

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**КРИВОРІЗЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ ПЕДАГОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**  
**Факультет географії, туризму та історії**  
**Кафедра туризму та економіки**

«Допущено до захисту»  
Завідувач кафедри  
\_\_\_\_\_ Казаков В.Л.  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2024 р.

Реєстраційний № \_\_\_\_\_  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2024 р.

**ГАСТРОНОМІЧНІ ФЕСТИВАЛІ УКРАЇНИ**

Кваліфікаційна робота студентки  
групи ТУР-20  
ступеня вищої освіти: бакалавр  
спеціальності 242 Туризм  
**Гранкіної Віолети Артурівни**  
Керівник:  
кандидат географічних наук, доцент  
Шиян Дарья Валеріївна

Оцінка:  
Національна шкала \_\_\_\_\_  
Шкала \_\_\_\_\_ Кількість \_\_\_\_\_  
Голова ЕК \_\_\_\_\_  
(підпис) (прізвище, ініціали)  
Члени ЕК \_\_\_\_\_  
(підпис) (прізвище, ініціали)  
\_\_\_\_\_  
(підпис) (прізвище, ініціали)  
\_\_\_\_\_  
(підпис) (прізвище, ініціали)

## ЗАПЕВНЕННЯ

Я, Гранкіна Віолета Артурівна, розумію і підтримую політику Криворізького державного педагогічного університету з академічної доброчесності. Запевняю, що ця кваліфікаційна робота виконана самостійно, не містить академічного плагіату, фабрикації, фальсифікації. Я не надавала і не одержувала недозволену допомогу під час підготовки цієї роботи. Використання ідей, результатів і текстів інших авторів мають покликання на відповідне джерело.

Із чинним Положенням про запобігання та виявлення академічного плагіату в роботах здобувачів вищої освіти Криворізького державного педагогічного університету ознайомлений. Чітко усвідомлюю, що в разі виявлення у кваліфікаційній роботі порушення академічної доброчесності робота не допускається до захисту або оцінюється незадовільно.

## ЗМІСТ

ЗАПЕВНЕННЯ.....	2
ВСТУП.....	4
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ГАСТРОНОМІЧНИХ ФЕСТИВАЛІВ .....	7
1.1. Сутність та класифікація гастрономічного туризму.....	7
1.2. Гастрономічні фестивалі: типи, спрямованість, використання в туризмі .....	12
1.3. Особливості організації гастрономічних фестивалів на території України .....	15
РОЗДІЛ 2. СУЧАСНИЙ СТАН І ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНИХ ФЕСТИВАЛІВ .....	18
2.1. Географія гастрономічних фестивалів у світі та Україні.....	18
2.2. Перспективні напрямки й шляхи удосконалення організації гастрономічних фестивалів в Україні.....	27
РОЗДІЛ 3. РОЗРОБКА ГАСТРОНОМІЧНОГО ФЕСТИВАЛЬНОГО ТУРУ УКРАЇНОЮ.....	30
3.1. Розробка авторського гастрономічного фестивального туру.....	30
3.2. Розрахунок бюджету та прибутковості розробленого туру «Смаки Полтавщини» .....	39
ВИСНОВКИ.....	43
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	46
ДОДАТКИ.....	52

## ВСТУП

Пізнання національних традицій, уявлення про той чи інший регіон, країну, місто здійснюється через гастрономічні уподобання, культуру приготування їжі, місцеві кулінарні традиції, традиційні страви регіону, національну кухню тощо.

Місцева кухня, страви, рецепти - це вікові традиції, звичаї місцевих жителів та народів, це уявлення про країну. Їжа дозволяє краще зрозуміти менталітет людей і особливість їхнього життя. Саме тому, у 2015 році UNWTO визначила гастрономію як елемент нематеріальної спадщини та культури, а World Food Travel Association на офіційному рівні ввела термін – «food tourism», а сам гастротуризм виокремили в окрему ланку.

Гастрономічний туризм має на меті подорожі туристів країнами світу та ознайомлення з національними кулінарними традиціями, місцевою кухнею, дегустацією страв вироблених у певному регіоні.

Дослідження туристичних потоків свідчить, що гастрономічний туризм збільшує туристичні потоки у тих регіонах, де існують незвичні та неповторні традиції, формується спеціалізований туристичний продукт – комбіновані тури з дегустаціями, гастрошопінг, відвідуванням національних ресторанів, майстер-класів, презентацій харчових виробництв, відвідування виставок, гастрономічних ярмарків, народних свят та фестивалів.

Надефективним, яскравим і показовим напрямком гастрономічного туризму є гастрономічні фестивалі.

Гастрономічний фестиваль - це наймасовіша подія, яка не тільки знайомить туриста з регіональними кулінарними традиціями краю, це виступи фольклорних колективів, конкурси на найкращу страву, майстер-класи, гастрономічні ярмарки, дегустації та продаж страв, продуктів, сувенірів тощо.

Гастрономічні фестивалі, це яскравий приклад залучення вітчизняних та іноземних туристів до відпочинку з приготуванням та куштуванням різноманітних страв, це пізнавальні заходи, пов'язані з вивченням світової

культури і традиції народу через національну кухню, світогляд та традиції, які допомагають зберегти самобутність українців та етнічних меншин. Саме тому обрана нами тема «Гастрономічні фестивалі України» викликає неабиякий інтерес й визначає актуальність нашого дослідження.

**Аналіз попередніх досліджень.** Дослідженнями теоретичних та практичних аспектів розвитку гастрономічних фестивалів, займалися такі закордонні вчені, як Суат Акюрек [8], Софія Карампела, Алікі Дурунтакі, Алекс Куцуріс [6], Холл С. Мішель, Мітчелл Р. [3, 4] та інші.

Досліджували гастрономічні фестивалі в туризмі й українські дослідники туристичної, гастрономічної та економічної сфери діяльності, серед них: Мальська М. П., Філь М. І., Пандяк І. Г. [37], Макарчук С.А. [36], Кляп М.П., Шандор Ф.Ф. [58], Огієнко М., Огієнко А. [42], Басюк Д.І. [13, 21], Омельницька В.О. [43], Рубіш М. А., Чорій М. В., Зеленська Л. В. [50], Крупельницька К. О., Смирнов І. Г. [33] тощо.

**Мета кваліфікаційної роботи** - дослідження наявного стану та перспективи гастрономічних фестивалів в Україні.

**Завдання дослідження:**

- визначити сутність, класифікацію та використання в туризмі гастрономічних турів й гастрономічних фестивалів;
- зазначити особливості організації гастрономічних фестивалів на території України;
- проаналізувати світовий та вітчизняний досвід організації та проведення гастрономічних фестивалів;
- визначити перспективні напрямки й шляхи удосконалення організації гастрономічних фестивалів в Україні;
- розробити тур, розрахувати собівартість та економічну ефективність авторського гастрономічного фестивального туру Україною.

**Об'єкт дослідження** – гастрономічні фестивалі.

**Предмет дослідження** - сучасний стан, чинники розвитку та перспективи гастрономічних фестивалів в Україні.

**Методи дослідження.** Методи дослідження обрані з урахуванням поставленої мети та завдань дослідження, його об'єкта та предмета. Серед них, теоретичний аналіз та синтез наукових літературних джерел, узагальнення, порівняння, абстрагування, конкретизація, спостереження тощо.

**Практичне значення одержаних результатів.** Матеріали дослідження можуть бути використані під час організації авторського туристичного продукту – фестивального гастрономічного туру «Смаки Полтавщини».

**Структура роботи.** Кваліфікаційна робота складається зі вступу, трьох розділів, висновків. Загальний обсяг складає 60 сторінок, список використаних джерел (59 найменувань) та 7 додатків.

## РОЗДІЛ 1

### ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ГАСТРОНОМІЧНИХ ФЕСТИВАЛІВ

#### 1.1. Сутність та класифікація гастрономічного туризму

В останні роки у світі спостерігається популяризація та зацікавленість населення новими трендами у туризмі, що пов'язані з уособленням турпродукту і прагненням сучасного туриста отримати задоволення й унікальний досвід, пізнати традиції країни, культурну спадщину народу, його звичаї, традиції, зокрема й кулінарні. Таким тенденціям розвитку попиту на подорожі, в яких турист набуває унікальний досвід пізнаючи країни, регіони та народи через їх кухню, відповідає гастрономічний туризм [32].

Всесвітня асоціація гастрономічного туризму (World Food Travel Association) визначає гастрономічний туризм як «подорожі з метою отримання автентичного досвіду, заснованого на культурі споживання їжі або напоїв, відкритті унікальних місць та їхньої культури через національну кухню» [9].

Шандор Ф. Ф., Кляп М. П. визначають гастрономічний туризм як «різновид туризму, пов'язаний з ознайомленням та дегустацією національних кулінарних традицій країн світу» [58].

Корнілова В.В., Корнілова Н.В. визначають гастрономічний туризм як похідний від терміну «гастрономія» – «наука, що вивчає зв'язок між харчуванням та культурою й відноситься до галузі соціальних дисциплін» [31].

Згідно з Тададенко Т. та Верес С. «гастрономічний туризм - це подорож по країнах і континентах для знайомства з особливостями місцевої кухні, кулінарними традиціями, з метою покуштувати унікальні для приїжджої людини страви або продукти» [52].

Фесенко Г. О. визначає гастрономічний туризм, як «подорож по країнах і континентах для знайомства з особливостями місцевої кухні, кулінарними традиціями, з метою відвідати унікальні для приїжджої людини страви або продукти» [56].

Більш широке і узагальнене визначення гастрономічному туризму надав Холл С. Мішель - «поїздки в гастрономічні області для відпочинку або з розважальною метою, які включають відвідування первинних і вторинних виробників харчових продуктів, гастрономічних фестивалів, продовольчих ярмарків, фермерських ринків, кулінарних шоу та майстер-класів, дегустацію харчових продуктів і напоїв або будь-яку іншу діяльність, пов'язану з їжею» [3].

Основними різновидами гастрономічного туризму є подієвий, спеціалізований та культурно-пізнавальний туризм, оскільки основна мотивація таких подорожей - потреба в унікальних кулінарних враженнях, відвідування спеціалізованих гастрономічних, заходів ознайомлення з місцевою культурою через традиційні страви та напої, пізнання національних кулінарних традицій країн світу тощо [22, 35].

Науковці Бойко Н. та Висоцька М. виділяють гастротуризм як складову наступних видів туризму [15]: діловий, круїзний та екотуризм. Деякі науковці, до цього переліку додають сільський, міський, освітній, ресторанний, комбінований [42, 53].

Гастрономічний туризм дає можливість пізнавати культурну спадщину країни та регіонів, оскільки страви національної кухні є одним з елементів, що відображають традиції та спосіб життя населення.

