивши дослідження теоретико-методологічних основ гастрономічного туризму вдалося запропонувати його визначення як особливого туристичного напрямку, який передбачає знайомство з місцевою культурою через призму кулінарії: нові смаки і кулінарні відчуття.

Отже, можемо підсумувати, що гастрономічний туризм в Україні набирає своїх обертів в розвитку на основі великої різноманітної ресурсної бази. Тому цей напрям є доволі актуальним на сьогодні, а в майбутньому може значно покращити економічний стан України і поляризувати культурні традиції нашої держави на міжнародному рівні.

Дослідження історії та поточного стану гастротуризму в Україні демонструють зростання туристичних потоків у тих регіонах, де, на основі неповторних традицій, формуються спеціалізовані інтерактивні туристичні продукти – крафтові виробництва, тури, фестивалі, народні свята. Зокрема, найбільші туристичні ресурси для проведення подієвого туризму має Західна та Центральна частина України, а саме: Закарпатська, Івано-Франківська та Львівська, Київська, Полтавська області тощо.

В Україні заснована достатня кількість унікальних автентичних гастрономічних турів та фестивалів, успішна промоція та реклама яких може створити передумови для формування конкурентоспроможного вітчизняного гастрономічного туризму.

РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ ПЕРЕДУМОВ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В ІВАНО-ФРАНКІВСЬКІЙ ОБЛАСТІ

2.1 Туристичний потенціал Івано-Франківщини як основа розвитку гастрономічного туризму

Туристична галузь є стратегічним напрямком соціально-економічного розвитку Івано-Франківщини.

Івано-Франківська область за територією порівняно невелика, але за характером рельєфу належить до числа найбільш мальовничих в Україні. Третину території займають Карпатські гори, а дві третини – передгірська і рівнинна зони. Рівнинна зона знаходиться на північному сході й прилягає до Дністра. Тут знаходиться обласний центр – місто Івано-Франківськ (255 м над рівнем моря). Передгірську частину складають горбисті передгір'я. Гірська частина області зайнята Східними Карпатами, що поділяються на масиви Чорногора, Гринява, Чивчини. Тут же, в Чорногірському хребті, на межі із Закарпаттям підноситься найвища гора України Говерла (2061 м) [14].

Етнографічно населення Івано-Франківщини поділяється на Опілля, Покуття, Бойківщину та Гуцульщину. Їх мешканці зберегли деякі відмінності в мові, одязі, культурі та побуті й уже цим привертають увагу туристів. Розвиток туристичної сфери в Івано-Франківську є однією з основних цілей Стратегії розвитку міста до 2028 року, розробленої у 2017 році за сприяння Проекту ПРОМІС у співпраці з представниками місцевої влади, бізнесу та громадянського суспільства. У місті заплановано створення нових туристичних продуктів (фестивалів, виставок, культурно-мистецьких заходів, пішохідних і велосипедних туристичних маршрутів, туристично-культурного мистецького центру), відбувається активна співпраця влади й туристичного альянсу, буде проведено археологічні розкопки й створено музейні комплекси. Джерелами фінансування заходів щодо розвитку туризму стануть: міський бюджет, кошти

суб'єктів господарювання, міжнародних фінансових інституцій і міжнародної технічної допомоги [40].

«Туристичний збір Івано-Франківської області за 2 місяці 2023 року становить 3,5 млн грн. Це на 14,6% більше минулорічного показника», - повідомив начальник відділу туризму ОДА Віталій Передерко. Найбільші надходження зафіксовані у таких громадах [29]:

1. Поляницька – 2033,55 тис. грн.;
2. Яремчанська – 610,48 тис. грн.;
3. Івано-Франківська – 423,18 тис. грн.;
4. Ворохтянська – 159,9 тис. грн.;
5. Верховинська – 46,65 тис. грн.

Туристичні послуги в Івано-Франківській області надають 200 суб'єктів туристичної діяльності; діє мережа з 8 туристично-інформаційних центрів. Все більш популярним стає сільський зелений туризм. Сьогодні до 800 сільських господарів приймають туристів у своїх садибах. Туристів приваблює зручна система поселення, близькість до природи, співвідношення «ціна - якість послуг», гостинність та домашня атмосфера, а окрім того, чудові страви національної кухні. Разом з цим досить активно проводяться гастрономічні фестивалі, які привертають велику вагу туристів [14]:

1. Міжнародний фестиваль мистецтв країн Карпатського регіону «Карпатський простір» (гастрономічна локація), (травень, м. Івано-Франківськ)
2. Гастрономічний фестиваль «Бігус» (травень, м. Калуш);
3. Гуцульське народне дійство «Полонинське літо» (червень, с. Верхній Ясенів, Верховинський р-н);
4. Міжнародний гуцульський фестиваль (липень, м. Яремче (у 2018 р.);
5. Міжнародний фестиваль «Меди Прикарпаття» (липень, м. Івано-Франківськ);
6. Гастрономічний фестиваль «Станіславська мармуляда» (липень (у 2018 р.), м. Івано-Франківськ);
7. Ярмарок «Свято бойківського меду і ремесел» (серпень, м. Долина);

8. Фестиваль-ярмарок «Свято винограду та вина» (серпень, м. Івано-Франківськ);
9. Обласний фестиваль-ярмарок «Медовий Спас» (серпень, м. Коломия);
10. Фестиваль вареників «Вареник-fest» (серпень, м. Калуш);
11. Гастрономічний фестиваль «Свято сливи» (серпень, с. Надорожна, Тлумацький р-н);
12. Фестиваль-ярмарок «Хліб&сир фест» (вересень, м. Івано-Франківськ);
13. Районний фольклорно-етнографічний фестиваль «Покутське яблуко» (вересень, м. Снятин);
14. Великий бойківський ярмарок «Долина Органік-Фест» (жовтень, м. Долина);
15. Фестиваль капусти «Подяка Богу за врожай» (жовтень, Тлумацький р-н);
16. Гастрономічний фестиваль «Бульбяні пироги Бойківські » (жовтень, с. Старий Мізунь, Долинський р-н);
17. Сімейний ягідний фестиваль «ZAHID BERRY FEST» (с. Чукалівка, щорічно з 2021 р.);
18. Етнографічно-гастрономічний фестиваль «Ситий Бойко» (с. Грабів, Долинська ТГ, серпень).

Важливим посиленням туристичного потенціалу Івано-Франківщини саме в аспекті гастротуризму є створення ГО «Смак українських Карпат», яка об'єднує виробників з екологічно чистих територій 4-х областей українських Карпат: Львівська, Івано-Франківська, Закарпатська, Чернівецька. Громадська спілка об'єднує 26 виробників з українських Карпат та прихильників ідеї збереження традиційних технологій, виробництва натуральних продуктів харчування [26]. Тобто кожен з таких виробників може стати частиною певного гастротуру і їх можна створювати кілька. Адже, регіональний продукт – не лише об'єкт тільки продажу, а й синергія культури, історії та традицій, що є підґрунтям для формування успішного гастротуризму.

2.2 Локальні гастрономічні особливості Івано-Франківщини

Кожен регіон Прикарпаття надзвичайно багатий на найрізноманітніші страви, які можуть прийтися до смаку найвибагливішим гурманам.

Базовий раціон гуцулів складається із зернових (кукурудзи, ячменю, вівса), овочів (картоплі, капусти, буряка), бобових (гороху, квасолі), молочних та кисломолочних продуктів. Щоденним хлібом в горах довго служив корж (буришник) з, переважно, кукурудзяного борошна, нерідко із додаванням до хлібного тіста вареної картоплі. В сучасному харчуванні приготування таких коржів скоротилося. Дуже популярні на Гуцульщині круп'яні та мучні страви: густа, однорідна каша з кукурудзяного борошна (кулеша), вареники («пирого») з різного борошна з сиром та бринзою, картоплею та капустою, «терті пляцки» (деруни), галушки тощо [27].

Довгий час гуцульській кухні було властиве обмежене споживання м'яса, а сьогодні гостям краю запропонують апетитний студенець (холодець) та соковиту гуцульську буженину, ароматну домашню ковбаску зі шкварками та печеню, а ще й неймовірно смачні м'ясні крученики. До речі, як свідчать народознавці, холодець чи м'ясна печеня, а також буряковий борщ, голубці та кукурудзяна або рисова каша складали основу обрядового меню на хрестини, весілля та похорон. Характерне для гуцульської кухні і щедре використання приправ. Під час посту перевага віддавалась овочам, бобовим, печені з грибів та риби, а для пом'якшення смаку використовувалась конопляна чи лляна олія. Багато традиційних рецептів, які передавалися з покоління в покоління, збереглися й донині. До традиційних страв гуцульської кухні відносять [27]:

- *Бануш* – *візитівка карпатської кухні*. Старожили краю розповідають, що ця проста, поживна та дійсно символічна для Гуцульщини страва виникла, коли з харчів лишилися лише сметана та кукурудзяне борошно. А назву свою бануш отримав від імені газди Баноша, якого турботлива жінка рясно годувала. Споконвіку гордість гуцульської кухні готують виключно чоловіки, а на кожному поважному подвір'ї має бути облаштоване місце для

священнодійства з приготування бануша. Справжній банош готується на відкритому вогні. У чавунний казанок набирають домашньої сметани, яку доводять до кипіння, тоді додають кукурудзяне борошно. Страву постійно помішують дерев'яною ложкою аж поки не спливе жир від сметани. Подається банош з бринзою. Також туристи можуть посмакувати його зі шкварками чи грибною підливою [33].

- *Кулеша (мамалига)*. З давніх часів вкорінилася на гуцульському столі ще одна страва з кукурудзяного борошна – золотиста кулеша. Її рецепт дещо простіший, ніж в бануша, тому що, зазвичай, кулеша готується на воді. Замість сметани в готову страву додається вершкове масло. Загустілу кулешу ріжуть на порції ниткою та традиційно посипають розтертою бринзою. Урізноманітнити та збагатити смак кулеші можна хрусткими шкварками, тушкованими в сметані грибами, чи смаженою цибулею. Кулеша часом служить гуцулам альтернативою хлібу, і до її оригінального смаку особливо пасує кисле молоко.

- *Гуцульський білий борщ*. Цей різновид гуцульського борщу ламає всі уявлення про смак та колір такої звичної на будь-якій кухні страви. Основні інгредієнти борщу – білий, кормовий буряк, цибуля, м'ясні копчені реберця, сметана. Неймовірного аромату «білому» борщу надають запашні карпатські приправи серед них обов'язковий чебрик (чебрець) [смачна гуцульщина].

- *Грибна зупа*. Дари природи – різноманітні лісові гриби, цілі плантації яких можна знайти в горах, здавна увійшли до традиційного раціону гуцулів. Тому грибна зупа – дуже поширена перша страва жителів гірських районів. Чому зупа? Грибна юшка отримала цю назву під впливом польської мови в 20-30-х роках минулого століття. Найсмачнішою зупа виходить з білих грибів, проте, можна використовувати і інші види грибів, наприклад, лисички. За відсутністю свіжих грибів, до страви прямують сушені. До складу зупи ще входить локшина або дрібна вермішель, зажарка з часника та цибулі, зелень та спеції.

- *Мініатюрні гуцульські голубці*. Справжні гуцульські голубці повинні бути розміром з мізинець. Готують їх з листя квашеної капусти, які начиняють

кукурудзяною крупою грубого помелу, рисом з приправами та додають сало. Сформовані голубці щільно складають в чавунний посуд, перекладаючи шматками сала та гілочками чебрецю, й готують в духовці 1.5-2 години [3].

- *Гусянка і «гуцульське пиво»*. Гусянка – це щось між йогуртом та ряжанкою, тільки смачніше. Оскільки гуцульська кухня достатньо ситна, допомагає шлунку впоратися з ласими наїдками гусянка. Приготувати її не важко. Стінки посудини (глиняної або скляної, в жодному разі не металевої) змащують густо загуслем або домашньою сметаною, далі заливають нагріте до кімнатної температури молоко, не перемішуючи. Вкуютують посудину рушником, аби вона прогрівалась й залишають на 12 годин. Потім гусянку краще зберігати (в процесі вживання) в холодильнику при температурі на вище 5°C, що б запобігти подальшому процесу окислення. Проте, якщо гусянка таки скисає з неї готують напій – розвід («гуцульське пиво»).

- *Начинка по-коломийськи*. Начинку готували здебільшого на великі свята. В основі страви кукурудзяна крупа, масло та яйця. Це гарнір з кукурудзяної крупи з печі, який подають до м'яса або птиці, борщу чи бульйону. Віднедавна начинка по-коломийськи із томленим м'ясом – це традиційна страва Коломиї. Її рецепт буде запатентовано і авторське право буде належати коломийській громаді в особі міської ради. Вона буде пропонована до введення в меню усіх закладів харчування нашого міста, а також буде продаватися на ярмарках, фестивалях.

- *Бігус* – страва, притаманна бойківській кухні. Проте, не варто не плутати з польським бігосом – тушеною капустою з м'ясом та сухофруктами. Бігус – досить цікава страва. У його основі – квашений смугастий рожевий буряк, іноді його називають польським. Він у поєднанні з наваристим м'ясним бульйоном утворює надзвичайно смачний, святковий суп. До нього інколи додають рис. Страва смакує не лише з хлібом, а й у прикуску з відвареною картоплею. На Калущині ця страва має своєрідне обрядове значення: готують на урочистих подіях та навіть рекомендують вживати породіллям для відновлення сил.

- *«Приймана капуста»* або *капуста по-весільному*. Готували її газдині зі Сваричева на Рожнятівщині восени, коли вже у всіх господинь наквасилася капуста. До страви також додають солодку капусту. Заправляють пшоном та рисом. Крім того, додають ще сметани, смаженої на смальці цибулі, молока, сала, зелені і вкінці – шкварки.

- *Гопка* – *страва бойківської кухні*. Зазвичай, колись гопку їли руками з однієї тарілки, заправивши мочанкою. Приготування цієї автентичної страви має свої особливості. У чавунному котлі варять картоплю майже до готовності, тоді засипають борошном або манкою і додають сіль. Тоді товкачем (колотівкою) треба «погопкати», щоб не було грудок, і знову покласти на вогонь (3-5 хвилин). Так поварити 2-3 рази. Далі потрібно розтопити 50 г масла або смальцю (можна додати мелену подрібнену цибулину, підсмаживши її до золотистого кольору). Вилити це все в гопку, погопкати і трохи потримати на вогні. Гопка готова тоді, коли відстає від колотівки чи країв баняка. До неї ще готують мочанку. Нарізають маленькими шматочками свіже м'ясо, смажать на олії чи смальці, щоб підрум'янилось. Додають одну маленьку порізану на дрібно цибулину. Вливають трохи води, накривають кришкою і тушкують. Коли вода википить, додають 2-3 ложки сметани і знову тушкують до готовності.

- *Токан* – страва, котра була поширена на території західної України. Прийшла вона до нас із румунської кухні. Часто токан плутають з мамалигою, але це дві абсолютно інші страви. Вони обидві включають в себе кукурудзяну кашу, але у мамалізі ця крупа – основний інгредієнт, а токан – це страва зі свинини, гарніром до якої подається ця каша. Згодом до страви почали додавати і бринзу, що зробило її ще більш подібною до мамалиги, або замінювати свинину іншим м'ясом, але це звична справа – експериментувати на кухні. Готовність страви визначається так: якщо до дерев'яної ложки чи качалки каша не пристає – готова!

- *Киселиця* – *смакує по-лемківськи*. Щоб приготувати 3-3,5 літра киселиці, майже культового лемківського супу, достатньо мати під рукою півлітрову

банку вівсяного борошна або геркулесу, 25 грамів дріжджів та окрайчик житнього хліба. Залити ці інгредієнти 1 л теплої води й поставити в тепле місце на добу для бродіння. Потім суміш процідити крізь марлю, додати 2-2,5 л води та півтори чайні ложки тмину, довести, помішуючи, щоб не пригоріло, до кипіння. Присмачити підсмаженою на олії цибулею, часником та посолити за смаком. Через кілька хвилин духмяне вариво доповнити лавровим листом, перцем та олією (бажано льняною – в ній один із секретів смаку киселиці). На час посту ця страва, як стверджують лемки, прирівнюється до амброзії – легендарної їжі олімпійських богів, яка, на переконання древніх греків, гарантувала молодість і безсмертя.

Традиційні бойківські страви – ситні, смачні і прості, а особливо каша з пенцаку, млинці з колястри, капуста з кмином, біб з овочами, квасоля по-карпатськи, стиранка. Та як можна обійтись без другого хліба в горах, без картоплі? Адже з неї бойки готують терті (варені) пироги начинені сиром, терті, смажені плячки (деруни), тарчаники з начинкою (грибною, м'ясною, сирною), терті галушки з молоком. У традиційній бойківській кухні гриби входять до складу мачанок, голубців, юшок, пирогів і вушок, їх використовують, як начинки, а також солять і маринують. А хто відмовиться від рижиків у сметані, грибової зупи, відбивних з голубінок (сироїжки), або пістрякової смакоти [26].

Бойки вміють готувати страви з м'яса, а особливо в пошані будженина (м'ясо і сало вуджене). Таку розкіш бойки могли собі дозволити один або два рази на рік. М'ясо в маринаді витримували три доби, потім натирали перцем, часником, сіллю, паприкою. Замотували в тоненьку тканину, перев'язували нитками, на гачок, поміщали в кошик для вудження. У кухні розпалювали вогонь з сухих і вологих гілочок ялівцю, сосни, ялини та фруктових дерев. Так вудили димом 3-4 дні. Цей процес довготривалий, але смак і якість готових виробів варті таких зусиль. Бойки вміють запікати хлібець м'ясний, готувати кишку карпатську та свіжину домашню, а ще готують чудові страви з баранини з кмином та пшоном [13].

Не буде бойко ситий, як не скуштує тушкованої лободи. Для сучасної людини це звучить трохи дивно. Для нас (давніх бойків) ця страва була на щодень. Червоний підбиваний борщ з гичкою та листочками довершує всі забаганки бойків. Нема нічого смачнішого в зимовий період, як пражений горох. Бойки зберігають сушений горох у паперових або полотняних мішечках, у добре провітрюваних приміщеннях. Щоб спражити горох його необхідно намочити у воді на 4-5 годин, потім відцідити і на сухій пателні підсмажити з невеликою кількістю солі. Бойки дуже працьовиті люди, але вміють і відпочивати. Крім того, що гарно співають та веселяться, то ще готують стародавні наливки з черемхи, вина з шипшини та ожини, слив'янку, вишнівку, лікер з кмину, медовуху. Серед популярних саме бойківських страв: книш солений, лакітки солодоці, закритий картопляний пиріг (буляник), затірка, мачанка, ошипок, розтиранка, стиранка, запечені клецки тощо [33].

В силу історичних умов кухня Західної України увібрала кращі зразки австрійського, українського, польського, єврейського, угорського, вірменського куховарства. Галицьку кухню любляли й тодішні вельможі. Збереглися переписи (рецепти) місцевих страв, якими ласував австрійський імператор Франц-Йосип I. Наприклад, кайзершмар – «королівську яечню», яку імператор любив запивати кавою з вершками. За твердженням львівського дослідника-краєзнавця Ігоря Лильо, польський король Ян III Собеський любляв вершково-молочний десерт «Аркас». Гастрономічні смаки Івана Франка були скромнішими, він надавав перевагу засипаній борошном квашеній капусті, квашеним овочам і зупкам на квасі чи на грибах, пив чай, а не каву. Проте його дружина Ольга Франко стала знаною куховаркою, книги якої популярні й досі. Фантаст Станіслав Лем, коли ще проживав у Львові, любив місцеві марципани, халву та вишневий сік у бляшанках [26].

Характерними рисами старої галицької кухні були різноманітність та збалансованість. Використовувалось здебільшого вершкове масло (олія – більше в піст). Шанували й інші молочні продукти. Вживали багато зелені, овочів, фруктів. Цікаво, що фрукти тоді називали «овочі», а овочі «яриною».

М'ясо вживали 2-3 рази на тиждень, рибу найчастіше їли взимку. Логаза, запрашка, бобов'яник, запалені буряки або й щипанка на пшон: йдеться про опільську гастрономію. Із залишків хліба чи булки вправні галицькі господині вміли приготувати безліч гідних страв, навіть пекли торти. Пересмаженими з цибулькою хлібними крихтами здобрювали вареники. З ягідного жмиху виготовляли оцет. Вміли навіть робити домашнє шампанське – «шампан». Цукерки щодня не купували. Навіть на ялинку їх робили самі – солодку суміш з білків, цукру, молока пекли на пательні у печі, потім розрізали на шматочки та обгортали у яскравий папір [27].

До раціону покутянина мала входити калорійна їжа, яка мала підтримувати його працездатність під час важкої фізичної праці. У народі побутували й свої погляди на їжу. Вважали, якщо чоловік поїсть квасолі або квасолевого борщу, юшки, бобу, гороху, м'ясних страв, то він зможе довго працювати. У дні, коли приступали до «великої роботи», споживали страви, які, на їхнє переконання, давали найбільш продуктивну силу – м'ясо, голубці, квасолі; не вживали – сир, сметану, молоко, кисляк, саму картоплю, тісто. Під час посту раціон покутян мінявся на пісний [33].

Слід акцентувати увагу, що Івано-Франківська область багата кулінарною історією, традиціями і звичаями, що є потужним потенціалом для розвитку гастрономічного туризму.

Висновки до розділу 2

Аналіз передумов розвитку гастрономічного туризму в Івано-Франківській області дозволив зробити наступні висновки. Зокрема, вважаємо значним посиленням туристичного потенціалу Івано-Франківщини саме в аспекті гастротуризму є створення ГО «Смак українських Карпат»: об'єднання виробників з екологічно чистих територій 4-х областей українських Карпат. Івано-Франківська область за територією порівняно невелика, але за характером рельєфу належить до числа найбільш мальовничих в Україні. Разом

з цим, етнографічно населення Івано-Франківщини поділяється на Опілля, Покуття, Бойківщину та Гуцульщину, мешканці яких зберегли окремі традиційні страви. До традиційних страв гуцульської кухні відносять банош, кулеша, гуцульський білий борщ, грибна зупа, мініатюрні голубці, начинка, бігус тощо. Традиційні бойківські страви: каша з пенцаку, млинці з колястри, капуста з кмином, біб з овочами, квасоля по-карпатськи, стиранка. Логаза, запрашка, бобов'яник, запалені буряки або й щипанка на пшон: йдеться про опільську гастрономію. До раціону покутянина мала входити калорійна їжа, яка мала формувати його працездатність під час важкої фізичної праці. Таке різноманіття страв та традицій приготування є цінним підґрунтям для формування нових, цікавих та насичених гастротурів Івано-Франківською областю.

РОЗДІЛ 3. РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В ІВАНО-ФРАНКІВСЬКІЙ ОБЛАСТІ

3.1 Сучасний стан та проблеми розвитку гастрономічного туризму в Івано-Франківській області

У жовтні 2022 року тури Україною забронювали майже вдвічі більше людей, аніж за аналогічний період попереднього року. Про це йдеться у статистиці українського туроператора Join UP! За даними компанії (рис.3.1), у структурі продажів туроператора серед турів Україною наразі переважають санаторні – 44,4% замовлень у жовтні 2022 року відносяться саме до цієї категорії. На другому місці – поїздки в Карпати (29%) заради ретриту й оздоровлення. Треті за популярністю – гірськолижні напрями (19,5%), але з тенденцією до зростання в зимовий період. Також українці купують тури до санаторіїв на морському узбережжі, автобусні подорожі країною, обирають міський туризм і спеціалізований дитячий відпочинок [7].

Напрямки внутрішнього туризму

Станом на початок листопада 2022

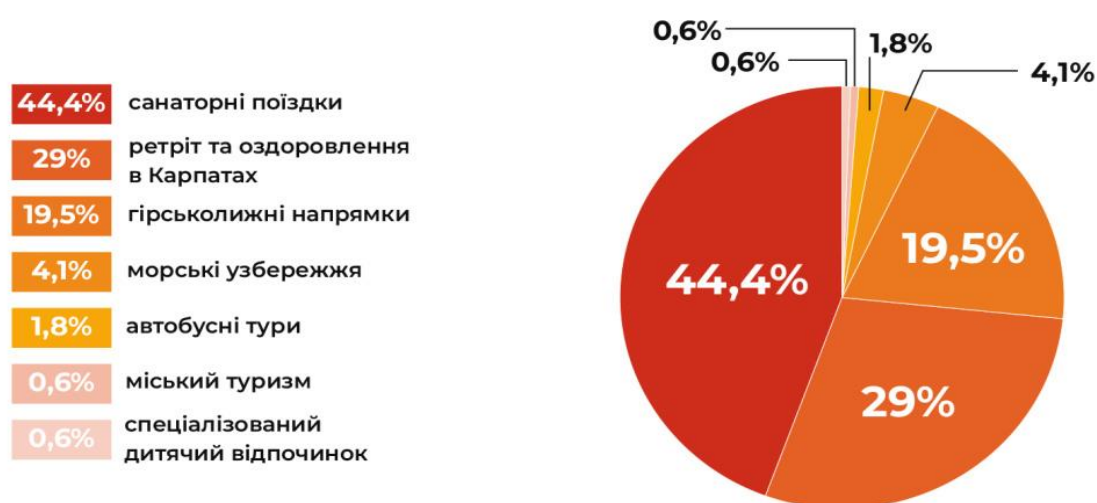


Рис.3.1 Напрями внутрішнього туризму (листопад 2022 р.)

«Закриття авіапростору через війну, окупація частини території України, руйнування туристичної інфраструктури та загальна економічна ситуація суттєво вплинули на індустрію», зазначив Кириченко. Для визначення стану та проблеми розвитку гастрономічного туризму в Івано-Франківській області пропонуємо розглянути наявні локації представлених в гастрономічному путівнику (Додаток А), що розміщений на сайті Івано-Франківської ОДА [1].

- *Полонина Діл (Верховинський район)*. Тут можна придбати свіжий сир, копчений будз, бриндзу і збите в дерев'яній маслобійці домашнє вершкове масло. Можете збити самі – газди пропонують майстер-клас зі збивання пухкого маслечка та з приготування баноша на вогні у стаї. Вище полонини – гірський масив, де можна досхочу назбирати ягід, грибів, лікарських трав.

- *Полонина Кринта (Верховинський район)*. Тут вам, як і на будь-якій іншій полонині, продемонструють приготування сирів та проведуть їх дегустацію. Кота в мішку купувати не доведеться. Але зверніть увагу на один божественний продукт – ніжний солодкавий сир, за консистенцією – щось середнє між фетою і маскарпоне – це вурда, яку виготовляють з молока і сироватки, що залишається від приготування будзу.

- *Полонина Луковиця (Верховинський район)*. Ця розкішна зелена полонина – одна з небагатьох на Прикарпатті, що відновила та оживила вівчарство: загалом випасається до 200 голів овець та 50 голів корів. Тут, як і на кожній гуцульській полонині, пасуть та стрижуть овець, виготовляють підкопчений овечий сир та знамениту гуцульську бринзу.