Гладчук О.П. визначає, що гастрономічний туризм це [23]:

- ресторанны тури з відвідуванням найвідоміших та найбільш популярних ресторанів;
- тури сільською місцевістю з метою дегустації її кухні та продуктів, що виробляють у даному регіоні;
- 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 [23].



Ковешніков В. та Гармаш В. [29] до гастрономічних турів відносять (Рис. 1.1):

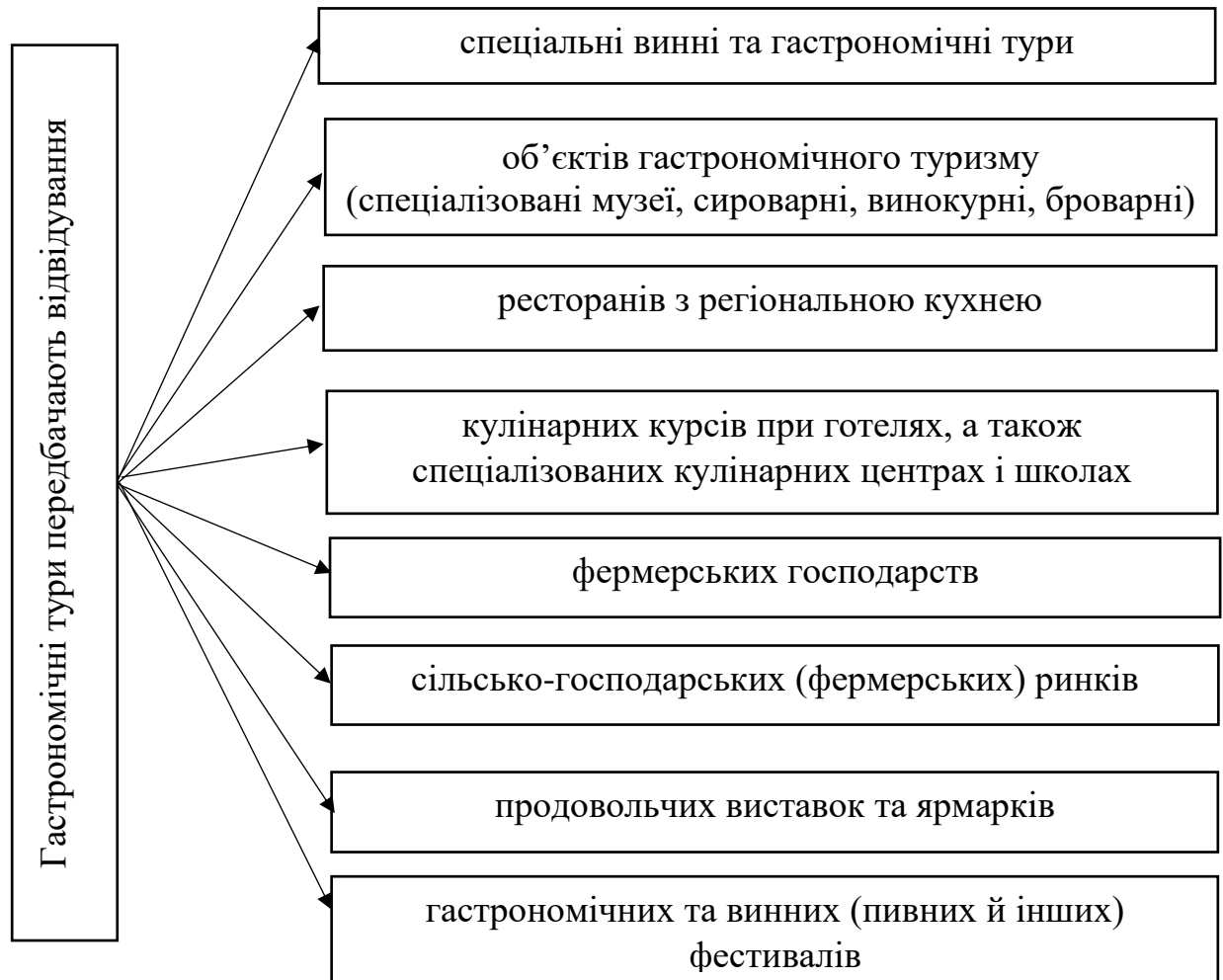


Рис. 1.1. Відвідувані об'єкти гастрономічних турів [29]

Гастрономічний туризм має свою специфічну класифікацію, яка враховує наступні ознаки [9, 26, 50]:

За розташуванням туристичного місця визначають [9, 26]:

- 1) сільські тури - збір лісних ягід, овочів і фруктів, «полювання» на трюфелі або прогулянку по дорогах виноробства;
- 2) міські тури - відвідування ресторанів або виробничих харчових виробництв із дегустацією продукції, делікатесних і фірмових страв.

За видом конкретного продукту або напою [9, 26, 50]:

- 1) винні - відвідування виноградників та екскурсії на виноробні господарства з дегустацією вин;

- 2) пивні - відвідування пивоварень, як великих, так і домашніх, дегустації;
- 3) сирні - відвідування заводів і сирних льохів, дегустації;
- 4) шоколадні - відвідування шоколадних фабрик, дегустації;
- 5) чайні - відвідування чайних плантацій, фабрик із розфасовування продуктів збирання;
- 6) кавові - відвідування кавових плантацій, фабрик із розфасовування продуктів, збирання;
- 7) агро - відвідування агрокомплексів, фермерських угідь;
- 8) фруктово-ягідні - дегустація фруктів, овочів, які притаманні для цієї місцевості, країни;
- 9) змішані - поєднання декількох спеціалізацій.

За метою подорожі [26, 50]:

- 1) культурно-пізнавальний - відвідування різних екскурсій;
- 2) оздоровчий - дегустація чайних зборів із цілющих трав, меду в поєднанні з апітерапією, винотерапією, дієтотерапією;
- 3) гурман - дегустація страв та напоїв гастрономічними спеціалістами (сомельє, дегустатор).

За напрямом подорожі [26, 50]:

- 1) святковий - відвідування та участь у гастрономічних святах;
- 2) фестивальний - відвідування та участь у гастрофестивалях.

Особливі подорожі: гастродипломатія - організація дипломатичних прийомів на усіх рівнях з урахуванням кулінарних особливостей країн гостей та країни-організатора [26].

Найбільш привабливими об'єктами гастрономічного туризму серед туристів є [23, 56]:

- країни з просунутою національною кухнею;
- відомі у світі регіони;
- фермерські угіддя та ринки, де представлені харчові продукти місцевих виробників;

- підприємства ресторанного господарства, що мають відзнаки ресторанних гідів чи міжнародні відзнаки;
- підприємства виробники харчових продуктів;
- кулінарні школи, майстер-класи;
- гастрономічні свята, фестивалі, ярмарки, виставки тощо [23, 56].

Гастрономічний туризм є допоміжним інструментом у пізнанні культурної спадщини країн та регіонів, оскільки страви національної кухні є одним з елементів, що відображають спосіб життя та традиції [42].

Крім того, гастрономічний туризм є важливим економічним показником, він створює інфраструктуру, нові робочі місця, зберігає національні культурні традиції, допомагає відродити занедбані та відсталі території [21]. Недарма, ЮНЕСКО визначає гастрономію частиною історичної та культурної спадщини людства [10].

Україна має високий рекреаційно-туристичний потенціал - унікальні природні та рекреаційні ресурси, об'єкти національного і світового визнання культурно-історичної спадщини, туристичні ресурси: кулінарні традиції, звичаї, історію, національні рецепти, об'єкти гастрономічної та кулінарної спадщини, підприємства ресторанного господарства, гастрономічні заходи тощо. Саме тому, вітчизняним туристичним компаніям варто приділяти більше уваги новому, проте перспективному напрямку туризму – гастрономічному.

Серед чинників, які посилюють гастрономічний напрям туризму, особлива роль відводиться фестивалям їжі – гастрономічним фестивалям [24].

Перетворення місцевої їжі в продукцію, представлення та її реалізація через фестивалі їжі є не тільки приємною атракцією для туристів, але й великою перевагою для місцевих жителів і добробутом для громади. Зростаючий інтерес до їжі та туристичної діяльності пов'язаної з їжею, зробив її популярною та провідною темою фестивалів [11].

Гастрономічні фестивалі один із найкращих з точки зору організаційних заходів знайомства з гастротуризмом. Це масові заходи, що

надають туристові змогу з головою зануритися в атмосферу місця, спонукають відчутти весь національний колорит, ознайомитися з регіональними традиціями, пізнати культурну спадщину українських регіонів, адже народні страви певною мірою відображають спосіб життя, світогляд, традиції жителів України.

## **1.2. Гастрономічні фестивалі: типи, спрямованість, використання в туризмі**

Фестивалі - це «специфічні обряди чи свята, виступи, презентації, які свідомо сплановані та створені для відзначення особливої події або для досягнення певних соціальних, культурних чи корпоративних цілей та завдань» [7].

Велика українська енциклопедія дає наступне визначення поняттю фестиваль – «масове святкове дійство, що включає огляд чи демонстрацію досягнень у певних видах мистецтва (музика, театр, кіно, естрада) [19].

Гастрономічний фестиваль – це наймасовіша подія, яка входить в комплекс заходів кулінарної спрямованості, до яких відносяться: дегустація, продаж, викладення та огляд напоїв, кулінарних страв [55].

Басюк Д. І. визначає гастрономічний фестиваль, як «щорічний популярний туристичний захід, покликаний познайомити гостей із гастрономічними особливостями регіону, з новими територіями, місцевою кухнею та локальними рестораторами, шляхом занурення в особливості місцевої кухні» [21].

Мета гастрономічних фестивалів - вшанування гастрономічних традицій та звичаїв тієї чи іншої країни, виявлення їх гастрономічних особливостей та неповторності, можливість туристу зануритися в атмосферу місця, скуштувавши традиційні страви, насолодитися особливостями кухні тощо. При цьому головним є не стільки куштування якоїсь рідкісної, екзотичної страви або скоштувати багато страв, важливо насолодитися

традиційною стравою, звичаями та культурою приготування їжі місцевими жителями [23].

Гастрономічні фестивалі підвищують туристичний інтерес до певного регіону або місцевості, стають основою сприйняття відвідуваного місця та території через отримане гастрономічне враження (від страви чи напоїв), вивчення місцевої кухні, занурення в культуру і спосіб життя місцевого народу, краю або регіону.

За масштабом проведення гастрономічні фестивалі визначають як [14]:

- 1) міжнародні гастрономічні фестивалі – масштаби охоплення туристів із 2 і більше країн;
- 2) національні гастрофестивали - залучення туристів в межах однієї країни;
- 3) регіональні гастрофестивали – захід проводять в межах певних територій (кількох сіл, одному місті, районі).