- *Музей-сироварня «Хата-стая» (Верховинський район)*. У музеї «Хата-стая», де все стосується традиційного домашнього господарювання, вас зустріне, обігріє, залучить до процесу приготування гуцульських смаколиків справжня гуцулка – Галина Мокан. Наприкінці екскурсії дегустація сиру власного виробництва та інші страви гуцульської кухні: родзинкою столу є книш – солоний пиріг з бринзою з розжареної давньої гуцульської печі.

- *Полонина Маковиця (Яремчанська міська рада)*. Сир тут готують традиційним способом, але майстер-клас з приготування бринзи унікальний –

десятки цінних фактів про користь овечого молока, переваги традиційного сироваріння та урок професійної гуцульської говірки чабана.

- *Полонина «Перці» (Яремчанська міська рада)*. Вчіться кувати, різьбити, мосяжнувати, мотайте ляльки або ж купайтеся в купальнях і дегустуйте, дегустуйте, дегустуйте. Найбільший комфорт дає ситна їжа і благородні напої: можна скуштувати 13 видів карпатських наливок з місцевими сирами. Їжа тут корисна і традиційна, приготована зі смаком та з урахуванням принципів безпеки та культури кулінарії.

- *Ферма «Яр» та полонина Горган (Яремчанська міська рада)*. Головна спеціалізація ферми – козиний сир, молоко та пізнавальні екскурсії. Знайомтеся з життям чудово доглянутої худоби, вивчайте технологію високогірного фермерства, насолоджуйтесь краєвидами.

- *Броварня Микуличин (Яремчанська міська рада)*. «Гуцульський вар» (HutsulBrew) – добра крафтова пивоварня, що з 2002 року стала місцевим пивним брендом. Пиво продається під торговою маркою «пиво Гуцульське».

- *Форельне господарство «Валило» (с. Яворів, Косівський район)*. Господар почаствує свіжою рибкою та гуцульським баношем. Вершковий кукурудзяний банош та форель з хрумкою скоринкою, що може бути смачнішим?

- *Екопасіка «Бджолиний рай» (м. Косів)*. Вирушайте туди, де можна купити меду, прополісу, пилку, перги та воску, досхочу поласувати медовою жувальною гумкою (сотами) і отримати лекцію від професіонала-господаря.

- *Екоферма козячих сирів (с. Яворів, Косівський район)*. Екоферма у Яворові – це невелике поголів'я відбірних м'ясних баранів та молочних кіз.

- *Соціальний кооператив «Файні ябка» (Тлумацький район)*. Завдяки кооперативу «Файні Ябка» в Обертині на Тлумаччині – любі з дитинства лісниці стають доступнішими і краще упакованими. Кооператив приймає на сушку тонни яблук та слив з довколишніх сіл і реалізує у торговій мережі.

- СОК «Чиста флора» (Коломийський район). Кооператив «Чиста флора» – це 60 видів карпатських трав'яних напоїв – корисних та смачних зборів та монотрав.

- Пасіка «Золоті крилечка» (Коломийський район). Тут, окрім вуликів, є все для повноцінного велнесу – місця для релаксу після вжалювання цілющими бджілками, канатна дорога, мила колиба, де можна почаювати і послухати цікаві розповіді з життя господаря, він же автор унікальної методики оздоровлення «Сам собі лікар».

- Овеча ферма (Долинський район). За збереження кулінарних традицій овеча ферма «Дубовий кут» отримала знак Мережі Карпатської кулінарної спадщини. Як і скрізь на полонинах можна придбати сир.

- Медоварня «Чорна бджола» (Долинський район). Вам запропонують пізнавальну екскурсію та знову ж таки – дегустацію, але на цей раз уже напоїв: карпатський мед, питний мед, медовий квас, трав'яний чай за рецептами із старовинних книг, які ви можете погортати там же, в медоварні.

- Фермерське господарство «Еко Карпати» – козяча ферма та сироварня (Долинський район). На фермі можна скуштувати свіжого козячого молока з легким вершковим присмаком, а щоб познайомитися з усіма процесами творення сиру та придбати його – відправляйтеся в Долину.

- Добра Екоферма (с. Шевченкове, Долинський район). Стрункі, доглянуті, спортивні коні прокатають вас під чуйним наглядом господарів-інструкторів – перша порція позитиву вам гарантована. А далі особисте знайомство з цілою ватагою екзотичних корівок, кіз, свинок, овець. А для вас – добрі закуски від господарів.

- Бджільницьке господарство «Медова симфонія». Тут пропонують 8 видів питних медів, знайомлять з життям бджілок, дають майстер-класи медової кулінарії – неймовірні сирники й медові пляцки.

Щодо наявних гастротурів в Івано-Франківській області, то за запитом в пошуковику є лише кілька турів [33]:

- гастротур «Карпатські смаколики» (3 дні: Івано-Франківськ – Татарів – Буковель – Верховина – Кривопілля – Косів – Снятин – Івано-Франківськ);
- Гуцульські Карпати + Буковель (Львів Тур в: Львів - Рогатин - Яремче - Верховина - Івано-Франківська – Поляниця.

Варто зазначити також, що на території Івано-Франківської області триває робота над формуванням мережі гастрономічних маршрутів. Основне завдання громадської спілки «Дорога смаку Прикарпаття» – інтегрувати пропозицію виробників традиційних локальних продуктів, зокрема продуктів харчування із зареєстрованим зазначенням походження (географічним зазначенням) у систему туристичного ринку через формування нової гастротуристичної пропозиції. Створення «Дороги смаку Прикарпаття» є одним із елементів ініціативи проєкту ЄС «Підтримка розвитку системи географічних зазначень в Україні» (ГЗ), спрямованого на розвиток загальнонаціональної мережі еногастрономічних маршрутів «Дороги вина та смаку України» [19].

Здійснивши аналіз наявних гастрономічних локацій, можна зробити висновок, що потенціал для формування цікавих гастротурів досить високий. А щодо проблемний питань можна віднести відсутність промоції таких локацій та взагалі наявності навіть на офіційних сайтах області інформації про такі локації. Наявні обставити дають особливий привілей для туристичних операторів формування унікальних туристичних послуг.

3.2 Шляхи розвитку гастрономічного туризму в Івано-Франківській області

Щодо шляхів розвитку гастрономічного туризму в Івано-Франківській області потрібно брати до уваги, що їхня реалізація може відбутися після перемоги та первинної відбудови нашої держави.

В майбутньому мають просуватися запровадження механізмів стимулювання для будівництва нових та реконструкції наявних об'єктів

туристичної та курортної інфраструктури. В першу чергу українські туристичні компанії, які пропонують туристичний продукт, в особливості, що стосується гастрономічного туризму мають давати акцент на якість. У спеціалізованих, немасових видах туризму акцент робиться не на ціні, а на якості, оскільки на відміну від масового сегменту турист тут вибагливіший, а також платоспроможніший. Головні стратегічні напрями подальшого розвитку гастрономічного туризму України також є такі [34]:

- забезпечення загальнодержавної і регіональної підтримки туризму, залучення до його розвитку як державних, так і підприємств інших форм власності, а також окремих громадян;

- створення розвиненої туристичної інфраструктури з метою надання якісних і різноманітних послуг туристам;

- забезпечення пріоритетності вітчизняного внутрішнього та іноземного (в'їзного) туризму на основі використання туристичних ресурсів, національної історико-культурної спадщини українського народу;

- розвиток інформаційно-рекламної і маркетингової діяльності;

- підготовка і перепідготовка та підвищення кваліфікації кадрів для потреб рекреаційно-туристичної діяльності.

Ці та інші напрями визначають орієнтири і пріоритети розвитку рекреаційно-туристичної діяльності в Україні. Також велику увагу варто приділити селам та малим містам України, де якраз і збереглися ті давні традиції побуту та життя місцевих жителів. На сьогодні вже існує проєкт розвитку малих міст України, але що стосується гастрономічного туризму, то на даній платформі доволі мало висунуто ідей щодо його розвитку. Що стосується ідей для урізноманітнення гастрономічної галузі, можемо запропонувати створити туристичний продукт з урахуванням природних та національних особливостей України. Так як наша країна має дуже вигідне географічне розташування, можна створити маршрут, де основним транспортним засобом буде плавучий засіб, де будуть надаватися послуги гастрономічного характеру, тобто можна об'єднати кілька видів туризму і

зробити нахил саме на гастрономічному. Як місце надання послуг будуть річкові та морські судна, які сплавляються по українським водним об'єктам, в особливості по головній артерії України – Дніпру з елементами гастрономії та еногастрономії. Даний продукт, у порівнянні з класичним круїзом, дозволяє розширити програму перебування та врахувати потреби різних за віком груп споживачів. Головною проблемою є звичайно сезонність, а також звичайно недостатня профінансованість даного проєкту. Задля його розвитку, його можна презентувати не просто як окремий вид внутрішнього туризму, а як елемент міжнародного, адже можна скомбінувати річковий та морський вид подорожі з відвідання сусідньої держави по морю, наприклад, Болгарія, або ж навіть по суші – Румунія і таким чином на судні презентувати національну українську кухню з елементами особливостей тих регіонів та країн, куди направляється судно. Отже, як бачимо, гастрономічний туризм має величезне підґрунтя для розвитку та популяризації як серед місцевих жителів, так і на міжнародному рівні. Потрібно лише висувати нові ідеї розвитку та максимально залучати інвесторів, які дадуть поштовх до створення нових кластерів та платформ в туристичній галузі загалом і в особливості для розвитку гастрономічного туризму [34].

Одним із найкращих з точки зору організаційних заходів знайомства з гастротуризмом є фестивалі. Щорічно в Україні проходить велика кількість заходів, спрямованих на вшанування традицій – гастрономічних фестивалів. Вони проходять у різних точках країни, надаючи туристові змогу з головою зануритися у атмосферу місця, скуштувавши традиційні страви. Український гастротуризм відносно молодий вид дозвілля, але має все необхідне для свого поступового розвитку. Кожен туристичний регіон України сьогодні прагне знайти свою гастрономічну особливість і виявити свою неповторність, тому важливо включити гастротуризм до регіональних програм розвитку туристичної сфери. Головною рушійною силою у розвитку гастротуризму стають тематичні фестивалі локальної їжі і місцевих страв. Гастротуризм популяризується як тенденція в сьогоденному світі на основі знайомства з

країною або регіоном через призму національних страв, дарує нові емоції та враження, які так необхідні сучасному туристу. Більше того, щороку відкриваються нові гастро-маршрути, вигідні як маленьким, так і великим виробникам послуг. Основні проблеми з просуванням гастрономічного туризму пов'язані з великою територією України і, особливо, з відсутністю координації в діяльності учасників ринку [31].

Отже, головними стратегічними напрямками для подальшого розвитку та популяризації гастрономічного туризму в Івано-Франківській області може бути:

- залучення державної і регіональної підтримки Івано-Франківської області;
- формування розвиненої туристичної інфраструктури з метою поширення якісного туристичного продукту та надання актуальних якісних послуг туристам;
- пріоритетність внутрішнього та в'їзного-зарубіжного туризму з використанням гастрономічних туристичних ресурсів Івано-Франківської області;
- забезпечення функціонування якісної промоції, рекламної та інформаційної діяльності;
- залучення іноземних інвестицій на розвиток відновлення автентичних локацій чи продуктів;
- покращення рівня кваліфікації кадрів в сфері туризму;
- збільшення кількості гастро-подієвих заходів та їх популяризація (винних, медових і сирних ярмарок і фестивалів);
- покращення якості наявних та створення нових гастрономічних турів.

Пов'язана з туризмом економіка в Україні здебільшого залежить від внутрішнього туризму, тому збільшення турів сприятиме не лише популяризації національної культури, а й позитивно вплине на розвиток територіальних селищних громад через збільшення працевлаштування в секторі туризму та взаємодії сектору виробництва та кейтерингу [23].

Також можна використовувати кластеризацію як шлях розвитку гастрономічного туризму в Івано-Франківській області. Зокрема імплементуючи [36]:

- ефективне використання туристично-рекреаційних ресурсів, удосконалення і підвищення конкурентоспроможності регіонального туристичного продукту;
- підвищення інвестиційної привабливості регіону, сприяння інноваційно-інвестиційним проектам у галузі туризму;
- координація зусиль влади, бізнесу та громадських організацій для розвитку туристичної інфраструктури;
- спільне використання кадрового потенціалу, реалізація програм підготовки та підвищення кваліфікації персоналу;
- зниження собівартості туристичних послуг шляхом надання преференцій для учасників кластера;
- спільне використання ресурсів, узгодження стратегії і тактики бізнес-діяльності;
- реалізація спільних маркетингових і рекламних заходів, участь у туристичних виставках та ярмарках, розроблення та просування туристичного бренду регіонів;
- розширення можливостей для розвитку інноваційних форм і напрямів туристичної діяльності.

Підсумовуючи, зазначимо, що для розвитку гастротуризму Івано-Франківської області доцільною є організація комплексу заходів, що зможуть ефективно підтримувати та удосконалювати цю сферу.

3.3 Розробка авторського туру як рекомендація для розвитку гастрономічного туризму в Івано-Франківській області

Здійснивши дослідження наявного стану гастротуризму Івано-Франківської області, та вивчення потенціалу, сформували авторську розробку

туру «Івано-Франківщина на смак» як складової розвитку туризму області загалом.

Тур «Смак Івано-Франківщини за 4 дні»

Тривалість 4 дні

День 1.

Львів – Крилос – Галич – Івано-Франківськ

8:00 – Зустріч на залізничному вокзалі Львова (площа Двірцева 1).
Переїзд до Крилоса та Галича.

10:00 – екскурсія Стародавнім Галичем, столиця Галицько-Волинського князівства. Екскурсія Національним заповідником Стародавній Галич, найбільшого за площею історико-культурного заповідника Європи. Село Крилос – дитинець столиці Галичини, розташоване на Крилоській горі, де знаходився князівський центр стародавнього Галича. Тут дбайливо зберігається спадщина Русі – найбільший храм – Успенський Собор з чудотворною іконою . Дізнаєтесь таємниці та побачите курган, де був похований знатний князь Галичини (Галичина могила). Спробуєте чисту воду з цілющих джерел «Княжої криниці» та «Францискові очі», які давали силу давньоруським воїнам, оберігали їх від ворожих мечів та стріл. Зупинка – у сучасному Галичі, де за часів Княжого Галича знаходилися пристань та торгові ряди [33].

13:00 – Обід в ресторані «Вежа Галич». Пропоноване меню максимально просте, однак з особливим акцентом на галицьку кухню (приклад меню: борщ, картопля запечена з шніцелом, літній салат, хліб, компот. Вартість – 350 грн.) (рис.3.2).

13:45 – переїзд до Івано – Франківська.

14:30 – екскурсія містом Івано-Франківськ. Туристи мають змогу ознайомитися з культурою та історією Західної України. Місто було засноване у 1662 році як фортеця, що захищала кордони Королівства Польського від нападів турків та татар. До 1962 року місто носило назву Станіславів на честь польського короля Станіслава Лещинського. В 1962 році було перейменовано

на Івано-Франківськ на честь українського письменника та громадського діяча Івана Франка [33].



Рис. 3.2 Приклад меню обіду в ресторані «Вежа Галич»

Екскурсія включає в себе відвідування головних історичних та культурних місць: Палац Потоцьких, Вічевий Майдан, «Сотка», площу Ринок, Катедральний собор Св. Воскресіння УГКЦ, а також Фортечна галерея «Бастіон» – це торгово-розважальний комплекс, що зведений біля залишків старовинного муру. Галерея складається із безлічі магазинів та кафе і ресторанів. Тут туристи можуть придбати як національний одяг та вироби hand made, так і косметику, прикраси й інші сувеніри, які асоціюватимуться їм з Івано-Франківськом. Також тут є тераса для прогулянок і галерея сучасного мистецтва «Арт на Мур» [13].

18.00 – вечеря в автентичному закладі галицької кухні «Ресторація Мулярових». Вартість обіду – 300 грн. (рис. 3.3).



Рис. 3.3 Приклад обіду в «Ресторації Мулярових»

19:30 – Заселення в готель «Станіславів» в Івано-Франківську.
Ціна за проживання 1 особи + сніданок 900 грн. (рис. 4.4).



Рис. 3.4 Фото номеру стандарт в готель «Станіславів»

День 2.

Івано-Франківськ – Вигода – Гошів – Скелі Довбуша – Старий Мізунь
7:30 – Підйом. Сніданок в готелі «Станіславів».

8:30 – переїзд до с. Вигода. Вигода – один із найменших, наймолодших населених пунктів Івано-Франківщини. Воно було засноване бароном Фон Поппером, який наприкінці XIX століття проклав сюди вузькоколійну залізницю та один із перших взявся за професійну лісозаготівлю та переробку деревини у цьому краю. Карпатський трамвай – саме він є візитною картою села Вигода. Відбудована майже 20 років та розвинута для транспортування лісу та з туристичною метою вузькоколійка, допомагає туристам за 3 години побачити традиційні бойківські села, красу передгір'я Карпат, посмакувати мінеральною водою та відпочити декілька хвилин біля водоспадів-порогів [33].

10:00 – 13:00 – екскурсія Карпатським трамвайчиком.

13:30 – заселення та обід в приватній садибі «Дарваїв Кут» в с. Старий Мізунь. «Дарваїв Кут» для комфортного розміщення мандрівникам пропонуються два індивідуальні котеджі, які повністю виконані з дерева, обладнані меблями з натуральної сировини та всіма зручностями, притаманним бойківському стилю інтер'єром. Бойківська кухня вирізняється простотою страв і водночас їх оригінальністю. Вона базується на продуктах, котрі вирощувалися і виготовлялися на місці. Ви скуштуєте справжню бойківську страву з овечого та коров'ячого сиру – бринзу [14].

Номер в ПС «Дарваїв Кут» + сніданок (Ціна 750 грн) (рис.3.5).



Рис. 3.5 Приватна садиба «Дарваїв Кут»

Приклад обіду в садибі «Дарваїв кут» (рис. 3.6) – овочевий суп + рис + котлета + салат з буряку та зелені – 350 грн. (300/150/100/120).



Рис. 3.6 Приклад обіду в садибі «Дарваїв кут»

15:00 – переїзд до с. Гошів.

Спершу туристи відвідають Гошівський монастир – один із перших українських храмів, оснащених електронними дзвонами. Його збудовано у класицистичному стилі з елементами пізнього бароко. Всередині храм прикрашають розписи, притаманні монументальному мистецтву Галичини середини 19 століття. Потім туристи відвідають Церкву Преображення Господнього на Ясній Горі, де зберігається чудотворна ікона Матері Божої. Говорячи про сам комплекс, то монастир тут був відомий ще із Середньовіччя. Сучасна церква побудована у середині XIX століття. Вражає оригінальний амвон – проповідальниця, у формі човна. У монастирській дзвіниці знаходиться один із чотирьох карильйонів на території України, який складається із 53 дзвонів [26].

17:00 – 18:30 прогулянка Скелями Довбуша. Скелі Довбуша – це комплекс природних скель, над якими попрацювала людина. Історики стверджують, що у давні часи комплекс був пристосований під митницю чи

замок. Найцікавішою розвагою для туристів є проходження так званого «чистилища» – вузького проходу в скалі, який веде вгору і треба постаратися, щоб його пройти. Саме тут туристи зможуть насолодитись прекрасними краєвидами та навіть задумуються про те чи варто продовжувати подорож, чи просто залишитись тут [33].

19:00 – повернення в садибу «Дарваїв Кут» в с. Старий Мізунь.

Після продуктивного дня, в садибі буде підготовано вечеря в традиційному бойківському стилі. Улюбленою стравою бойків були пироги – вареники. Бойки готували їх переважно із житнього борошна, наповнюючи їх здебільшого картоплею, капустою, сиром, чорницями. Мазали пироги салом, а в піст – льняною олією. Тому для туристів буде підготовлена вечеря з кількома видами вареників, а також туристи скуштують трішки горілки так як любили її куштувати бойки – теплою з додаванням меду та масла по смаку.

Вечеря в традиційному бойківському стилі з варениками, наповненими різними начинками – 300 грн.

День 3.

Старий Мізунь – Яремче

7:00 – ранній підйом та ситний сніданок, тому що туристів чекає доволі довгий переїзд до Яремче біля 4 годин. Тривалий, проте вартий щоб ознайомитись з Гуцульщиною.

14:00 – приїзд до Яремче та заселення в готель «Гуцульська хата».

Яремче – ідеальне місце для знайомлення саме з гуцульською культурою. Безпосередньо в Яремче можна знайти чимало цікавого: дивовижні природні формації – водоспади, круті скелі, віковічні ліси, відкриті пішохідні маршрути будь-якої складності, гуцульська культура – постійно діючий ярмарок, де всі туристи матимуть нагоду придбати щось для себе в автентичному для Яремчі стилі, виставки народних промислів та ремесел, колоритні гуцульські фестивалі, традиційна кухня майже у кожному закладі, та в один з таких закладів ми завітаємо [13].

15:00 – обід в ресторані «Гуцульщина».

Базовий раціон гуцулів складається із зернових (кукурудзи, ячменю, вівса), овочів (картоплі, капусти, буряка), бобових (гороху, квасолі), молочних та кисломолочних продуктів. Щоденним хлібом в горах довго служив корж (буришник) з, переважно, кукурудзяного борошна, нерідко із додаванням до хлібного тіста вареної картоплі [27].

Саме в ресторані «Гуцульщина» є різноманітний набір головних гуцульських страв такі як банош (рис.3.7), кулеша, затерка, гуцульський борщ з білим буряком, росівниця, грибна зупа, гуцульські вареники, книш, цвіклі та шухи.

Кожен турист матиме нагоду вибрати щось для себе, спираючись на свої гастрономічні вподобання.



Рис. 3.7 Банош – традиційна страва гуцульської кухні

Приклад обіду в ресторані «Гуцульщина» Гуцульський банош з бринзою + грибний суп в хлібі 350 грн. (300/450).

16:00 – 19:00 – екскурсія головними місцями Яремче.

Головною визначною пам'яткою Яремче, є повноводний водоспад «Пробій», розташований в самому «серці» міста. Води річки Прут з величезною силою перекочуються по кам'яних брилах і з гуркотом падають вниз. Неподалік від водоспаду Пробій функціонує популярний в українських Карпатах базар-ярмарок сувенірної продукції. На околиці міста Яремче, поблизу місця, де річка Багровець впадає в річку Жонка, по вулиці Грушевського, працює міні-зоопарк. Вольєрне господарство знаходиться на території Карпатського природного національного парку. Тут мешкають представники дикої фауни [26].

19:30 – вечеря в ресторані «Червона Садиба» та повернення до готелю.



Рис. 3.8 Вечеря в ресторані «Червона Садиба»

Вечеря: гуцульський свинний чи курячий шашлик зі свіжими овочами
рис.3.8 – ціна 300 грн (250/200).

День 4.

Яремче – Коломия – Косів – Львів

8:00 – підйом, сніданок та переїзд до Коломиї.

10:30 – 13:00 – відвідування цікавих місць яскравого представника гуцульської культури – м. Коломиї, яке є важливим осередком суспільного та культурного життя Прикарпаття, столицею Покутського краю.

13:15 – переїзд до Косова - історичного міста, яке вважається одним із культурних центрів Гуцульщини. Саме в Косові ми матимемо унікальну можливість навчитися творити кераміку і розписувати її найяскравішими фарбами та фантазійними узорами. Відвідаємо майстер-клас із гончарства, на якому ознайомимося, як із природного матеріалу можна створити щось красиве та оживити його неповторними авторськими візерунками.

14:30 – обід в ресторанчику «Водограй»: великий асортимент гуцульських страв за приємною ціною, а також інтер'єр виконаний в автентичному гуцульському стилі. Це місце - найкращий вибір завершення нашої маленької подорожі з ознайомленням різних кухонь Івано-Франківщини.

Приклад обіду в ресторані смажений фірмовий місцевий суп з грибами + хек в клярі + рис з овочами + помідори з зеленню – 350 грн. (275/150/150/100). Також в меню: кулеша з шкварками, картопля печена з ковбасками і квашеною капустою, пельмені з індичим бульйоном, шпинатні вареники з сиром та сметаною, деруни з бринзою та сметаною, місцевий борщ, рагу з яловичиною і місцевими грибами та інші.

15:15 – майстер клас з гончарства у Косові.

17:00 – 21:00 – повернення до Львова.

Важливим етапом формування авторського туру є його калькуляція (кількість осіб в групі – 15):

1.Транспортні витрати:

Довжина маршруту – Львів – Івано – Франківськ – Крилос – Івано – Франківськ – Вигода – Гошів – Скелі Довбуша – Старий Мізунь – Яремче – Коломия – Косів – Львів – 750 км.

Вартість оренди автомобіля становить $18 \text{ грн. км} \times 750 \text{ км.} = 13500 \text{ грн.}$ + простій автобуса – 800 грн = 14300 грн.

2.Страховання:

Вартість страхування становитиме (20 грн. за день) – $4 \text{ дні} \times 15 \text{ осіб} \times 20 \text{ грн} = 1200 \text{ грн.}$

3.Проживання: проживання відбудуватиметься в різних готелях і вартість на одну особу включає сніданок. Водій та екскурсовод проживають безкоштовно. $15 \times 800 \times 3 = 36000 \text{ грн.}$

4.Харчування:

Туристам і екскурсоводу потрібно організувати 4 обіди і 3 вечері (водій харчується безкоштовно), отже $350 \times 4 + 300 \times 3 = 3300 \text{ грн} \times 16 \text{ осіб} = 36800 \text{ грн.}$

5.Екскурсовод:

Вартість послуг екскурсовода на 1 день становить 1000 грн.

$1000 \times 4 = 4000 \text{ грн.}$

Загальна вартість туру становить – 92300 грн.

Комісійна винагорода туристичної фірми – $92300 \times 15:100 = 13845 \text{ грн.}$

Вартість туру + комісія туристичної фірми = 106145 грн.

Вартість для однієї особи становить – $106145:15 = 7080$ грн.

У вартість туру включено: транспортне та екскурсійне обслуговування, страхування, проживання та харчування.

У вартість туру не включено: особисті витрати та вхідні квитки на об'єкти по програмі туру.

Вартість вхідних квитків по програмі:

- Оглядова екскурсія «Галич сучасний» - 200 грн.

- Музей історії Галича, Музей етнографії, Музей караїмської історії та культури: Екскурсійне обслуговування (група 3-25 осіб – 200 грн); Дорослі – 40 грн; Діти – 20 грн.

- Карпатський трамвайчик: для дорослого мандрівника – 200 грн. Для мандрівників до 14 років – 100 грн.

- Скелі Довбуша: 20 грн/ос.;

- Вольєрне господарство в Яремче: 50 грн/дорослий, 25 грн/дитячий.

- Коломия:

Музей писанки: вартість квитків по експозиції для дорослих: 30 грн.; для студентів, учнів, пенсіонерів: 15 грн. Екскурсійне обслуговування:

для дорослих: 100 грн.