Гастрономічні фестивалі являють собою поліфункціональне явище і мають ряд важливих функцій (рис. 1.2), серед яких [21, 24]:



Рис. 1.2. Функції гастрономічних фестивалів [21, 24]

Серед гастрономічних фестивалів виокремлюють [23, 38, 42]:

- за масштабністю події - міжнародні, загальнонаціональні, локальні або регіональні;
- гастрономічні фестивалі, пов'язані з певною національною чи регіональною стравою (фестивалі галушок, борщу, дерунів);
- фестивалі вуличної та міської їжі;
- фестивалі сезонних продуктів (меду, полуниці);
- фестивалі, присвячені певній страві (сиру, морепродуктів);

- фестивалі напоїв (вина, пива, кави);
- фестивалі гастрономічного мистецтва тощо.

Слід зазначити, що гастрономічні фестивалі мають першочергово гастрономічну спрямованість, але доповнюються та іншими додатковими розважальними заходами (рис. 1.3):



Рис. 1.3. Розважальні заходи гастрономічних фестивалів (узагальнено автором на основі [21, 24])

Гастрономічні фестивалі є важливими заходами для певних туристичних територій з обмеженими джерелами доходу, особливо в сільській місцевості, оскільки вони мають економічне, соціальне та культурне значення для приймаючих громад певних територій і регіонів [7].

Науковці Саллі Еверетт та Кара Ейчісон у своїх дослідженнях визначають, що гастрономічні фестивалі [2]:

- підвищують інтерес відвідувачів до освітніх і пізнавальних атракцій;
- підтримують збереження та розвиток кулінарних освітніх пам'яток для відвідувачів;
- сприяють розвитку кулінарних і сільськогосподарських навичок;

- пропонують життєво важливу підтримку традиційним галузям промисловості та малому бізнесу.

Отже, гастрономічні фестивалі надають змогу туристові насолодитися місцевою рецептурою з її історією, традиціями та звичаями місцевих жителів, культурою приготування їжі, скуштувавши традиційні страви, зануритися в атмосферу місця.

Проведення гастрономічних фестивалів й свят підвищують інтерес до гастрономічного туризму, залучаючи у регіони значну кількість туристів та додаткові доходи, крім того, такі заходи розвивають бізнес певних територій, домашніх господарств, невеликих харчових підприємств, закладів ресторанного господарства, що своєю чергою підвищує національну економіку країни.

### **1.3. Особливості організації гастрономічних фестивалів на території України**

Гастрономічні тури, в програмі яких передбачено відвідування гастрономічних фестивалів, дають можливість ознайомитися з кулінарними традиціями країни, взяти участь в приготуванні та дегустації національних страв [21].

Особливостями гастрономічних фестивалів є [24, 42]:

1. Прив'язка до дат. Гастрономічні фестивалі часто взаємодіють зі святковими подіями, заходами, особливими датами: Різдвяні свята, День незалежності, Масляна тощо.

2. Сезонність. Багато традиційних українських страв прив'язані до певних сезонів і сільськогосподарських циклів, тому гастрономічні фестивалі часто присвячені до сезонних продуктів і врожаїв (полуничні фестивалі, фестивалі меду, бринзи).

3. Святкування традицій. Українські гастрономічні фестивалі часто відзначають традиційні методи приготування їжі, такі як приготування на

відкритому вогні, випікання в глиняних горщиках та маринування. Ці традиції зберігаються і демонструються під час заходів, роблячи внесок у культурну спадщину країни.

4. Відвідування різноманітних гастрономічних заходів. Туристи мають можливість скуштувати місцеві кулінарні шедеври, брати участь у дегустаціях, майстер-класах із приготування страв та інших цікавих заходах.

5. Розваги та культурні заходи. На додаток до їжі, гастрономічні фестивалі в Україні зазвичай включають розваги, музику, танцювальні виступи, художні виставки та культурні заходи. Ці елементи додають події яскравості та розважальної цінності, залучаючи різноманітну аудиторію.

6. Знайомство з місцевою кухнею та можливість спілкування фахівцями. Організація гастрономічних фестивалів в Україні часто передбачає проведення різних заходів (ярмарки, майстер-класи, дегустації, концерти, конкурси, виставки) та активну участь місцевих громад (фермерів, ремісників, шеф-кухарів та кулінарних закладів), спілкування з місцевими мешканцями тощо. Таке залучення на місцях додає заходам автентичності та відчуття спільноти.

7. Культурне та історичне розмаїття. Українська кухня створювалася упродовж багатьох віків, тому вона певною мірою відображає не лише історичний розвиток українського народу, але і його звичаї, традиції та культуру, дає можливість туристам зануритися в атмосферу свята, насолодитися розмаїттям смаків та ароматів, відчутти дух місцевої кулінарної спадщини.

8. Популяризація туризму. Гастрономічні фестивалі слугують ефективним інструментом просування туризму в Україні, залучаючи як внутрішніх, так і міжнародних відвідувачів зацікавлених у вивченні кулінарних шедеврів та культурної спадщини країни.

При організації гастрономічних турів фестивального спрямування, потрібно враховувати наступні аспекти та особливості:



1. Планування поїздки відповідно до дати та місця проведення гастрономічного фестивалю, з урахуванням інтересів і смаків учасників.
2. Розроблення цікавої й різноманітної програми, що містить в собі не тільки кулінарні заходи, а й екскурсії, майстер-класи та інші розваги.
3. Підбір закладів розміщення, послуг перевезення, бронювання квитків на заходи, пов'язаних з участю у гастрономічному фестивалі.
4. Вивчення культурних особливостей і традицій місця проведення фестивалю.
5. Участь у різних дегустаціях, майстер-класах, концертах, виставках, відвідування ринків, ресторанів, де готують та продають місцеві страви та інших атракціях гастрономічних фестивалів.
6. Гастрономічні тури можуть бути організовані як у містах, так і в сільській місцевості, щоб познайомити туристів з різноманітністю місцевої кухні, з її історією, традиціями та звичаями місцевих жителів.
7. Придбання сувенірів, екологічних та автентичних продуктів.
8. Спілкування з фахівцями, шеф-кухарями, з місцевими мешканцями та іншими туристами, щоб зануритися в атмосферу свята та отримати незабутні враження від участі у фестивалі.

Отже, гастрономічні фестивалі пройшли довгий шлях, від середньовічних бенкетів до сьогоденних фестивалів, вживання смачної їжі, чудових розваг, святкування спільних культурних цінностей. Гастрономічні фестивалі надають змогу туристові пізнати історію, традиції та звичаї місцевих жителів, насолодитися місцевою рецептурою, культурою приготування їжі, скуштувавши традиційні страви, зануритися в атмосферу місця.

## РОЗДІЛ 2

### СУЧАСНИЙ СТАН І ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНИХ ФЕСТИВАЛІВ

#### 2.1. Географія гастрономічних фестивалів у світі та Україні

Серед наймасштабніших гастрономічних фестивалів, що проводяться у різних країнах світу та збирають тисячі туристів можна виділити:

1. *Фестиваль вуличної їжі Street Festival в Сан-Франциско, США.* Проводиться 18-20 серпня, вхід вільний, кошти потрібні тільки на їжу. Фестиваль пропонує туристам гарні фуд-вечірки, круті фуд-траки, музичні виступи на вулицях Сан-Франциско. Під час таких заходів збирається близько 50 тисяч людей [25, 49].



Рис. 2.1. Фестиваль пива в Сан-Франциско [49]

2. *Лимонний фестиваль Menton Lemon Festival, місто Ментон, Франція.* Цитрусовий фестиваль проводиться з XIX століття і є одним із найстаріших кулінарних фестивалів світу. Проводиться в кінці лютого - на початку березня, приваблює туристів зі всієї планети можливістью оцінити

особливі смакові якості нових сортів лимонів, продегустувати напої, солодощі, скуштувати страви, приготовані із «головного фрукту» фестивалю, побачити фігури, вирізані з лимонів, потанцювати та відвідати виступи [40].



Рис. 2.2. Лимонний фестиваль Menton Lemon Festival,  
м. Ментон, Франція [40]

3. *Гастрономічний фестиваль World Gourmet Summit, Сінгапур.* Проходить щорічно у квітні 17 років поспіль, організований відомим шеф-кухарем, видавцем та ресторанным критиком Пітером Кніппом. Учасниками фестивалю є найвідоміші світові кухарі, сомельє та спеціалісти ресторанного бізнесу. Фестиваль відвідують усі, хто любить високу кухню і є справжніми оцінювачами шедеврів кухарського мистецтва [40].

4. *Великий британський сирний фестиваль Great British Cheese Festival, Кардіфф, Уельс, Великобританія.* Проводиться щорічно 28 - 29 вересня і присвячений врученню нагород виробникам кращих сирів. Туристам надається можливість відвідати виставку, присвячену сироварінню, майстер-

класи з приготування різних сирів, здійснити дегустацію близько 500 різних сортів, форм і розмірів сирів, покуштувати різні сири з сидром, пивом або вином. Відвідувачам також запропонують сирний боулінг, де кеглі та кулі зроблені з сиру [20, 40].

5. *Фестиваль La Tomatina, в місті Буньйоль, Валенсія, Іспанія.* Починається в останню середу серпня і триває тиждень. Традиції фестивалю зародилися в 1940-х роках і передбачають томатні бої - кидання одне в одного помідорами. Крім цього, на фестивалі проводиться конкурс з приготування паельї, ярмарки, паради, музичні номери, танці та салют. Щорічно в селище Буньйоль з'їжджається близько 30 тисяч відвідувачів [25].



Рис. 2.3. Фестиваль La Tomatina, м. Буньйоль, Валенсія, Іспанія [25]

6. *Фестиваль Oktoberfest, Мюнхен, Німеччина* - найбільший фестиваль пива у світі, що проводять з 1810 року. Проходить в Мюнхені впродовж двох тижнів, з кінця вересня - до середини жовтня. Кількість відвідувачів - близько 6 мільйонів. У фестивалі беруть участь тільки

мюнхенські та баварські броварні, які роблять пиво спеціально для Октоберфесту. Фестиваль супроводжується урочистим костюмованим парадом, ярмарками, атракціонами, музикою, співами, народними баварськими танцями, розіграшами та іншими веселоцями [17, 46].