для студентів та учнів: 80 грн.

сімейна екскурсія: 80 грн.

Іноземною мовою: 100 грн.

Музей Гуцульщини і Покуття ім. Й. Кобринського:

- Екскурсійне обслуговування (група до 15 осіб):

для дорослих: 150 грн,

для учнів, студентів: 80 грн,

індивідуальна: 100 грн,

сімейна (до 10 осіб): 80 грн.

Оглядова екскурсія іноземною мовою: для всіх категорій – 200 грн.

Майстер-клас гончарства в Косові: 200 грн/особа.

Вважаємо цікавим та наповненим тур «Смак Івано-Франківщини за 4 дні», який має стати чудовим магнітом для туристів та сприяти розвитку гастротуризму нашої області.

Висновки до розділу 3

Щодо розвитку гастрономічного туризму Івано-Франківської області було здійснено аналіз наявних туристичних локацій, які можна використовувати для формування такого виду туризму: Полонина Діл, Полонина Луковиця, Музей-сироварня «Хата-стая», Полонина Маковиця, Полонина «Перці», Ферма «Яр» та полонина Горган, Броварня Микуличин, Форельне господарство «Валило», Екопасіка «Бджолиний рай», Екоферма козячих сирів, Соціальний кооператив «Файні ябка», СОК «Чиста флора», Пасіка «Золоті крилечка», Овеча ферма, Медоварня «Чорна бджола», Фермерське господарство «Еко Карпати» – козяча ферма та сироварня, Добра Екоферма, Бджільницьке господарство «Медова симфонія». Варто зазначити також, що на території Івано-Франківської області триває робота над формуванням мережі гастрономічних маршрутів «Дорога смаку Прикарпаття».

Разом з цим, запропоновано шляхи розвитку гастрономічного туризму в Івано-Франківській області потрібно брати до уваги, що їхня реалізація може відбутися після перемоги та первинної відбудови нашої держави. А також сформовано авторський гастротур «Смак Івано-Франківщини за 4 дні».

ВИСНОВКИ

Найцікавішим способом дізнатися про культурні особливості та традиції регіону є гастротуризм. Проаналізувавши низку визначень вітчизняних та закордонних науковців вдалося сформулювати наступні висновки:

1. Гастротуризм – це особливий туристичний напрямок, який передбачає знайомство з місцевою культурою через призму кулінарії: через нові смаки і кулінарні відчуття.

Здійснивши дослідження історії, стану і перспектив гастротуризму в Україні можна зробити висновки, що навіть у зв'язку зі складною ситуацією в нашій державі і не в усіх є можливість подорожувати, тому необхідно звернути свою увагу на туристичні маршрути тилкових регіонів, зокрема Івано-Франківської області.

2. Особливістю туристичного потенціалу Івано-Франківщини як основи розвитку гастрономічного туризму є те, що туристичні потоки зростають у тих регіонах, де, на основі неповторних традицій, формуються спеціалізовані інтерактивні туристичні продукти – тури, фестивалі, народні свята. В Україні заснована достатня кількість унікальних автентичних гастрономічних турів та фестивалів, які створюють передумови для формування конкурентоспроможного туристичного продукту гастрономічного туризму на міжнародному та внутрішньому ринках. Особливо велика кількість цих подій є на Прикарпатті. Саме в Івано-Франківській області збереглася значна кількість національних свят та автентичних традицій їх святкування, тому вважаємо її найбільш привабливою до відвідування, як для іноземних, так і внутрішніх туристів в Україні.

3. Однак, на сьогоднішній день гастрономічний туризм в Україні має певні перешкоди для розвитку, зокрема:

- війна в країні передбачає значуще скорочення доходів громадян, які не зазнали шкоди від атак окупантів, однак фінансово не спроможні виділяти кошти на туристичні активності;

- внаслідок пандемії криза негативно позначилась на ресторанному бізнесі загалом, що в свою чергу призупинило розвиток гастротуризму, незважаючи на інтерес з боку громадян України чи гостей країни;

- відсутність досвіду ведення гастрономічного бізнесу та невміння його популяризувати (відсутня реклама та PR) тощо.

4. Проаналізовано локальні гастрономічні особливості Івано-Франківщини, разом з цим і здійснено оцінювання сучасний стан та проблеми розвитку. Як результат, можна зробити висновок про те, що присутній великий потенціал для формування гастротурів, оскільки є велика кількість гастролокацій – виробників традиційних локальних продуктів (бджільницьке господарство «Медова симфонія», Добра Екоферма, Еко Карпати – козяча ферма та сироварня, медоварня «Чорна бджола», овеча ферма, кооператив «Чиста флора» – це 60 видів карпатських трав'яних напоїв, соціальний кооператив «Файні ябка», форельне господарство «Валило», броварня Микуличин та багато інших), а запропонованих турів лише два.

5. Рекомендації щодо розвитку гастрономічного туризму полягають у забезпеченні загальнодержавної і регіональної підтримки туризму; створенні розвиненої туристичної інфраструктури; забезпечення пріоритетності вітчизняного внутрішнього та іноземного (в'їзного) туризму; розвиток інформаційно-рекламної і маркетингової діяльності; розвитку сіл та малих міст України, де якраз і збереглися ті давні традиції побуту та життя місцевих жителів. Автором розроблено авторський гастротур «Смак Івано-Франківщини за 4 дні», який ознайомить учасників та дасть їм можливість пізнати національні кулінарні традиції Івано-Франківщини – синтез традицій, культури та виробництва.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Автентичні смаки Івано-Франківщини. Гастрономічний путівник. URL: <https://www.if.gov.ua/storage/app/sites/24/documentu-2021/gastronomichniy-putivnik-if.pdf> (дата звернення: 15.04.2023).
2. Антоненко В.Г. Міжнародний туризм як чинник взаємодії та взаємозбагачення культур. Філософські нариси туризму. Київ, 2005. С. 223–233.
3. Безсмертний В. Запашний банош, білий борщ і голубці - топ шедеврів гуцульської кухні, які повинен спробувати кожен. 2020. URL: <https://znaj.ua/frankivsk/319457-zapashniy-banosh-biliy-borshch-i-golubci-top-shedevriv-guculskoj-kuhni-yaki-povinen-sprobuвати-kozhen> (дата звернення: 11.04.2023).
4. Божук Т.І. Сучасний стан і перспективи розвитку винного туризму (на прикладі Закарпатської області). *Туристична індустрія: сучасний стан і перспективи розвитку: VI міжнар. наук.-практ. конф.* (28-29 квітня 2011 р.). Луганськ. 2011. №6. Том 2. С.171-177.
5. Вишневська Г.Г. Гастрономічні свята та фестивалі як туристична атракція. *Географія та туризм.* 2012. Випуск 18. 2012. С. 55–62.
6. Вишневська Г.Г. Потенціал кулінарних турів у контексті спеціалізованого туризму. *Актуальні проблеми історії, теорії та практики художньої культури.* 2013. Вип.31. С.112-118.
7. Внутрішній туризм в Україні зростає попри бойові дії. Укрінформ. 2022. URL: <https://www.ukrinform.ua/rubric-economy/3619754-vnutrisnij-turizm-v-ukraini-zrostaє-popri-bojovi-dii.html> (дата звернення: 9.05.2023).
8. Гастрономічна карта України від УКРІНФОРМ. URL: https://www.ukrinform.ua/rubric-other_news/2142308-gastronomicna-karta-ukraini-infografika.html (дата звернення: 14.05.2023).

9. Глушко В. О. Гастрономічний туризм як окремий вид в туризмі: поняття, сутність, класифікація. Торгівля і ринок України. 2016. URL: http://elibrary.donnuet.edu.ua/114/1/Hlushko_article_23_12_2016.pdf (дата звернення: 18.05.2023).

10. Данилюк І., Струтинська Л. Гастротуризм – актуальний напрямок розвитку туристичної сфери. *Матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. «Управління розвитком сфери гостинності: регіональний аспект»* (м. Чернівці, 5 травня 2022 р.) Чернівці: Технодрук, 2022. 352 с. С.164-169.

11. Дишкантюк О. В., Власюк К. В. Гастрономічний туризм: підручник. Одеса: ОЛДІ-ПЛЮС, 2021. 136 с.

12. Дмитро Борисов: Українські ресторани вимушені бути кращими. 2023. URL: <https://investory.news/dmitro-borisov-ukrainski-restorani-vimusheni-buti-krashhimi/> (дата звернення: 21.05.2023).

13. З ложкою по Івано-Франківщині: ТОП-10 автентичних страв Прикарпаття, які неодмінно треба скуштувати. ВЕРСІЇ. 2020. URL: <https://versii.if.ua/novunu/z-lozhkoju-po-ivano-frankivshhini-top-10-avtentichnih-strav-yaki-neodminno-treba-skushtuvati/>.

14. Івано-Франківська обласна державна адміністрація. Туризм. URL: <https://www.if.gov.ua/turizm> (дата звернення: 16.03.2023).

15. Ковешніков В. С., Гармаш В. В. Винний та гастрономічний туризм: важливий потенціал розвитку економіки. Інвестиції: практика та досвід. 2017. № 4. С. 32–37.

16. Кукліна Т.С. Гастрономічний туризм на туристичному ринку України. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/kuklina.htm (дата звернення: 28.04.2023).

17. Мазур В.С. Індустрія гостинності – ефективний інструмент розвитку туристичного бізнесу. Журнал європейської економіки. 2015. Т.14. №3. С.273-286.

18. Матвеев В.В. Винний туризм як рекламний фактор й інструмент для стимулювання розвитку конкурентного потенціалу виноробних підприємств

України. Науковий вісник Херсонського державного університету. *Економічні науки*. 2015. №10. Ч.4. С.29-31.

19. На Прикарпатті розвиватимуть гастрономічний туризм. 2020. URL: <https://www.golosinfo.com.ua/na-prykarpatti-rozvyvatymut-gastronomichnyj-turyzm/> (дата звернення: 19.05.2023).

20. Нестерчук І.К. Спеціалізація території як ключова ознака гастрономічних туристичних продуктів. Наукові записи. Серія «Географія». Випуск 31. 2019, № 3-4. С.98-107.

21. Омельницька В.О. Об'єкти світового ринку послуг гастрономічного туризму. *Сталий розвиток туризму на засадах партнерства: освіта, наука, практика. Матеріали I Міжнар. наук.-практ. конф.* Львів, 2018. С. 301–303.

22. Павлюк С.І. Гастротуризм як метод популяризації нематеріальної культурної спадщини. *Матеріали II Міжнар. наук.-практ. конф. "Розвиток територіальних громад: правові, економічні та соціальні аспекти"* (м. Миколаїв - с. Коблеве, 9 червня 2022 р.) Миколаїв: МНАУ, 2022. 244 с. С.158-160.

23. Проблеми та перспективи розвитку гастрономічного туризму в Україні. 2021. URL: <https://periodicals.karazin.ua/irtb/article/view/17545/16117> (дата звернення: 02.06.2023)

24. Расулова А.М. Потенціал ресторанного бізнесу у розвитку гастрономічного туризму України. *Економіка і держава*. 2015. № 5. С. 78–83.

25. Сливенко В.А. Шляхи активізації вітчизняного гастротуризму на міжнародному туристичному ринку. URL: <http://www.economy.nauka.com.ua/?op=1&z=7054> (дата звернення: 23.05.2023).

26. Смак Українських Карпат. URL: <https://tuca.com.ua/> (дата звернення: 3.05.2023).

27. Смачна Гуцульщина: 12 апетитних гуцульських страв. 2023. URL: <https://vidviday.ua/blog/smachna-hutsulshchyna/> (дата звернення: 3.05.2023).

28. Трададенко Т., Верес К. Гастрономічний туризм: перспективні напрями. *Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті. Матеріали 80 Міжнар. наук. конф. мол. учених, асп. і студ. Ч. 3.* Київ: НУХТ, 2014. С. 563–564. 146.

29. Туристичний збір Івано-Франківської області за 2 місяці 2023 року становить 3,5 млн грн. Дзеркало медіа. 2023. URL: <https://dzerkalo.media/news/turistichniy-zbir-ivano-frankivskoi-oblasti-za-2-misyatsi-2023-roku-stanovit-35-mln-grn> (дата звернення: 29.05.2023).

30. Українські шеф-кухари проголосили Маніфест української кухні. URL: <https://www.tourism.gov.ua/blog/ukrayinski-shef-kuhari-progholosili-manifest-ukrayinskoji-kuhni> (дата звернення: 30.04.2023).

31. Фесенко Г. О. Гастротуризм як актуальний тренд сучасного розвитку сфери туризму в Україні. 2021. URL: http://www.economy.nauka.com.ua/pdf/5_2021/202.pdf (дата звернення: 25.04.2023).

32. Фіногєєва С.М., Колосінська Н.М. Можливість і перспективи розвитку гастрономічного туризму як складника туристичної діяльності. *Матеріали Всеукр. наук.-практ. конф. «Географія та туризм»* (м. Харків, 28 лютого - 1 березня 2023 р.). Харків: ХНПУім. Г.С. Сковороди, 2023. 684 с. С.499-503.

33. Франківська бойківщина: автотур на 4 дні. URL: <https://iftourism.com/blog/frankivska-boykivshchina-avtomarshrut-na-4-dni> (дата звернення: 10.05.2023).

34. Цьома Т. Регіональні особливості гастрономічного туризму в Україні. Регіональні особливості гастрономічного туризму в Україні. 2020. URL: https://fileview.fwdcdn.com/?url=https://mail.ukr.net/api/public/file_view/list%3Ftoken%3DlvtangYSOAIIfCcaZpqqEkQBsRh0NF-10oLm58NcNdcNHQPxsCUAdwxKOSLgUYG6XHmZQJeCPQOfIIHljkpcdT6sQYMPVksv9s4chvx_Q:gVz1MtgSmax9UnNv%26r%3D1684416651045&default_mode=view&lang=ru#start=1 (дата звернення: 17.03.2023).