Рис. 2.4. Фестиваль Oktoberfest, Мюнхен, Німеччина [46]

7. *Фестиваль лобстерів, Рокленд, штат Мен, США.* Проводиться п'ятиденний фестиваль на початку серпня. Під час фестивалю відвідувачі з'їдають тисячі кілограмів свіжовиловлених лобстерів. Ракоподібних подають під різними соусами, разом з макаронами, сиром і вином. В програмі активних розваг є паради, конкурси кулінарії із морепродуктів, дегустації вироблених у штаті Мен пива та вина [25].

8. *Міжнародний фестиваль трюфельів, Альба, Італія.* Проводиться з 6 жовтня по 18 листопада. На фестиваль з'їжджаються гурмани з усього світу. Гастрономічні заходи, присвячуються не тільки білому трюфелю, проводяться всесвітній аукціон трюфельів, конкурс «Трюфель року», уїк-енд «трюфельної вакханалії», під час фестивалю проходять винний ярмарок, вуличні базари,

жартівливі осячі перегони, які проводяться з XIII ст. і супроводжуються фестивалем середньовічної культури [18].



Рис. 2.5. Міжнародний фестиваль трюфелів, Альба, Італія [25]

9. *Фестиваль Pizzafest, місто Неаполі, Італія.* Неаполь - батьківщина піци, саме тому з 1997 року в місто приїздять гурмани піци з усього світу. Участь у найсмачнішому фестивалі приймають кращі майстри з приготування піци як Італії, так і майже 500 000 учасників зі всього світу. Крім дегустації піци, для любителів і професіоналів на фестивалі проводяться майстер-класи з приготування піци, конкурси і змагання, концерти і театральні вистави [51].

10. *Міжнародний Фестиваль їжі та вина в Мельбурні, Австралія.* Один з найвідоміших гастрономічних фестивалів у світі, проходить в березні, триває два тижні і збирає близько 300 000 відвідувачів та найкращих шеф-кухарів світу. За час фестивалю проходить понад 300 заходів, серед них:

ярмарок вина, кулінарні семінари, майстер-класи, дегустації з живою музикою, пікніки на природі та урочисті вечери. У фестивалі беруть участь австралійські ресторани, фермери та винороби, відмічені нагородами [51].

*11. Міжнародний фестиваль шоколаду Salon du chocolat, Париж, Франція.* Проводиться в Парижі з 1922 році, об'єднує 9 000 учасників та 7 мільйонів відвідувачів із 60 країн світу. Паризький фестиваль шоколаду пропонує своїм учасникам дегустацію цукерок, шоколаду і десертів від кращих кондитерів Парижу та світу, лекції та майстер-класи, а також модний показ одягу, що зроблений повністю з шоколаду.

Останніми роками в Україні гастрономічні фестивалі набирають великої популярності, презентуючи багатство регіональних кулінарних традицій краю, популяризуючи туристичну привабливість регіону, культуру споживання страв, її виготовлення із локальних продуктів за національними та регіональними рецептурами, пропагують пізнавати культурну спадщину українських регіонів, адже народні страви певною мірою відображають спосіб життя, світогляд, традиції жителів України [42].

В Україні щороку проводять різні гастрономічні фестивалі, виокремлюючи: фестивалі алкогольних напоїв, фестивалі вуличної їжі, фестивалі солодоців, фестивалі певних страв, фестивалі овочів та фруктів. Найбільша кількість гастрономічних фестивалів зосереджена в Закарпатській (23), Київській (12), Львівській (9), Полтавській (7) областях, найнижча – в Сумській, Черкаській, Рівненській, Миколаївській [31].

Аналізуючи найкращі та найпопулярніші гастрономічні фестивалі України, можна виділити:

*1. Міжнародний гастрономічний етнофестиваль «Борщик у глиняному горщику», смт. Опішня, Полтавська область.* Проводиться щороку, у другу суботу серпня, в Етносадибі «Лялина Світлиця» в Опішні». Фестиваль передбачає приготування майже 90 видів борщу та інших традиційних українських страв (вареників, кручеників, мандриків, шуликів, затірки та ін.), їх дегустацію та пізнання традиційних секретів. Під час

фестивалю глядачам пропонують театралізацію традиційного полтавського весілля, обряди, співи, танці, народні ігри, майстер-класи ремесел та промислу, ярмарок органічної продукції від виробників тощо [1].

2. *Фестиваль борщу «Борщ-їв», м. Борщів, Тернопільська обл.*, проходить щороку у вересні під гаслом «Найсмачніший борщ у світі – тільки у Борщові». На фестивалі господині Борщівського району представляють свій борщ за традиційним самобутнім рецептом. Відвідувачам на дегустацію готують близько 50 видів борщу, це і борщ у гарбузі, борщ з вушками, з білими грибами, з пампушками тощо. Крім дегустації, гостей фестивалю розважають народною музикою та танцями, виступами фольклорних колективів та відомих артистів [54].

3. *Фестиваль «Свято сала», м. Полтава*, традиційно проводять щороку, наприкінці новорічних свят. На театральній площі міста відвідувачам запропонують скоштувати сало та продегустувати делікатесні вироби та різноманітні смаколики з цього продукту, зокрема: ексклюзивне сало «Валюта», закуска із кропом, рулет «Бабусин», копчену підчеревину, шийку «Делікатесна», вирізку свинячу в шпику та інше. В рамках фестивалю передбачені ярмарок, виставка декоративно-ужиткового мистецтва «Містечко майстрів», майстер-класи, святкову та програму, розважальні заходи та інтерактивні конкурси з тематичними призами та смаколиками [59].

4. *Фестивалі вареників «Вареник-фест», м. Хмельницький*, проводиться щороку у вересні, де просто неба відвідувачам готують і пропонують національну страву українців – вареники. Вареники 40 видів, із різними начинками, різних форм та розмірів. Організатори фестивалю пропонують дегустації, майстер-класи з приготування вареників, чемпіонат із поїдання вареників, спортивні змагання, концертну програму, ярмарок та торгівлю. Завершиться фестиваль запальною вечіркою.

5. *Національний Сорочинський ярмарок, с. Великі Сорочинці, Полтавська область*. Проводиться щороку у середині серпня, вважається найбільшим та найстарішим ярмарком в Україні, культурною подією, яка



зберігає народні традиції, українську культуру та сприяє їх популяризації. Відвідувачам пропонують скоштувати традиційні українські страви, напої, придбати незвичні та виключно екологічні продукти. Ярмарок супроводжується різноманітними культурними заходами і подіями під час яких, можливо поглибитися в українську народну культуру, ознайомитися з традиціями та звичаями українського народу. Проводяться майстер-класи з виготовлення народних ремесел, народні концерти, фольклорні та театральні вистави, інші заходи. Ярмарок приваблює десятки тисяч туристів як з України, так із-за кордону, які хочуть відчутти атмосферу української народної культури та отримати незабутні враження [41].

6. *Фестиваль кави у Львові, м. Львів*, проводиться у другій половині вересня, щороку. Фестиваль проводиться для гурманів кави та всіх, хто небайдужий до споживання та культури приготування ароматного напою. Тут свої майстер-класи дають професіонали, дегустують експерти, а всі відвідувачі мають можливість насолодитися та оцінити незвичайні сорти кави й технологію заварювання. Крім смачної кави, відвідувачам пропонують смаколики, десерти, шоколад. Для професіоналів, крім дегустації кави та майстер-класів, ярмарок-продаж кави, придбання необхідного професійного обладнання, кавового посуду та аксесуарів. Це гарна можливість презентувати, продегустувати та прорекламувати різноманітні гастрономічні бренди.

7. *Фестиваль полуниці, м. Одеса*, проводиться щорічно в кінці травня. На гостей чекають дегустація першої полуниці та страв з неї, напої, десерти, варення тощо. Свято супроводжується кулінарними майстер-класами, конкурсами, тематичними вечірками та розважальними заходами, проводиться полуничне фото-паті, фестиваль та еко-ярмарок здорової їжі присвячений заходу.

8. *Гастрономічний фестиваль «Український кавун - солодке диво»*, м. Гола Пристань Херсонська обл., проводиться з 2003 року в серпні як підсумок зібраного врожаю. Фестиваль дає можливість всім охочим

скуштувати різні сорти кавунів, взяти участь у виставці-ярмарку, конкурсі найбільшого кавуна, де визначається переможець у номінації «найбільше солодке диво».

9. *Міжнародний гастрономічний фестиваль «Полтавська галушка», м. Полтава.* Фестиваль проводиться влітку, пропонує відвідувачам і туристам дегустацію галушок за старовинними та сучасними рецептами, майстер-класи з виготовлення галушок, відпочинок, різні локації, концертну програму, театральне дійство «Весілля Галушки та Вареника», навіть весілля, яке проводиться для молодят з прізвиськом Галушка за стародавніми українськими традиціями «Галущене весілля».

10. *Карпатський фестиваль «Гуцульська бринза», м. Рахів.* Щорічний фестиваль проходить в вересні, присвячується поверненню вівчарів з полонини додому, демонструючи відвідувачам унікальну культуру та традиції вівчарів з полонини. Під час свята гості фестивалю мають можливість відвідати ярмарок бринзи, посмакувати найкращою гуцульською їжею, скуштувати найсмачнішу гуцульську бринзу, вівчарський куліш, галушки, банош, бограч, голубці, відвідати й поринути у колорит та побут Гуцульщини [57].

Серед інших популярних гастрономічних фестивалів – «Галицька дефіляда» (м. Тернопіль), фестивалі меду і вина «Закарпатське божоле», «Сонячний напій» (м. Ужгород), Фестиваль національної кухні (м. Луцьк), Всеукраїнський фестиваль домашньої консервації (м. Запоріжжя), «Шкварка-фест» (м. Васильків, Київська обл.), Міжнародний фестиваль дерунів (м. Коростень, Житомирська обл.), фестиваль коропа «КоропФест» (селище Коропець, Тернопільська обл.) та багато інших тематичних заходів у всіх куточках країни.

Туристів, що відвідують гастрономічні фестивалі України, приваблює не тільки традиційна регіональна українська кухня, а й популярні кухні національних меншин - іноетнічні фестивалі. Серед них, гастрономічний фестиваль угорців «Золотий гуляш» (с. Мужієво, Закарпаття), Міжнародний

винний фестиваль «Volgrad Wine Fest» (м. Болград, Одеської обл.), гастрономічний етнофестиваль «Буджак фест» (навколо озера Ялпуг, Одеська обл.) тощо.

Ці фестивалі можуть стати чудовою нагодою для спілкування та обміну культурним досвідом між різними етнічними групами, що проживають в Україні. Вони також можуть сприяти розвитку туризму та підтримці культурного різноманіття країни.

## **2.2. Перспективні напрямки й шляхи удосконалення організації гастрономічних фестивалів в Україні**

Гастрономічні фестивалі України є цікавими та колоритними заходами, які презентують та рекламують національну, регіональну і місцеву кухню, місцеві традиції та етнос, приносять прибуток під час проведення фесту.