35. Щербань О. Подорожувати зі смаком: як в Україні розвинений гастротуризм? URL: <https://investory.news/podorozhuvati-zi-smakom-yak-v-ukraini-rozvinenij-gastroturizm/> (дата звернення: 17.03.2023).

36. Яхно Т. П. , Мартинюк У. А. Перспективні напрями розвитку вітчизняного гастротуризму в умовах євроінтеграції. 2020. URL: http://re.gov.ua/re202004/re202004_125_YakhnoTP,MartynyukUA.pdf (дата звернення: 30.03.2023).

37. Global Report on Food Tourism. Madrid: World Tourism Organization (UNWTO), 2012. p.63.

38. Hall M., Mitchell R. Gastronomic tourism: comparing food and wine tourism experiences. *Niche Tourism, Contemporary Issues, Trends and Cases*. Oxford, 2005. P. 89–100.

39. Nistoreanu B. G., Nicodim L., Diaconescu D. M. Gastronomic tourism – stages and evolution. *Proceedings of the International Conference on Business Excellence*. 2018. Vol. 12. № 1. 2018. P. 711–717.

40. SMART-туризм: уся інформація про Івано-Франківськ в одному мобільному додатку. 2020. URL: <https://decentralization.gov.ua/news/12086> (дата звернення: 30.03.2023).

Додаток А

Гастрономічний путівник «Автентичні смаки Івано-Франківщини»:

опис локацій

№	Назва локації	Місце знаходження	Опис
1	Полонина Діл	Верховинський район	<p>З Верховини до полонини Діл довго добиратися не треба – Кривопілля, де вона розташована, – сусіднє з центром району село. Хоч висота полонини невелика – 950 м н.р.м., та доки дістанешся до неї, спітнієш. Гості мають здолати стрімкий підйом, щоб добратися вгору... до Долю. Полонинське господарство Діл є партнером Карпатської Мережі кулінарної спадщини, володар паруючого казанка (знаку мережі) як зберігач карпатських традицій виробництва місцевих продуктів. Тут можна придбати свіжий сир, копчений будз, бриндзу і збите в дерев'яній маслобійці домашнє вершкове масло. Можете збити самі – газди пропонують майстер-клас зі збивання пухкого маслечка та з приготування баноша на вогні у стаї. Вище полонини – гірський масив, де можна досхочу назбирати ягід, грибів, лікарських трав.</p>
2	Полонина Кринта		<p>Верховинські полонинські господарства вражають автентикою і не лише кулінарною... Познайомтеся з полониною Кринта або поміщевому Крента (1300 м н.р.м.), розташованою в Гринявських горах. Шовковистість ландшафтів, випасених вівцями, дивовижна м'якість схилів вирізняє Гринявські та Мармароські красвиди від інших – це рельєф, якому сотні мільйонів років. Важко уявити, що ця мила місцевість бачила всі віхи земної історії, але ніколи не була затоплена океанічною водою й не опалювалась вулканічною лавою, як інші частини українських Карпат – Черногора й Горгани. З полонини Кринта добре видно Черногірський хребет, де на верхах ще на початку літа лежить сніг. Тут вам, як і на будь-якій іншій полонині, продемонструють приготування сирів та проведуть їх дегустацію. Кота в мішку купувати не доведеться. Але зверніть увагу на один божественний продукт – ніжний солодкавий сир, за консистенцією – щось середнє між фетою і маскарпоне – це вурда, яку виготовляють з молока і сироватки, що</p>

		залишається від приготування будзу. На Кринті вурда – королева дегустації.
3	<i>Полонина Луковиця</i>	Ця розкішна зелена полонина – одна з небагатьох на Прикарпатті, що відновила та оживила вівчарство: загалом випасається до 200 голів овець та 50 голів корів. Тут, як і на кожній гуцульській полонині, пасуть та стрижуть овець, виготовляють підкопчений овечий сир та знамениту гуцульську бринзу. Але чому саме сюди варто повернути за досвідом? По-перше, оскільки господарство значне, а вести його вирішили традиційним способом – тут відбудували справжню стаю – житло вівчарів й відновили побут двохсотлітньої давності. П'ятеро вівчарів тут живуть чотири місяці: випасають та доглядають овець, доять молоко та варять сир. По-друге, тут пропонують вівчарський майстерклас повного циклу: ви зможете побути чабаном та вивчити давнє мистецтво карпатського сироваріння: спробуйте обійти й подоїти вівцю, процідити молоко й зварити свій будз. Зверніть увагу, як вівчарі впевнено підтримують овець за бік і затакують до відра за задню ногу. Швиденько здоюють. І так – приблизно по сто разів кожен. Одна вівця – це чашечка молока. Хочете повторити? Тепер ясно, чому овечий сир не може бути дешевим продуктом...
4	<i>Музей-сироварня «Хата-стая»</i>	Пастухи – переважно чоловіки. А у музеї «Хата-стая», де все стосується традиційного домашнього господарювання, вас зустріне, обігріє, залучить до процесу приготування гуцульських смаколиків справжня гуцулка – Галина Мокан. «Файні наші газдині та газдики, просимо вас до нашої гуцульської хатини», – вона промовить таку мантру і впустить Вас у «Хату-стаю». Ви пройдете трьома кімнатами – там, де «роблять молоко», тобто творять сир, там, де багато гуцульського одягу та іншої старовини, і там, де ви трошки попрацюєте – приготуєте разом з господинею банош під дримбу, спробуєте ткати, знову відкриття: грабельки в кутку кімнати зовсім не для того, щоб листя на подвір'ї збирати – це граблї, ними чешеться й розпушується (граблїється) вовна. Наприкінці екскурсії дегустація сиру власного виробництва та інші страви гуцульської кухні: родзинкою столу є книш – солоний пиріг з бринзою з розжареної давньої гуцульської печі.

5	<i>Полонина Маковиця</i>	Яремчанська міська рада	<p>Отже, ви в сучасному курорті в гірській долині під мальовничими скелями – це Яремче з власним шармом та непоганою інфраструктурою. Містечко з гарними рестораціями – чого ще треба гурману на вакаціях? Але ж з недавніх пір Яремче не відстає від сусідів – Ворохти, Микуличина й Верховини – з самого центру міста можна вирушити на гуцульську полонину на горі Маковиця. Сир тут готують традиційним способом, але майстер-клас з приготування бринзи унікальний – десятки цінних фактів про користь овечого молока, переваги традиційного сироваріння та урок професійної гуцульської говірки чабана. Ви гарантовано вивчите мінімум двадцять нових гуцульських слів за один майстер-клас. Стая на полонині Маковиця затишна. Розслабтеся і насолодіться цікавою розповіддю ватага, можете записувати – ви збагатитеся цікавинками, якими подивуєте друзів та рідних. І як тільки відчуєте легку втому від невластивої курортному відпочинку мозкової роботи, вас розслаблять, почастивавши найсвіжішим молодим будзом, далі будзом копченим, а далі гуцульським пармезаном – сухим будзом й натуральним сиром з медом. Останній сир – не солений і жирний з приємним вершковим смаком, ідеальний для десертів. Кожен зі скуштованих овечих сирів можна придбати. Рекомендуємо залишити місце в шлунках для гарячого ситного бограча (після сирної дегустації захочеться чогось ріденького) та традиційних вареників зі шкварками. Щось би ще здалося дружній компанії: пряні ковбаски та живе крафтове пиво для повноти відчуттів вам також запропонують.</p>
6	Полонина «Перці»		<p>Арт-грунь «Полонина Перці». Тут можна з радістю й насолодою «вбити день». Хата-стая, Вурда-маркет, Хата мольфара, Хатуля Folk, ФешнХат, Майстер-класи, Ліс розваг. Вчіться кувати, різьбити, мосяжнувати, мотайте ляльки або ж купайтеся в купальнях і дегустуйте, дегустуйте, дегустуйте. Перці – бажане місце для сімей, пар, шумних компаній та корпоративів. Це правда, тут хоча б декілька годин можна пожити як у Бога за пазухою... Найбільший комфорт дає ситна їжа і благородні напої: можна скуштувати 13 видів карпатських наливок з місцевими сирами. Їжа тут корисна і традиційна, приготована зі смаком та з урахуванням принципів безпеки та культури кулінарії. Рекомендуємо білі гриби у вершковому соусі, голубці з печі і рибку з казана.</p>

7	Ферма «Яр» та полонина Горга		<p>Про це місце Фейсбук пише таке: «Ферма на практиці демонструє, як ефективно відроджувати полонинське господарство, започаткувавши справу з розведення породистих кіз та виготовлення делікатесного сиру». Справді, тут вигодовують карпатськими жолудями й відпоюють артезіанською водою гарних волохатих свинок породи угорська мангалиця з делікатесним м'ясом та чудовим кремовим салом, приготованим за італійським рецептом «лардо». На цій фермі просто неба – всюдисуща природність. Ви відчуєте справжній культ натуральності, порядку, ввічливості та їжі... Головна спеціалізація ферми – козиний сир, молоко та пізнавальні екскурсії. Знайомтеся з життям чудово доглянутої худоби, вивчайте технологію високогірного фермерства, насолоджуйтесь краєвидами. Господарі гарантують якість молока, страв та кулінарних виробів, які можна придбати як на фермі, так і на полонині Горган. До речі, про полонину Горган на Явірнику. Якщо хочете влаштувати тест-драйв кросівкам – вирушіть туди пішки з самого Яремче. Або ж приїздіть у супроводі гіда чи газдів з ферми «Яр». У будь-якому випадку – ви проведете незабутні години. На Горгані пропонуються майстер-клас з виготовлення козиного сиру, дегустація сирів, прогулянки на конях, збір ягід, трав та грибів, ситна їжа і безліч дивовижних історій від ватага Миколи. І фішка літа – вечеря для компанії літнього вечора – баранина на вогні. Баранчик підсмажується на дровах та буквально провокує пристрасть до життя вибухом смаку – приправи, аромат, аперетив, ночівля на полонині.</p>
8	Броварня Микуличин		<p>«Гуцульський вар» (HutsulBrew) – добра крафтова пивоварня, що з 2002 року стала місцевим пивним брендом. Пиво продається під торговою маркою «пиво Гуцульське». Крім п'яти позицій Гуцульського пива, компанія виготовляє ще мед «Карпатський» від місцевих бджіл, що «випасаються» на заповідних луках, сири з полонинського молока та косметику на основі пива, дріжджів, хмелю та меду. На додачу до доброго пива – організація відпочинку в Микуличині влітку та прокат гірськолижного спорядження взимку. Куштуйте пиво в крамниці пивоварні, у рестораціях та пабах Микуличина та Яремче та купуйте на офіційній веб-сторінці пивоварні.</p>
9	Форельне господарство	с. Яворів, Косівський	Косівщина – це чарівна локація. Тут можна так само, як і на Верховинщині, пізнавати Гуцулію,

	«Валило»	район	але клімат тут м'якший, а гори південніші. Косівщина – це автентика та затишок водночас. Якщо подумати про смак, то головні асоціації з місцевістю теж дві – яблука та Сріблясті водоспади або гірські річки. Річки – не їжа, – скажете ви, але це не так – гірські ріки – це середовище карпатської форелі. І тут уже ніхто не заперечить, Рибниця чи Пістинька – це не лише гребля та бунгала на косівських берегах. Село Яворів відоме гуцульськими ліжниками, проте нас більше цікавить місцеве форельне господарство «Валило» з декількох ставків, де можна не лише побачити головну промислову рибу Карпат, а й самому порибалити. На додачу до рибальського азарту – тут є справжнє валило для ліжників – своєрідна гуцульська автентична «пральна машинка», звідси й назва господарства. Господар почаствує свіжою рибкою та гуцульським баношем. Вершковий кукурудзяний банош та форель з хрумкою скоринкою, що може бути смачнішим?
10	Екоферма козячих сирів		Знайомство з життям тварин, вивчення процесів приготування якісного козячого сиру, можливість власноруч погодувати милих овечок – чудове доповнення косівської пропозиції пізнавального та смачного відпочинку. Екоферма у Яворові – це невелике поголів'я відбірних м'ясних баранів та молочних кіз. Овечки романівської породи та дортери, яких розводить газда, мають мармурове м'ясо без специфічного душку овечого лою, притаманного зазвичай баранині. Саме таке вишукане соковите м'ясо тут готують для гостей на замовлення, а дегустація сирів та доброго козячого молока пропонується кожному відвідувачу. Дегустаційний зал може вмістити до тридцяти відвідувачів водночас. Хочете придбати сир, але не плануєте ще в дорогу? Не проблема – сирний пакунок вам відправлять поштою, тоді коли вам це буде зручно. Розслабляйтеся... А неподалік у с. Вербовець вас вітатиме ще одне господарство. На фермі запропонують екскурсію і дегустацію козячих сирів і молока.
11	Екопасіка «Бджолиний рай»	м. Косів	Квітучі сади й гірські луки – благодатні умови для медоносу. Тож на Косівщині пасік не бракує. Вирушайте туди, де можна купити меду, прополісу, пилку, перги та воску, досхочу поласувати медовою жувальною гумкою (сотами) і отримати лекцію від професіонала-господаря. За фахом – він лікар, який поєднує традиційну медицину з нетрадиційною, останні роки практикує як апітерапевт. Господар пасіки