Організація гастрономічних фестивалів в Україні може стати дійсно цікавим і корисним заходом. По-перше, це може допомогти підтримати та відновити інтерес місцевого населення до традиційних кулінарних звичаїв. По-друге, такі заходи можуть стати прекрасним способом привернути увагу туристів та покращити імідж країни за кордоном.

Організація гастрономічного фестивалю дає можливість [31, 42]:

1. Висвітлювати регіональні кухні. Україна - країна з багатою кулінарною спадщиною, і кожен регіон має свої унікальні страви та смаки, і це чудова нагода для мешканців і гостей пізнати різноманіття української кухні. Україна має розмаїття кулінарних традицій, які можна відкрити на гастрономічних фестивалях. Наприклад, на фестивалі "Українська кухня" у Києві можна спробувати страви з кожного куточка країни - борщ з Чернігова, вареники зі Львова, сало з Полтави та інші унікальні страви.

2. Співпрацювати з місцевими виробниками, шеф-кухарями та ресторанами. Гастрономічні фестивалі мають великий потенціал співпраці з місцевими фермерами, ремісниками, виробниками харчових продуктів, шеф-

кухарями та ресторанами. Це не лише додає фестивалю яскравого колориту та автентичності, а й сприяє просуванню регіональних делікатесів, розвитку місцевого бізнесу та економіки. Така співпраця стимулює популяризацію найкращих страв української кухні та підтримує кулінарні традиції в Україні.

3. Включати в програму фестивалю культурні елементи. Окрім гастрономічних заходів, програма фестивалів пропонує культурні заходи, виставкові або театральні заходи, підкреслюючи та відзначаючи культурну спадщину, традиції, конкурси та свята, що можуть зробити значний внесок у формування туристичного бренду міст (регіонів та країни) тощо. Це можуть бути виставки народного мистецтва, музичні концерти, шоу, театральні та циркові вистави, квести, демонстрації ремесел, майстер-класи з приготування та дегустації страв. Такі заходи створюють атмосферу святкування, дають можливість спілкуватися, насолоджуватися їжею та відчувати всю глибину та різноманітність культурних традицій.

4. Наголошувати на сталості та вживанні місцевих продуктах. У сучасному екологічно свідомому світі акцент на сталості та використанні місцевих, сезонних продуктів може стати ключовим моментом для гастрономічних фестивалів. Впровадження екологічних практик, таких як використання біорозкладного посуду та зменшення харчових відходів, популяризація практики "від ферми до столу" та підтримка місцевих фермерів й виробників, може привабити екологічно свідомих відвідувачів і зробити захід більш екологічним.

5. Урізноманітнення страв. Аби задовольнити різноманітну аудиторію, гастрономічні фестивалі повинні пропонувати широкий вибір страв, різні варіанти харчування, включати дієтичні, вегетаріанські страви. Це залучатиме більш різноманітну аудиторію, задовольнятиме різні смаки та вподобання відвідувачів фестивалем.

6. Залучення громад. Залучення місцевих громад до планування та організації гастрономічних фестивалів може сприяти формуванню почуття причетності та гордості, що призведе до більшої участі та підтримки.

Щодо перспективних напрямків для організації гастрономічних фестивалів України, можна виділити традиційну українську кухню та страви, такі як борщ, вареники, сало та інші страви, що відомі у всьому світі. Крім того, можна також організовувати фестивалі, присвячені специфічним регіональним кулінарним традиціям, наприклад кухням Карпат, Полісся, Причорномор'я та інших. Такі заходи можуть стати чудовим способом не лише підтримати та популяризувати українську культуру та кухню, але й сприяти розвитку туристичної галузі в країні.

Отже, враховуючі широку географію гастрономічних фестивалів у світі та Україні, певні особливості організації та перспективні напрямки гастрономічних фестивалів, організатори фестивального туризму можуть створювати в Україні успішні та незабутні гастрономічні заходи, які демонструватимуть різноманітні кулінарні традиції та прославлятимуть кулінарну спадщину країни, пропонуючи унікальний досвід як для місцевих жителів, так і для відвідувачів із-за кордону.

## РОЗДІЛ 3

### РОЗРОБКА ГАСТРОНОМІЧНОГО ФЕСТИВАЛЬНОГО ТУРУ УКРАЇНОЮ

#### 3.1. Розробка авторського гастрономічного фестивального туру

Під час розробки гастрономічного фестивального туру важливо враховувати особливості його організації, зокрема, орієнтацію туру та його прив'язку до конкретної дати - дати проведення фестивалю. Усі інші туристичні локації у цьому контексті є додатковими та допоміжними елементами.

##### **1. Загальні відомості про авторський гастрономічний фестивальний тур:**

1) Назва туру: «Смаки Полтавщини».

2) Концепція туру: Полтавщина – культурно-історичний, мистецький, етнокультурний та кулінарний край. Полтавщина – це серце і душа України, з її неповторністю та самобутністю, унікальними природними краєвидами та зонами відпочинку, колоритом та гостинністю приваблюють туристів, а українські традиції, народні промисли та багата українська кухня не залишать байдужим жодного мандрівника.

Мета туру – ознайомлення з культурою Полтавського краю, її кулінарними традиціями, участь у гастрономічному фестивалі, національних святах та обрядах пов'язаних з гастрономією, участь в майстер-класах з приготування національних страв, дегустації різноманітних місцевих делікатесів та традиційних страв, занурення у яскраву атмосферу свята та отримання незабутніх вражень від гастрономічного туру.

3) Сезонність та час проведення туру: щороку у другу суботу серпня під час проведення фестивалю, якщо без участі у фестивалі (гурманний тур) – цілорічно.

4) Маршрут туру: м. Кривий Ріг (Дніпропетровська обл.) - Полтавська область: с. Чечелеве – с. Абазівка - м. Полтава – с. Терентіївка – с. Опішня – м. Кривий Ріг (Дніпропетровська обл.).

5) Кількість днів туру: 4.

6) Контингент: чоловіки, жінки, що є гурманами, любителями фестивалів й національної кухні, які використовують гастрономічний тур в пізнавальних цілях.

7) Використовуваний транспорт: мікроавтобус.

8) Розміщення: готелі «Hotel Eurplus» м. Полтава та готелі «Файне» с. Опішня.

9) Система харчування: в закладах харчування по маршруту, самостійне харчування по маршруту, під час дегустацій чи майстер-класів.

10) Перелік послуг: розробка туру, супровід, перевезення, екскурсійна програма, майстер-класи, страхування туристів.

## **2. Розробка маршруту авторського гастрономічного фестивального туру «Смаки Полтавщини».**

Програма туру складається з 4 днів (табл. 3.1.1).

В перший день з ранку туристи виїжджають з Кривого Рогу до селища Чечелеве, Кременчуцького району Полтавської області, де відвідують живий музей вергунів «Кременчуцькі вергуни» (Додаток А). Музей знайомить з легендами та історію виникнення вергунів, рецептами вергунів, туристи візьмуть участь в майстер-класі з приготування вергунів та отримають диплом "Вергунних справ майстер", продегустують вергуни з різними начинками, зроблять фотосесію та придбають на згадку сувеніри. Після чого планується переїзд до селища Абазівка Полтавського району до єдиного в Україні етно-музею «Пива і самогону» (Додаток Б). Під час 2-х годинної екскурсії туристи дізнаються про історію пива, українського самогону, медовухи, первака, оглянуть зали музею де представлені майже шістьсот експонатів, серед яких кухолі й пляшки різних часів та з багатьох країн світу, чани, бочки, апарати для виробництва пива і самогону і навіть – міні-лабораторія. В пивоварні

відвідувачам продемонструють сучасний процес виготовлення пива та запропонують дегустацію не тільки пива та самогону, але й обід із найсмачніших українських та полтавських страв. Надалі, переїзд до Полтави – ночівля у готелі «Hotel Europlus».

Другий день почнеться зі сніданку у готелі та екскурсією містом. Туристи відвідають історичний центр Полтави, пройдуться Круглою площею та вулицею Гоголя, відвідають пам'ятники Марусі Чурай, Н.В. Гоголю, Т.Г. Шевченку та І. Мазепі, оглянуть старі історичні будинки, будівлі Полтавських театрів, Полтавський краєзнавчий музей, відновлену вежу Полтавської фортеці, «Білу альтанку», пам'ятник Полтавській галушці (Додаток В, рис. В.1). Відвідають інтерактивний музей народної гастрономії та приймуть участь в майстер-класі з приготування полтавської галушки, відвідають гастрономічну екскурсію у музеї-садибі Івана Котляревського, де познайомляться з стравами та рецептами з поеми «Енеїда» І. Котляревського (Додаток В, рис. В.2). Після екскурсій та обіду, переїзд до селища Терентіївка – відвідування равликової ферми «Лісовий равлик». Туристів ознайомлять зі структурою ферми та технологією розведення равликів, проведуть екскурсію та дегустації. Туристам пропонують скоштувати маринованих та варених равликів під різними соусами, канапе та паштети із равликового м'яса, а гурманам запропонують равликову ікру, один кілограм якої в Європі може коштувати за 2000 євро. Повернення до Полтави, ночівля в готелі «Hotel Europlus».

Третій день починається зі сніданку, виїзду з готелю та переїзду до селища Опішня. О 10.00 група візьме участь в Міжнародному гастрономічному етнофестивалі «Борщик у глиняному горщику», який проводиться щороку, у другу суботу серпня в Етносадибі «Лялина Світлиця». Фестиваль передбачає приготування майже 90 видів борщу та інших традиційних українських страв (вареників, кручеників, мандриків, шуликів, затірки та ін.), їх дегустацію та розкриття традиційних секретів. Під час фестивалю глядачам пропонують театралізацію традиційного полтавського



весілля, обряди, співи, танці, народні ігри, майстер-класи ремесел та промислу, ярмарок органічної продукції від виробників тощо (Додаток Д, рис. Д.1). Ночівля в с. Опішня в готелі «Файне».

Четвертий день почнеться зі сніданку у готелі та екскурсією мальовничим селищем Опішня, де мешкають гончарі, художники, скульптори та головне кухарі. Туристи відвідають екскурсію Національним музеєм-заповідником українського гончарства, музей тканинної ляльки-мотанки, єдиного в Україні музею звареного борщу та музею живого хлібу (Додаток Д, рис. Д.2 – Д.3). Повернення до Кривого Рогу.

Таблиця 3.1.1

## Програма гастрономічного фестивального туру «Смаки Полтавщини»

Час	Програма туру	Відстань, км
<b>1 день</b>		
07.00 – 10.00	Вийзд з Кривого Рогу (вийзд з 95 кварталу) – переїзд до селища Чечелеве, Кременчуцького району Полтавської області	150
10.00 – 12.30	Відвідування музею вергунів «Кременчуцькі вергуни» с. Чечелеве	
12.30 – 14.30	Переїзд с. Чечелеве – с. Абазівка	127
14.30 – 15.00	Обід в етно-музеї пива та самогону.	
15.00- 17.00	Відвідування етно-музею «Пива і самогону»	
17.00 – 17.30	Переїзд с. Абазівка – м. Полтава	20
17.30	Заселення в готель «Hotel Europlus», вечеря, вільний час	
<b>2 день</b>		
08.00 – 09.00	Сніданок, виселення з готелю «Hotel Europlus»	
9.00 – 11.00	Оглядова екскурсія містом	
11.00 – 14.00	Відвідування інтерактивного музею народної гастрономії. Майстер-клас з виготовлення полтавської галушки. Обід-дегустація та смакування власно приготовлених галушок	
14.00 – 15.30	Відвідування гастрономічної екскурсії у музеї-садибі Івана Котляревського	
15.30 – 15.50	Переїзд м. Полтава – с. Терентіївка	12
15.50 – 18.00	Відвідування равликової ферми «Лісовий равлик» та дегустація равликів	
18.00 – 18.30	Повернення до м. Полтава	12

18.30	Заселення в готель «Hotel Europlus», вільний час, вечерея	
<b>3 день</b>		
08.00 – 09.00	Сніданок, виселення з готелю «Hotel Europlus»	
09.00 – 10.00	<i>Переїзд</i> м. Полтава – с. Опішня	45
10.00 – 20.00	Відвідування Міжнародного гастрономічного етнофестивалю «Борщик у глиняному горщику», с. Опішня, Полтавська область	
20.00	Заселення в готелі «Файне», вільний час	
<b>4 день</b>		
08.00 – 09.00	Сніданок, виселення з готелю «Файне»	
09.00 – 10.00	Оглядова екскурсія селищем Опішня	
10.00 – 12.00	Відвідування Національного музею-заповідника українського гончарства в Опішні	
12.00 – 12.30	Обід	
12.30-17.00	Екскурсія-дегустація етно-садибою «Лялина світлиця» з відвідуванням 3-х музеїв: тканинної ляльки-мотанки, музею звареного борщу та музею живого хлібу	
17.00-22.00	<i>Переїзд</i> с. Опішня – м. Кривий Ріг	330

Після розробки програми туру «Смаки Полтавщини» за допомогою сервісу Google-карти було здійснено його картографічне моделювання (рис. 3.1), враховувалися варіанти оптимального для руху туристичної групи, проходження шляху автомобільним транспортом та економія часу.

**3. Транспортне забезпечення.** Перевезення пасажирів під час туру передбачено автомобільним транспортом. Враховуючи те, що чисельність групи 18 чоловік (без урахування гіда/екскурсовода), передбачено використання мікроавтобуса MERCEDES SPRINTER на 18 посадкових місць (Додаток Е). Послуги перевезення у міжміському сполученні здійснюватиме транспортна компанія «Pass\_perevozki\_kr», що має відповідну ліцензію [12]. Вартість послуг перевезення даної компанії – 25 грн./км, що є середнім по регіону для міжміського сполучення за даними видами послуг.



Рис. 3.1. Картосхема маршруту авторського фестивального гастрономічного туру «Смаки Полтавщини» (Джерело: власна розробка автора)

У таблиці 3.1.2 представлені всі переїзди по-маршруту, розрахунок відстані та час перебування туристів у дорозі під час туру.

Таблиця 3.1.2

Транспортне забезпечення фестивального гастрономічного туру  
«Смаки Полтавщини»

Пункти маршруту	Відстань (км)	Вартість переїзду	Час перебування
м. Кривий Ріг – с. Чечелеве	150	1 км/25 грн.	3 год.
с. Чечелеве – с. Абазівка	127		2 год.
с. Абазівка – м. Полтава	20		30 хв
м. Полтава – с. Терентіївка	12		30 хв.
с. Терентіївка – м. Полтава	12		30 хв.
м. Полтава – с. Опішня	45		60 хв.
с. Опішня – м. Кривий Ріг	330		5 год. 30 хв.
<b>Загалом</b>	<b>696 км</b>	<b>17 400 грн.</b>	<b>13 год.</b>

У загальні витрати на транспортне забезпечення враховуються витрати на водія: харчування водія (котрі здійснюються разом з туристами) - 920 грн. та проживання водія у готелі (3 ночівлі) - 1100 грн. Загальна вартість оренди транспорту з урахуванням витрат на водія складають – **19 420 грн.**

**4. Розміщення туристів.** Під час гастротуру «Смаки Полтавщини» розміщення туристів передбачено в 2 пунктах: готель «Hotel Europlus» м. Полтава – 2 ночівлі, готель «Файне» с. Опішня, Полтавська обл. – 1 ночівля.

Готель «Hotel Europlus» м. Полтава – пропонує відвідувачам бюджетне 2- та 3-хмісне розміщення з односпальними ліжками. Номери оснащені ванною кімнатою та туалетом, у кожному номері є телевізор, кабельне ТВ, кондиціонер, шафа / гардероб, вішалки для одягу, Wi-Fi. Готель розміщується в 3 км від центру міста, має безкоштовне паркування. Вартість двомісного номера 400 грн./доба (Додаток Ж, рис. Ж. 1).

Готель «Файне» с. Опішня – готель з новим ремонтом, номери 2-х та 3-місні, мають індивідуальний санвузол, TV, Wi-Fi, кондиціонер. На території готелю є кафе-ресторан зі смачними місцевими стравами. Вартість номерів від 700 грн. до 1200 грн. за добу. Розраховуємо на бюджетне розміщення туристів та бронюємо номери за 700 грн. (Додаток Ж, рис. Ж. 2)

Розміщення і вартість проживання туристів фестивального гастрономічного туру «Смаки Полтавщини» представлено в таблиці 3.1.3.

Таблиця 3.1.3

Розміщення і вартість проживання туристів гастрономічного фестивального туру «Смаки Полтавщини»

Готель	Кількість діб розміщення	Кількість туристів групи, осіб	Вартість проживання за добу 1 особи, грн.	Загальна вартість проживання групи, грн.
«Hotel Europlus» м. Полтава	2	18	400	14 400
Готель «Файне» с. Опішня	1	18	700	12 600
<b>Загалом</b>			<b>1100</b>	<b>20 000</b>

**5. Харчування туристів.** Сніданки та вечерю, туристи обирають та забезпечують самостійно. Вони можуть замовити її у готелі або відвідати будь-який заклад харчування. Обіди заплановані під час відвідування гастрономічних об'єктів, дегустацій чи майстер-класів (табл. 3.1.4), (Додаток 3).

Таблиця 3.1.4

## Заклади харчування, передбачені у турі «Смаки Полтавщини»

Назва населеного пункту	Назва закладу харчування	Вартість обіду, дегустації	Вартість на групу з 18 чоловік
с. Абазівка	Обід в етно-музеї пива та самогону	150	2700
м. Полтава	Дегустація галушок в інтерактивному музеї народної гастрономії	200	3600
с. Терентіївка	Дегустація равликів на равликовій фермі «Лісовий равлик»	150	2700
с. Опішня	Обід під час міжнародного гастрономічного етнофестивалю «Борщик у глиняному горщику»	200	3600
с. Опішня	Обід-дегустація в етно-садибі «Лялина світлиця»	220	3960
<b>Загалом</b>		<b>920</b>	<b>16 560</b>

**6. Екскурсійне обслуговування.** Місця відвідування та їх вартість під час туру «Смаки Полтавщини» наведені в табл. 3.1.5.

Таблиця 3.1.5

## Місця відвідування під час туру «Смаки Полтавщини»

Відвідуваний об'єкт	Вартість на 1 особу, грн.	Витрати на групу, 18 осіб
Музей вергунів «Кременчуцькі вергуни», с. Чечелеве	350	6300
Етно-музей «Пива і самогону» з дегустацією с. Абазівка	75	1350
Оглядова екскурсія містом Полтава	100	1800

Інтерактивний музей народної гастрономії. Майстер-клас з виготовлення полтавської галушки, м. Полтава	100	1800
Гастрономічна екскурсія у музей-садибу Івана Котляревського, м. Полтава	100	1800
Равликова ферма «Лісовий равлик» та дегустація равликів, с. Терентіївка	350	6300
Міжнародний гастрономічний етнофестиваль «Борщик у глиняному горщику», с. Опішня	безкоштовно	-
Оглядова екскурсія селищем Опішня	100	1800
Національний музей-заповідник українського гончарства в Опішні (вхід та екскурсія)	100 грн.	1800
Етно-садиба «Лялина світлиця» з відвідуванням 3-х музеїв: музей борщу + музей хліба + музей ляльки мотанки	200 грн.	3600
<b>Загалом</b>	<b>1475</b>	<b>26 550</b>

**7. Страхування туристів.** Туристична страховка складає 15 грн./день з одного туриста:  $15 \text{ грн.} * 4 \text{ дня} = 60 \text{ грн.}$ ,  
відповідно на групу 18 чоловік:  $18 \text{ чол.} * 60 \text{ грн.} = \mathbf{1080 \text{ грн.}}$

**8. Витрати на супроводжуючого під час туру.**

Заробітна плата супроводжуючого складає 800 грн./день, за час туру:

$$800 \text{ грн.} * 4 \text{ дні} = \mathbf{3200 \text{ грн.}}$$

Вартість туру для супроводжуючого включає витрати на проживання (1500 грн.), харчування (920 грн.), страховка (60 грн.), всього витрати на супроводження складають – **2480 грн.** Переїзд вже закладено в рахунок витрат туристів на транспортне перевезення, екскурсії для супроводжуючого є безкоштовними.

**Витрати на супроводжуючого гίδα за один тур складатимуть - 5680 грн.**

Між супроводжуючим гідом та туристичним підприємством ФОПом 2 групи укладено цивільно-правовий договір, щодо наданих послуг як особи

виконавця послуг. Через це, він сплачує податки, як самостійно зареєстрований ФОП.

### 9. Податки ФОП.

Розрахунок сплати єдиного податку для 2 групи ФОП на 01.01.2024 р. складає 20 % від мінімальної заробітної плати, яка на 01.01.2024 рік складає 7100 грн.:

$$7100 * 20 \% = 1420 \text{ грн.}$$

ЄСВ для 2 групи ФОП:  $7100 * 22\% = 1562$  грн.