			може проконсультувати щодо недуг та впливу на них апітоксину, а може й лікування призначити – запропонує медову композицію, прийнятну саме для вас.
12	Соціальний кооператив «Файні ябка»	Тлумацький район	Популярний автор Тарас Прохасько якось дослідив історію галицьких сушениць. Виявляється, вони були відомі та бажані в Європі декілька століть поспіль. Сухофруктів, по-місцевому лісниць, у карпатських селах було завжди багато, тому вони були доступним та звичним десертом, а також джерелом вітамінів. Уявіть лиш, що смак сушених яблук та слив тисячу років тому був таким же, як зараз... Таке відкриття надихає, хочеться придбати побільше цього продукту і бажано, щоб він добре зберігався якомога довше. Завдяки кооперативу «Файні Ябка» в Обертині на Тлумаччині – любі з дитинства лісниці стають доступнішими і краще упакованими. Кооператив приймає на сушку тонни яблук та слив з довколишніх сіл і реалізує у торговій мережі. Варто завітати на екскурсію до цього підприємства з солодким запахом. Придбати лісниці «Файних яблук» важливо ще через їх соціальну складову – засновником підприємства є громадська організація «Файні ябка», яка вкладає частину прибутків у розвиток сіл Івано-Франківщини.
13	СОК «Чиста флора»	Коломийський район	Кооператив «Чиста флора» – це 60 видів карпатських трав'яних напоїв – корисних та смачних зборів та монотрав. Карпатські трави збираються на високогір'ях, тому є на сто відсотків органічними. Їх розробили з урахуванням найрізноманітніших смаків, бажань та потреб, а також з лікувальною метою. Але це ще не все – «Чиста флора» пропонує суміші для купелів, вареннячка та медові дитячі цукерки замість «чупа-чупсів» чи інших цукрово-агресивних льодяників для дітлахів. Товари СОК «Чиста флора» продаються онлайн та лише в одній крамниці Івано-Франківська. Сумніваєтеся у виборі? Завітайте до села Спас в Коломийському районі, познайомтеся з місцевістю з багатою історією та природою, що надихає збирачів трав на створення смачних та корисних рецептів. Для гостей тут пропонують екскурсію територією господарства, дегустацію продукції, відвідування приватного музею зільництва та огляд унікальної колекції стародавнього зільника.
14	Пасіка «Золоті		Місце сили – так називає свою пасіку господар. Акуратний доглянутий простір в лісовій місцевості, де можна насолоджуватися

	крилечка»		кількагодинною прогулянкою, не покидаючи територію оригінальної пасіки. Тут, окрім вуликів, є все для повноцінного велнесу – місця для релаксу після вжалювання цілющими бджілками, канатна дорога, мила колиба, де можна почаявати і послухати цікаві розповіді з життя господаря, він же автор унікальної методики оздоровлення «Сам собі лікар». Інфекційні хвороби, хвороби нервової системи, суглобів і кісток, дихальних шляхів і травної системи, онкологічні захворювання, алергії – все це лікується з допомогою продуктів бджільництва, вважає господар пан Віктор.
15	Овеча ферма	Долинський район	Село Новий Мізунь – це бойківська автентика, розкішна глушина Долинських Карпат, куди є потреба повертатися, коли хоч раз побував тут. Хто прагне тиші й усамітнення – вирушайте сюди. По обидва береги ріки – гірські масиви, а по ліву руку, коли виїжджаєте з Долини – розкинулось урочище Дубовий кут. Неподалік пасуться вівці – про це дізнаєтесь за дзвониками, що вчуваються крізь шум води. Веселі вгодовані вівці після полудня забігають у кошару – де все традиційно традиційне. За збереження кулінарних традицій овеча ферма «Дубовий кут» отримала знак Мережі Карпатської кулінарної спадщини. Як і скрізь на полонинах можна придбати сир. Тут сирна тема розвивається по-особливому – по-бойківськи. Оповіді про минувшину карпатської народності – бойків – розкаже красунягосподиня. Сир органічний, його виготовляють небагато, але він смачнющий: будз тут солодкий, солоний, копчений, є й вурда і бринза. Але фішка не в тому. Далі від кошари – збиті з дощок ялицеві будиночки. Вам запропонують ніч на полонині зі смакуванням сирів з білим вином – розташовуйтеся у симпатичних будиночках або ж на спеціально облаштованому місці для кемпінгу.
16	Медоварня «Чорна бджола»		Складно сказати, що це за місце - відкрита колекція предметів галицького побуту чи історія медозбору й медоваріння на Галичині. Швидше, у медоварні «Чорна бджола» у центрі Вигоди на Долинщині – три в одному. Вам запропонують пізнавальну екскурсію та знову ж таки – дегустацію, але на цей раз уже напоїв: карпатський мед, питний мед, медовий квас, трав'яний чай за рецептами із старовинних книг, які ви можете погортати там же, в медоварні. Дещо з випитого зможете приготувати самі. Запишіть інгредієнти – проекспериментуйте вдома.

17	Фермерське господарство «Еко Карпати»	<p>Долинщина вирізняється не лише автентичним традиційним сироварінням. Тут виготовляють крафтові сири, за якими вишикуються в чергу десятки вишуканих ресторанів Львова та Івано-Франківська. Досвід сировари переймали зі Швейцарії та Франції, довго працювали над якістю. А починається все з козячої екоферми в селі Рахиня, де компанія «Еко Карпати» вирощує до 300 кіз. Весела коза Маруся, з якою теж можна познайомитись на фермі, стала обличчям, тобто мордочкою, бренду «Еко Карпати». На фермі можна скуштувати свіжого козячого молока з легким вершковим присмаком, а щоб познайомитися з усіма процесами творення сиру та придбати його – відправляйтеся в Долину. На дегустаційній лінійці – 9 видів сиру – від достеменно карпатських до популярних швейцарських чи італійських найменувань: фета, халлумі, брі, твердий сир, будз, бринза, розсільний сир, рікотта, вурда.</p>
18	Добра Екоферма	<p>Село Шевченкове, колишній Велдіж, на Долинщині – поселення, багате історією, атракціями та цікавими людьми. Ці люди відкриються вам і захоплять вас з першого погляду: щирі, оптимістичні, закохані в свої родини та коней. Просто коні – теж члени однієї родини. Вони переїхали сюди разом з господарями зі Сходу України і тепер тішать відвідувачів на Бойківщині. Стрункі, доглянуті, спортивні коні прокатають вас під чуйним наглядом господарів-інструкторів – перша порція позитиву вам гарантована. А далі особисте знайомство з цілою ватагою екзотичних корівок, кіз, свинок, овець. Всі вони буквально вистрибуватимуть зі стайні, щоб полизати вам руки. Вони навіть їсти не про-сять – просто ласки. Лагідна атмосфера під час вивчення тваринного світу у простому карпатському селі – що може бути краще для ваших дітей? А для вас – добрі закуски від господарів. Особливої уваги заслуговує пікантна ковбаса з козиного м'яса, і нехай вам заздять вегани.</p>
19	Бджільницьке господарство «Медова симфонія»	<p>Село Тростянець в Долинському районі – вельми акуратна бойківська місцина, де зберігся дух старожитності. Щоб просто відпочити душею, варто взяти та й приїхати сюди. Обов'язковою для відвідин у Тростянці є садиба Володимира Кіса. Розлогий сад, ряди вуликів з особливим видом неагресивних бджіл (насправді не кусають!), все, як в ідеальних дитячих спогадах про село. Кіси – люди гостинні та цікаві</p>

			<p>співбесідники. Господар – член гільдії медоварів України. Тут пропонують 8 видів питних медів, знайомлять з життям бджілок, дають майстер-класи медової кулінарії – неймовірні сирники й медові плячки. Територія садиби – ідеальне місце для кемпінгу. Тут можна розмістити 10 і більше наметів. Оце так шанс для релаксу – поруч вулики, фантастичний краєвид на Карпати, можна кататися роверами, їсти добру домашню їжу і шукати пригод – на гірській Долинщині їх вистачає.</p>
--	--	--	---

Джерело: [14]

Додаток Б

Класифікація гастрономічного туризму

Ознака класифікації	Підвид турів	Характеристика туристичної діяльності
За розташуванням туристичного місця	Сільський	Збір лісних ягід, овочів і фруктів, полювання на трюфелів або прогулянку по дорогах виноробства
	Міський	Відвідування ресторанів із дегустацією делікатесних і фірмових страв
За видом конкретного продукту або напою	Винні	Відвідування виноградників та екскурсії на виноробні господарства з дегустацією вин
	Пивні	Відвідування пивоварень, як великих так і домашніх, дегустації
	Сирні	Відвідування заводів і сирних льохів, дегустації
	Шоколадні	Відвідування шоколадних фабрик, дегустації
	Чайні	Відвідування чайних плантацій, фабрик із розфасовування продуктів збирання
	Кавові	Відвідування кавових плантацій, фабрик із розфасовування продуктів, збирання
	Агро	Відвідування агрокомплексів, фермерських угідь
	Фруктово-ягідні	Дегустація фруктів, овочів, які притаманні для цієї місцевості, країни
За метою подорожі	Змішані	Поєднання декількох спеціалізацій
	Культурно-пізнавальний	Відвідування різних екскурсій
	Оздоровчий	Дегустація чайних зборів із цілющих трав; меду в поєднанні з апітерапією ¹ , винотерапія ² , дієтотерапія ³
За напрямом подорожі	Гурман	Дегустація страв та напоїв гастрономічними спеціалістами (сомельє, дегустатор)
	Святковий	Відвідування та участь у гастросвятах
Особливі	Фестивальний	Відвідування та участь у гастрофестивалях
	Гастродипломатія	Організація дипломатичних прийомів на усіх рівнях з урахуванням кулінарних особливостей країн гостей та країни-організатора

Джерело: [21]

РЕЦЕНЗІЯ
на кваліфікаційну роботу
«Стан і перспективи розвитку гастрономічного туризму в Івано-
Франківській області»

Для здобуття освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр»

Студента спеціальності – 242 «Туризм»

Гритчук Богдани Михайлівни
(ППІ студента)

Рецензент: Горішевський П.А.
(науковий ступінь, вчене звання, посада, ППІ рецензента)

Найцікавішим способом дізнатися про культурні особливості та традиції регіону є гастротуризм. Для Івано-Франківщини притаманна велика кількість незабутніх автентичних рецептів, які досі використовують в повсякденному житті чи на гастролокаціях. Актуальність дослідження даної теми пов'язана з тим, що особливістю туристичного потенціалу Івано-Франківщини, як основи розвитку гастрономічного туризму, є те, що туристичні потоки зростають у тих регіонах, де, на основі неповторних традицій, формуються спеціалізовані інтерактивні туристичні продукти – тури, фестивалі, народні свята.

Дослідження теми дипломної роботи має логічну структуру, зокрема: вивчено теоретичні основи гастрономічного туризму, проаналізовано передумови розвитку гастрономічного туризму в Івано-Франківській області.

Матеріали роботи викладені у науковому стилі, однак є підрозділи, у яких використано художній стиль мовлення, доступною мовою, стисло та правильно. Оформлення роботи на достатньому рівні. Актуальність теми розкрито в повному обсязі. Правильно поставлено мету дослідження та авторський підхід до вивчення визначеної проблематики. Важливо, що в роботі викладено рекомендації щодо розвитку гастрономічного туризму в області.

Рекомендую виставити Богдані Михайлівні оцінку «добре» та присвоїти кваліфікацію «бакалавр» з туризму.

Голова правління ІФОО Співки сприяння розвитку Сільського
зеленого туризму в Україні



Павло ГОРІШЕВСЬКИЙ

«15» червня 2023 р.

МП

Відгук
на кваліфікаційну роботу
«Стан і перспективи розвитку гастрономічного туризму в Івано-
Франківській області»

Для здобуття освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр»
Студента спеціальності – 242 «Туризм»


Гритчук Богдани Михайлівни
(ППП студента)

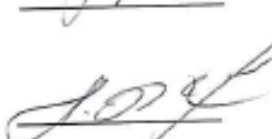
Дослідження теми дипломної роботи має логічну структуру, зокрема: вивчено теоретичні основи гастрономічного туризму; проаналізовано передумови, історію, стан і перспективи розвитку гостротуризму в Івано-Франківській області.

Матеріали роботи викладені у науковому стилі, доступною мовою, стисло та правильно. Актуальність теми розкрито достатньо. Правильно поставлено мету дослідження. Проте, не достатня інформативність та якість критичного огляду літературних джерел з досліджуваної теми. У кваліфікаційній роботі є надані рекомендації та пропозиції щодо розвитку гостротуризму в Івано-Франківській області, зокрема, розроблено авторський тур.

Оформлення роботи на високому рівні: розділи, підрозділи виконано згідно з методичними рекомендаціями щодо оформлення кваліфікаційної роботи. Кожен розділ завершується висновками до розділу. Кваліфікаційна робота завершується загальними висновками до роботи. Додатки присутні. Список використаних джерел оформлено правильно, згідно із рекомендаціями, кількість позицій у списку використаних джерел не достатня. Календарний план виконання роботи виконано вчасно.

Студент
Науковий керівник
ст. викл.


Богдана ГРИТЧУК


Людмила ЖИРАК

«15» червня 2022 р.

**метадані**

Заголовок:

Стан і перспективи розвитку гастрономічного туризму в Івано-Франківській області

Автор:

Науковий керівник / Експерт

Григчук Б.

Людмила Жирак

Видавництво:

King Danylo University

Перелік можливих спроб маніпуляцій з текстом

У цьому розділі ви знайдете інформацію щодо текстових сповіщень. Ці сповіщення в тексті можуть говорити про **МОЖЛИВІ** маніпуляції в тексті. Сповіщення в тексті можуть мати намісний характер, але частіше характер технічних помилок при конвертації документа та його збереженні, тому ми рекомендуємо вам перейти до аналізу цього модуля відокремлено. У разі виникнення запитань, просимо звертатися до нашої служби підтримки.