Загальна сума податків для **2 групи ФОП** складає - **2982 грн.**

### 3.2. Розрахунок бюджету та прибутковості розробленого туру «Смаки Полтавщини»

Формування бюджету туру. Показники та розрахунки формування бюджету туру «Смаки Полтавщини», занесемо в таблицю 3.2.1.

Таблиця 3.2.1

#### Формування бюджету туру «Смаки Полтавщини»

Статті витрат	Вартість туру, грн.
Транспортне забезпечення	17 400
Витрати на розміщення	27 000
Витрати на харчування	16 560
Екскурсійні витрати	26 550
Страховання туристів	1 080
<b>Загальна вартість прямих витрат на групу із 18 осіб</b>	<b>88 590</b>
Витрати на ЗП супроводжуючого під час туру	3200
Витрати на супроводжуючого під час туру:	
Проживання	1500
Харчування	920
Страховка	60
<b>Загальні витрати на супроводжуючого під час туру</b>	<b>5680</b>
Витрати підприємства	<b>500</b>

<b>Загальна вартість туру</b>	<b>94 770</b>
Непередбачені витрати (непрямі) 5%	4 739
<b>Собівартість</b>	<b>99 509</b>
Нормальний прибуток 10% від собівартості	9 951
<b>Дохід (собівартість + нормальний прибуток)</b>	<b>109 460</b>
<b>Податки для 2 групи ФОП</b>	<b>2 982</b>
<b>Загальна вартість туру (Дохід + податки)</b>	<b>112 442</b>
<b>Вартість туру на 1 людину</b>	<b>6 247</b>

Отже, при складанні кошторису собівартості туру «Смаки Полтавщини» нами враховані основні калькуляційні статті: витрати на перевезення, екскурсійні витрати, проживання, харчування, страхування туриста, супровід гіда, непрямі витрати, а також прибуток та податки. За всіма підрахунками, **вартість фестивального гастрономічного туру «Смаки Полтавщини» становить - 6 247 грн.**

**Розрахунок економічної ефективності розробленого туру** включає наступні етапи:

- 1) розрахунок собівартості турпродукту;
- 2) розрахунок ціни турпродукту і доходу від його реалізації;
- 3) оцінку економічної ефективності турпродукту.

За формулами (3.1) та (3.2) розрахуємо маржинальний дохід (МД) на одного туриста та прибутковість (Пр) відповідно:

$$\text{МД} = \text{Ц}_{\text{тур}} - \text{ЗВ} \quad (3.1)$$

де  $\text{Ц}_{\text{тур}}$  - загальна ціна туру на одного туриста;

$\text{ЗВ}$  - змінні витрати на одного туриста.

$$\text{Пр} = \text{МД} - \text{ПВ} \quad (3.2)$$

де  $\text{ПВ}$  – постійні витрати.



Розрахунок прибутковості туру «Смаки Полтавщини» на 18 осіб представлено в таблиці 3.2.2:

Таблиця 3.2.2

## Розрахунок прибутковості туру «Смаки Полтавщини»

Кількість туристів	Вартість туру	Постійні витрати	Змінні витрати	Загальні витрати	Маржинальний дохід	Прибуток
0	0	2982	0	2982	-	-2982
1	6247	2982	4921	7903	1326	-1656
2	12494	2982	9842	12824	2652	-330
3	18741	2982	14765	17747	3976	<b>994</b>
4	24988	2982	19686	22668	5302	2320
5	31235	2982	24608	27590	6627	3645
6	37482	2982	29530	32512	7952	4970
7	43729	2982	34451	37433	9278	6296
8	49976	2982	39373	42355	10603	7621
9	56223	2982	44294	47276	11929	8947
10	62470	2982	49216	52198	13254	10272
11	68717	2982	54138	57120	14579	11597
12	74964	2982	59059	62041	15905	12923
13	81211	2982	63981	66963	17230	14248
14	87458	2982	68902	71884	18556	15574
15	93705	2982	73824	76806	19881	16899
16	99952	2982	78746	81728	21206	18224
17	106 199	2982	83667	86649	22532	19550
18	112446	2982	88590	91572	23856	20874

Отже, як видно з таблиці 3.3.2 маржинальний дохід є позитивним вже при наявності трьох туристів в турі.

Здійснимо маржинальний аналіз, результати якого представимо в таблиці 3.2.3 розрахувавши коефіцієнт маржинального доходу туру за формулою (3.3):

$$K_{\text{МД}} = \text{МД} / V_{\text{туру}} \quad (3.3)$$

де  $K_{\text{МД}}$  - коефіцієнт маржинального доходу;

МД - маржинальний дохід;

$V_{\text{туру}}$  – вартість туру.

Таблиця 3.2.3

## Маржинальний аналіз туру «Смаки Полтавщини»

Показники	Тур «Смаки Полтавщини»
Вартість туру, грн.	6247
Змінні витрати, грн.	4921
Маржинальний дохід грн.	1326
Коефіцієнт маржинального доходу	0,21
Маржинальна рентабельність, %	21

Розділення рентабельності за нормативністю поділяється на:

- менше 6% – дуже низька;
- 6-21% – середній рівень;
- 21-31% – високий рівень;
- вище 31% – дуже висока.

Отже, гастрономічний фестивальний тур «Смаки Полтавщини» є прибутковим та високо рентабельним туром (21 %), що повністю задовольняє потреби туристичного підприємства.

## ВИСНОВКИ

Подорожувати та пізнавати національні традиції, отримувати уявлення про різні регіони, країни та міста можна через їх гастрономічні особливості, культуру приготування їжі, місцеві кулінарні звичаї, традиційні страви та національну кухню. Поглянути на будь-яку країну через призму її національних кулінарних традицій, дозволяє гастрономічний туризм.

Серед чинників, які посилюють гастрономічний напрям туризму, особлива роль відводиться гастрономічним фестивалям - «щорічному популярному туристичному заходу, покликаному познайомити гостей із гастрономічними особливостями регіону, з новими територіями, місцевою кухнею та локальними рестораторами, шляхом занурення в особливості місцевої кухні».

На сучасному етапі гастрономічні фестивалі стають важливим соціально-культурним явищем, яке впливає на формування іміджу кожного регіону окремо і країни в цілому. До гастрономічних можна віднести фестивалі, що присвячені: міжнародній кухні; національній чи регіональній кухні (страві); сезонним продуктам чи певній страві; напою чи напоям; ресторану чи ресторанній групі, гастрономічному мистецтву тощо.

Маючи першочергово гастрономічну спрямованість, гастрономічні фестивалі доповнюються і іншими додатковими розважальними заходами: майстер-класам, музичними концертами, театралізованими виставами, квестами, виставками, ярмарками, гастрономічними екскурсіями та дегустаціями, карнавалами та феєрверками.

Постійне розширення різноманітності гастрономічних фестивалів по всьому світу, свідчить про великий попит на цю форму культурного заходу і демонструє постійний розвиток та вдосконалення гастрономічного туризму. Географія гастрономічних фестивалів у світі представлена наймасовішими та надвидовищними фестивалями: Street Festival в Сан-Франциско, США; Menton Lemon Festival, м. Ментон, Франція; World Gourmet Summit, Сінгапур;

Great British Cheese Festival, Кардіфф, Уельс, Великобританія; La Tomatina, м. Буньйоль Валенсія, Іспанія; Oktoberfest, Мюнхен, Німеччина; Pizzafest, м. Неаполі, Італія; Salon du chocolat, Париж, Франція. Серед гастрономічних фестивалів України виокремлюють фестивалі алкогольних напоїв, вуличної їжі, солодощів, фестивалі певних страв, фестивалі овочів та фруктів тощо. Аналізуючи найкращі та найпопулярніші гастрономічні фестивалі України, можна виділити: міжнародний гастрономічний етнофестиваль «Борщик у глиняному горщику», смт Опішня, Фестиваль борщу «Борщ-їв», м. Борщів, фестиваль «Свято сала», м. Полтава, «Вареник-фест», м. Хмельницький, Національний Сорочинський ярмарок, с. Великі Сорочинці тощо.

Гастрономічні фестивалі України є цікавими та колоритними заходами, які презентують та рекламують національну, регіональну і місцеву кухню, місцеві традиції та етнос, приносять прибуток під час проведення фесту. Організація гастрономічного фестивалю дає можливість висвітлювати регіональні кухні, співпрацювати з місцевими виробниками, шеф-кухарями та ресторанами; включати в програму свята культурні елементи, залучати до планування та організації гастрономічних фестивалів місцевих громад. Але при цьому, головною особливістю організації гастрономічних фестивалей, є орієнтація туру та його прив'язка до конкретної дати - дати проведення фестивалю. Усі інші туристичні локації у цьому контексті є додатковими та допоміжними елементами.

Проаналізувавши особливості гастрономічного фестивального туризму, автором був розроблений 4-х денний авторський тур «Смаки Полтавщини».

Програмою туру передбачено дегустації, участь у майстер-класах, ярмарках, театралізованих заходах та різноманітних фестивалях. Об'єктами відвідування в даному турі обрано: музей вергунів «Кременчуцькі вергуни» с. Чечелеве, єдиний в Україні етно-музей «Пива і самогону» с. Абазівка, інтерактивний музей народної гастрономії м. Полтава, равликова ферма

«Лісовий равлик» с. Терентіївка, Національний музей-заповідник українського гончарства, музей тканинної ляльки-мотанки, музей звареного борщу та музей живого хлібу в с. Опішня. Крім цього, туристи візьмуть участь в Міжнародному гастрономічному етнофестивалі «Борщик у глиняному горщику» в етносадибі «Лялина Світлиця», відвідають гастрономічну екскурсію у музеї-садибі Івана Котляревського, помандрують історичним центром Полтави та мальовничим селищем Опішня.

Тур включає транспортне забезпечення, проживання у готелі, дегустації та харчування по маршруту, екскурсійне обслуговування на усіх локаціях, вхідні квитки та послуги супроводжуючого гіда.