Заміна букв		4
Інтервали		0
Мікропробіли		70
Білі знаки		1
Парафрази (SmartMarks)		221

Обсяг знайдених подібностей

Зверніть увагу, що якийсь значення коефіцієнта не автоматично означає вкраді. Звіт має аналізувати компетентна / уповноважена особа.



КП 1



КП 2

25

Длина фраз для коефіцієнта подібності 2

10791

Кількість фраз

85550

Кількість слів

Подібності за списком джерел

Прогорніть список та аналізуйте, особливо, фрагменти, що перекривають КП 2 (позначено жирним шрифтом). Скористайтесь посланням "Показати фрагмент" та порівняйте, чи є вони короткими фразами, розподіленими в документ (залежної складості), численними короткими фразами поруч з іншими (можливої приквіт) або великими фрагментами без зазначення джерела (прямий плагіат).

10 найдовших фраз

Копіювати текст

Порядковий номер	Короткий URL	Кількість знайдених слів	Відсоток
1	https://praveja.if.ua/frankivshchyna-turystychna-obo-log-10-kulinarnyh-shedevr-iv-yaki-did-stushuvaty-na-prykarmati/	144	1.33 %
2	https://ua-referat.com/uploaded/regionalni-osobliwosti-gastronomicznogo-index7.html	101	0.94 %
3	https://kryvob.kiev.ua/wp-content/uploads/2020/02/%D0%82%D1%80%D1%83%D0%BF%D0%B0-14.%D0%A2%D0%B5%D1%85.%D1%82%D1%80%D1%80-%D0%A3%D1%80%D0%BE%D0%BA-%E2%84%96103-101%D0%B7%D0%B0-19-09-2020.pdf	85	0.88 %
4	https://hostulo-tour.com.ua/ua/vstychy-kamatakh10-revntj-galich-ekskursiya-po-karpatam	92	0.85 %

5	https://boards.if.ua/boards/obyma-turystychno-oho-top-10-katnanyh-shelevny-yaki-sld-akushivshy-na-pryberzhi/	70	0.73 %
6	http://www.ecozone.ua/ua.com.ua/?top=1&tz=3168	74	0.69 %
7	https://www-by90-5.com/Mag/2019/12/21/2%D1%81%D0%BC%D0%B0%D1%87%D0%B0%D0%B0-%D0%B3%D1%83%D1%86%D1%87%D0%BB%D1%8C%D1%82%D0%B0%D0%B0%D0%B0-12-%D0%BC%D0%BF%D0%85%D1%82%D0%88%D1%82%D0%B0%D0%B0%D1%85-%D0%B3%D1%83%D1%86%D1%87%D0%BB%D1%8C%D1%87/	74	0.69 %
8	https://www.if.gov.ua/storage/app/media/2021/gastronomicheiv-outfit.pdf	63	0.58 %
9	https://tourbiznesstatistika.gov.ua/	62	0.57 %
10	YFCNU/2019m/geog/geog_2019_070.pdf 10/29/2019 Yury Fedkovych Chernivtsi National University(CNU) (Deanery)	62	0.57 %

з бази даних RefBooks (0.26 %)

Джерело	Назва	Кількість цитувань	Відсоток
1	Features of Gastronomic Tourism Development of Ukraine in the Condition of the COVID-19 Pandemic Oxar Kybrak, Marina Saminuk	27 (1)	0.25 %

з домашньої бази даних (0.30 %)

Джерело	Назва	Кількість цитувань	Відсоток
1	РЕКРЕАЦІЙНИЙ ТУРИЗМ В УКРАЇНСЬКИХ КАРПАТАХ – СТАН І ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ 6/7/2023 King Danylo University (King Danylo University)	32 (4)	0.30 %

з програми обміну базами даних (1.55 %)

Джерело	Назва	Кількість цитувань	Відсоток
1	YFCNU/2019m/geog/geog_2019_070.pdf 10/29/2019 Yury Fedkovych Chernivtsi National University(CNU) (Deanery)	62 (1)	0.57 %
2	Turbiznes_2018_Selyin_Stanishevskaya.pdf 1/25/2018 V. N. Karazin Kharkiv National University (KNU) (Міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу - кафедра туристичного бізнесу та країнознавства)	47 (5)	0.44 %
3	Популяризація гастротуризму засобами реклами 6/4/2022 Uzhhorod National University (UzhNU)	30 (4)	0.26 %
4	Інформаційні Діпломні_2016/Географ_ч_ий 2016/Діпкм_2016/Заочна/53/Опектор Тетяна_Іор_вн_діпломна_док 8/24/2017 V. Hnalyuk Ternopil National Pedagogic University (TNPu)	15 (2)	0.14 %

5	Напрями розвитку гастрономічного туризму українськими туроператорами на прикладі туроператора Відкрій докс 6/17/2022 The Ivan Franko National University (Географічний факультет)	13 (1)	0.12 %
---	---	--------	--------

з Інтернету (41.15 %)

Ранжирувальний номер	Джерело URL	Кількість цитувань URL	Відсоток цитувань URL
1	https://www.if.gov.ua/storage/app/files/24/documents-2021/gastronomicchniy-puifvnik-if.pdf	932 (65)	8.64 %
2	https://pravda.if.ua/frankivshchyna-turyslychna-obo-toe-19-kulinarnyh-shedevriv-yak-slid-skushuvaty-na-prykaroatti/	627 (10)	4.88 %
3	https://tourlib.net/statyi_ukr/kornileva.htm	317 (15)	2.94 %
4	https://investory.news/oodorozhuvati-zl-smakom-yak-v-ukraini-rozvinenii-gastroturiam/	269 (18)	2.49 %
5	https://nyam-nyam-5.com/blog/2015/12/21/%D1%81%D0%BC%D0%B0%D1%87%D0%BD%D0%B9-%D0%B2%D1%83%D1%86%D1%83%D0%BB%D1%8C%D1%89%D0%B9%D0%BD%D0%B0-12-%D0%B0%D0%BF%D0%B5%D1%82%D0%B8%D1%82%D0%BD%D0%B8%D1%85-%D0%B2%D1%82%D1%86%D1%83%D0%BB%D1%8C%D1%81/	245 (6)	2.27 %
6	https://er.nau.edu.ua/bitstream/NAU/44797/1/%D0%A4%D0%9C%D0%92_2020_242_%D0%A6%D1%8C%D0%BE%D0%BC%D0%B6%26%D0%A2_%D0%A1.pdf	211 (6)	1.98 %
7	https://ae-referat.com/unlea.de/d/regionalni-osoblyvosti-gastronomicchnogo/index7.html	209 (4)	1.94 %
8	https://tourlib.net/statyi_ukr/axoluk3.htm	187 (6)	1.73 %
9	https://tourism.com.ua/frankivska-boykivschina-ovomershini-na-f-dni	112 (8)	1.04 %
10	https://tourkazka.com/gastronomicchnyy-turyzm-poynaliva-ta-osoblyvosti/	106 (6)	0.98 %
11	https://revolution.allbest.ru/sport/00681782_0.html	98 (6)	0.91 %
12	https://www.mandria.ua/belgiumcities/104392	95 (3)	0.88 %
13	https://kvsphd.kiev.ua/wp-content/uploads/2020/03/%D0%93%D1%80%D1%83%D0%BF%D0%B0-14.%D0%A2%D0%B5%D1%85.%D1%82%D1%83%D1%86-%D0%A3%D1%80%D0%BE%D0%BA-%E2%84%96103-105%D0%B7%D0%B9-19.03.2020.pdf	95 (1)	0.88 %
14	https://yastrub-tour.com.ua/uk/otdykh-v-karpatakh13stremij-galich-ekskursiya-po-karpatom	92 (1)	0.85 %
15	http://7666.kiev.ua/?q=card/31479	83 (5)	0.77 %
16	https://tourlib.net/statyi_ukr/fi3.htm	79 (4)	0.73 %
17	http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=3168	74 (1)	0.69 %
18	https://sports-science.tdulf.edu.ua/index.php/trends/article/download/1377/1341	65 (8)	0.60 %
19	https://tourlib.net/statyi_ukr/rubish.htm	59 (1)	0.55 %
20	https://tourlib.net/statyi_ukr/omslnycka2.htm	53 (4)	0.49 %

21	https://ukf.edu.ua/sites/default/files/2022-04%20%D0%B5%D1%82%D0%BE%D0%B4%D0%B8%D1%87%D0%BD%D1%86%20%D0%B2%D0%BA%D0%B0%D0%B7%D1%96%D0%B2%D0%BA%D0%B9_%D0%9A%D1%83%D1%89%D1%81%D0%BE%D0%B2%D0%B0_071_%D0%A4%D1%96%D0%B0%D0%B0%D0%BD%D1%81%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D0%B9%20%D0%BE%D0%B1%D0%BB%D1%96%D0%BA.pdf	51 (3)	0.47 %
22	http://maxtimes.in.ua/CH_20/Ch20_Article7_Gastronomic-tourism-development.html	50 (5)	0.46 %
23	http://dspace.onu.edu.ua/bitstream/123456789/13600/1/%D0%BF%D0%B5%D1%80%D1%81%D0%BF%D0%B6%D0%BA%D1%82%D0%B6%D0%B2%D0%B6%20%D1%80%D0%BF%D0%B7%D0%B2%D0%B6%D1%82%D0%BA%D1%83%20%D0%B3%D0%B0%D1%81%D1%82%D1%89%D0%BE%D0%BD%D0%BE%D0%BC%D1%86%D1%87%D0%BD%D0%BE%D0%B1%D0%BE%20%D1%82%D1%83%D1%80%D0%BA%D0%B7%D0%BC%D1%83%20%D0%B2%20%D0%A2%D0%BA%D1%80%D0%B0%D1%97%D0%BD%D1%96.pdf	46 (3)	0.43 %
24	https://confscientific.walnodo.com.ua/_files/202000224-1edfa1fd0e%2033-9.pdf	46 (1)	0.43 %
25	https://tourism.com/news/article/na-ivano-frankivschini-stvoit-dorogu-smakno-prikametya	43 (3)	0.40 %
26	http://www.if.gov.ua/?n=page&id=20037	41 (2)	0.38 %
27	http://dspace.nuf.edu.ua/bitstream/123456789/16678/1/20%20ukrains%2012.pdf	38 (4)	0.35 %
28	https://ukf.edu.ua/sites/default/files/2020-12%D0%9C%D0%B5%D1%82%D0%BE%D0%B4%D0%B8%D1%87%D0%BD%D1%86%20%D1%80%D0%B5%D0%BA%D0%BE%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D0%B4%D0%B0%D1%86%D1%96%D1%97%20%D1%89%D0%BE%D0%B4%D0%BE%20%D0%B2%D0%B6%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8F%20%D6%BA%D0%B2%D0%B0%D0%B8%D1%86%D1%84%D1%89%D0%BA%D0%B0%D1%86%D1%86%D0%BA%D0%BD%D0%BE%D1%87%20%D1%80%D0%BE%D0%B1%D0%BE%D1%82%D0%B%20%20%D0%BF%D1%87%D0%BE%D0%B5%D0%BA%D1%82%D1%89%20%20%D0%B4%D0%BA%D1%8F%20%D0%B7%D0%B4%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B2%D0%B0%D1%87%D1%94%D0%BE%D1%81%D0%BA%D1%96%D1%82%D0%BD%D1%8C%D0%BE%D0%B1%D0%BE%20%D1%80%D1%96%D0%B2%D0%BD%D1%8F%20%D0%BC%D0%B0%D0%B1%D1%96%D1%81%D1%82%D1%90%20_%20081_%20%D0%BF%D1%80%D0%B0%D0%B2%D0%BE.pdf	37 (3)	0.34 %
29	http://refain.ru/ref_potrnameryfs.html	34 (2)	0.32 %
30	https://kamaty.rocks/goshivskiy-monastir-v-seli-gosbiv	30 (1)	0.28 %
31	https://zcu.edu.ua/sites/default/files/konfilyst_zavdannya_na_dynobnyy_pokid_dca	21 (1)	0.19 %
32	https://tourism.com/puchano-frankivskiu-oblast	16 (1)	0.15 %
33	http://revista.edu.edu.ua/1880/1/managr.pdf	16 (2)	0.15 %
34	https://issuir.smdru.edu.ua/bitstream/123456789/79733/1/Malyenko_PL.pdf	14 (1)	0.13 %
35	http://www.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2015/03/%D0%94%D0%BE%D0%B4%D0%B0%D1%81%D0%BE%D0%BA-3-%D0%97%D0%B0%D0%B2%D1%82%D0%B0%D0%B0%D0%BD%D1%8F%D0%BC%D0%B0%D0%B1%D1%89%D1%81%D1%82%D0%B5%D1%80%D1%81%D1%8C%D0%BA%D0%BE%D1%87-%D1%80%D0%BE%D0%B1%D0%BE%D1%82%D0%BB.docx	12 (1)	0.11 %
36	https://www.hureca.lvivnews/294-manifestatsiynostoj-hukol	10 (1)	0.09 %
37	http://hinksp.com.ua/wp-content/uploads/2020/09/vamash.pdf	9 (1)	0.08 %
38	http://itrositny.ukf.edu.ua/080/bitstream/34866048/13400/1/%D0%9C%D0%B5%D1%82%20%D1%80%D0%B5%D0%BA%D0%BE%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D0%B4%D0%B0%D1%86%D1%96%D1%87.pdf	7 (1)	0.06 %