Ціна на 1 туриста складає 6247 грн. Маржинальна рентабельність даного туру для підприємства складає 21%, тобто наш тур має високий рівень рентабельності. Отже, вказані показники визначають гастрономічний фестивальний авторський тур «Смаки Полтавщини» прибутковим, рентабельним та доцільним для впровадження.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. 90 видів борщу на фестивалі «Борщик у глиняному горщику 2023». URL: <https://kuda.poltava.ua/afisha/borsh2023/> (дата звернення 10.05.2024)
2. Everett, S. and Aitchison, C. The role of food tourism in sustaining regional identity: a case study of Cornwall, South West England. *Journal of Sustainable Tourism*. 2008, Vol. 16, (2), P. 150-167.
3. Hall C. Michael *Wine, Food, and Tourism Marketing*. Routledge, 2007. P. 296-194.
4. Hall C.M., Mitchell R. *Tourism Business Frontiers: Consumers, Products and Industry*. Elsevier Butterworth-Heinemann, Amsterdam. 2007. 296 P. URL: <https://www.globalspec.com/reference/47077/203279/chapter-16-gastronomy-food-and-wine-tourism> (дата звернення 25.03.2024)
5. Hotel Europlus Полтава. URL: <https://europlus.hotels-of-ukraine.com/ru/> (дата звернення 27.04.2024)
6. Karampela S., Dourountaki A., Koutsouris A. Wine tourism, food tourism and gastronomic festivals: tourism supply and demand cases from Greece and South Korea. *TWINE- Co-creating sustainable rural tourism experiences with food & wine, local culture, landscapes, and people*. 24th-25th February 2022, University of Aveiro, Portugal. P. 1-3.
7. McDonnell, I., Allen, J., O'Toole, W. *Festival and Special Event Management*. Wiley, 1999. 300 P.
8. Suat Akyurek *Gastronomic Festival Tours in Turkey: Motivations and Expectations of Tourists*, 2023. 366 P.
9. World Food Travel Association (WFTA). URL: <https://www.worldfoodtravel.org> (дата звернення 03.03.2024)
10. World Heritage List UNESCO. URL: <https://whc.unesco.org/en/list/> (дата звернення 18.04.2024)
11. Yentür Feray *Exploring Residents' Perception on Gastronomic Tourism Development: A Study of International Urla Artichoke Festival*. *International*

*Journal of Contemporary Tourism Research*. 2021. n.1. P. 77 – 86. URL: [https://www.researchgate.net/publication/352572963\\_Exploring\\_Residents%27\\_Perception\\_on\\_Gastronomic\\_Tourism\\_Development\\_A\\_Study\\_of\\_International\\_Ur\\_la\\_Artichoke\\_Festival](https://www.researchgate.net/publication/352572963_Exploring_Residents%27_Perception_on_Gastronomic_Tourism_Development_A_Study_of_International_Ur_la_Artichoke_Festival) (дата звернення 29.03.2024)

12. Автоперевізник Pass\_perevozki\_kr. URL: <https://www.facebook.com/passperezovkikr/> (дата звернення 15.05.2024)

13. Басюк Д.І. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні. *Наукові праці НУХТ*. 2012. № 45. С. 128-132.

14. Білоцерківська Т.М. Значення народних звичаїв та традицій для розвитку фестивального туризму в Україні. *Сфера розваг – важлива складова у підвищенні ефективності туристичного бізнесу*: Зб. наук. праць. Донецьк, 2006. С. 224-228.

15. Бойко Н., Висоцька М. Гастрономічний туризм і його роль у туристичній спеціалізації Закарпаття. *Conference: Débats scientifiques et orientations prospectives du développement scientifique*. 21 juillet 2023. Paris, République française. P. 217-223.

16. Вікіпедія. Кулінарний туризм. URL: [https://uk.wikipedia.org/wiki/Кулінарний\\_туризм](https://uk.wikipedia.org/wiki/Кулінарний_туризм) (дата звернення 03.04.2024)

17. Вікіпедія. Октоберфест. URL: <https://uk.wikipedia.org/wiki/Октоберфест> (дата звернення 19.04.2024)

18. В італійському місті Альба пройде фестиваль білого трюфеля. URL: <https://www.ccipu.org/ua/news/v-italiysykomu-misti-alyba-proyde-festivaly-bilogo-tryufelya> (дата звернення 18.04.2024)

19. Велика українська енциклопедія. URL: <https://vue.gov.ua/Фестиваль> (дата звернення 15.05.2024)

20. Великий британський фестиваль сиру. URL: <http://kupi-kitay.pp.ua/347item/.php> (дата звернення 03.05.2024)

21. Винний та гастрономічний туризм: глобальні тренди та локальні практики: монографія / [колектив авторів] за наук. ред. Басюк Д. І. Вінниця: ПП «ТД «Едельвейс і К», 2017. 316 с.

22. Вишневецька Г. Г. Потенціал кулінарних турів у контексті спеціалізованого туризму. *Географія та туризм*. 2011. № 14. С. 100-115.
23. Гладчук О.П. Курс лекцій з дисципліни Гастрономічний туризм: Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького фахового коледжу імені В'ячеслава Чорновола. Тернопіль, 2022. 99 с.
24. Григорчак І.М., Паральова М.О., Сенюта О.В. Гастрономічні фестивалі як туристичний ресурс. *Матеріали X Міжнар. наук.-практ. конф. інновації»* (м. Київ, 6-7 квітня 2023 р.) Київ: КНУКІМ, 2023. С.129-132. URL: [https://tourlib.net/statti\\_ukr/grygorchak.htm](https://tourlib.net/statti_ukr/grygorchak.htm) (дата звернення 27.04.2024)
25. Десять найсмачніших фестивалів світу. URL: <https://life.pravda.com.ua/travel/2012/06/26/105097/>(дата звернення 13.05.2024)
26. Дишкантюк О.В., Власюк К.В. Гастрономічний туризм: підручник. Одеса: Олді+, 2021. 136 с.
27. Етно-музей пива та самогону. URL: <https://www.museum-samogon.poltava.ua> (дата звернення 15.05.2024)
28. Завітай у живий музей вергунів! URL: <https://www.telegraf.in.ua/advertisement/10070535-zavtay-u-zhiviy-muzey-vergunv.html> (дата звернення 18.04.2024)
29. Ковешніков В., Гармаш В. Винний та гастрономічний туризм: важливий потенціал розвитку економіки. *Інвестиції: практика та досвід*, 2017. № 4. С. 32-37.
30. Корнілова В. В., Корнілова Н. В. Сучасні тенденції розвитку гастрономічного туризму. *Ефективна економіка*. 2018. № 2. С. 1-8. URL: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=6112> (дата звернення 15.05.2024)
31. Корнілова Н. В., Корнілова В. В. Гастрономічні фестивалі в Україні як фактор розвитку гастрономічного туризму. *Агросвіт*. 2018. №20. С. 21-26.
32. Красовський С. О. Гастрономічний туризм як актуальний тренд сучасної культури. *Питання курортології*. 2021. №37. С. 169-180.



33. Крупельницька К.О., Смирнов І. Г. Роль гастрономічного туризму як засобу розвитку туристичних інновацій. *Географія та туризм*. 2019. Вип. 50. С. 148-160.
34. Кулінарія часів Котляревського: у Полтаві провели тематичну гастрономічну екскурсію. URL: <https://suspilne.media/531375-kulinaria-casiv-kotlarevskogo-u-poltavi-proveli-tematicnu-gastronomicnu-ekskursiu/> (дата звернення 28.04.2024)
35. Вікіпедія. Кулінарний туризм. URL: [https://uk.wikipedia.org/wiki/Кулінарний\\_туризм](https://uk.wikipedia.org/wiki/Кулінарний_туризм) (дата звернення 02.05.2024)
36. Макарчук С.А. Етнографія України: навч. посіб. Львів: Світ, 2004. 312 с.
37. Мальська М. П., Філь М.І., Пандяк І. Г. Гастрономічний туризм : навч. посібник. Київ : Каравела, 2022. 304 с.
38. Молодецький А., Пташник А. Значення фестивального туризму у розвитку міст та регіонів. *Історія української географії*. 2012. № 26. С. 113 – 118.
39. На Полтавщині з'явилися два «смачні» музеї борщу та хліба. URL: <https://www.ukrinform.ua/rubric-tourism/3141389-na-poltavsini-zavilisa-dva-smacni-muzei-borsu-ta-hliba.html> (дата звернення 16.05.2024)
40. Наймасштабніші гастрономічні фестивалі світу. URL: <https://harchi.info/blogs/san-ayt-j/naymasshtabnishi-gastronomiczni-festyvali-svitu> (дата звернення 13.03.2024)
41. Національний Сорочинський ярмарок. URL: <https://yarmarok.in.ua> (дата звернення 06.04.2024)
42. Огієнко М., Огієнко А. Гастрономічні фестивалі як форма подієвого туризму та розвитку ресторанного бізнесу. *Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації*. 2019. Том 2. № 2. С. 213-222.
43. Омельницька В.О. Сутність та класифікація видів гастрономічного туризму. *Приазовський економічний вісник*. 2018. №1 (6). С.15-20.

44. Опішня туристична. URL: <https://www.facebook.com/100063551342373/posts/657307604967410/> (дата звернення 17.04.2024)
45. Опішня. Столиця гончарства. URL: <https://ukrainaincognita.com/mista/opishnia-stolytsia-honcharstva> (дата звернення 17.04.2024)
46. П'ять кращих пивних фестивалів Європи. URL: <https://travelroom.lviv.ua/stories152/> (дата звернення 55.03.2024)
47. Пам'ятний знак Полтавській галушці. URL: <https://www.visitpoltava.com/uk/historydata/view?id=33> (дата звернення 06.05.2024)
48. Під Полтавою створили равликову ферму, яка стала місцевим центром гастротуризму: гості оцінили страви, що підкорили Францію та Іспанію. URL: <https://www.0532.ua/news/3150252/pid-poltavou-stvorili-ravlikovu-fermu-aka-stala-miscevim-centrom-gastroturizmu-gosti-ocinili-stravi-so-pidkorili-franciu-ta-ispaniu> (дата звернення 15.05.2024)
49. Ринок їжі та фестиваль пива в Сан-Франциско. URL: <https://authorica.wordpress.com/2018/12/11/ринок-їжі-та-фестиваль-пива-в-сан-франц/> (дата звернення 03.03.2024)
50. Рубіш М. А., Чорій М. В., Зеленська Л. В. Гастрономічний туризм як засіб активізації туристичних дестинацій. *Науковий вісник Мукачівського державного університету*. 2020. Вип. 13. С. 61-66.
51. Свято смаку: кращі гастрономічні фестивалі світу. URL: <http://travel-world.pp.ua/10708-svyato-smaku-krasch-gastronomchn-festival-svtu.html> (дата звернення 22.02.2024)
52. Тададенко Т., Верес С. Гастрономічний туризм: перспективні напрями. *Наукові здобутки молоді - вирішення проблем харчування людства у XXI столітті: програма і матеріали 80 Міжнар. наук. конф. молодих учених, аспірантів і студентів* (10-11 квітня 2014 р.). Київ: НУХТ. 2014. Ч.3. С.563 - 564

53. Тищенко, П.В., Ткаченко, Т.І. Теоретичні аспекти та розвиток подієвого туризму регіону. Сталий розвиток туризму: теорія, методологія, реалії бізнесу: монографія. Київ: КНТЕУ, 2006. 537 с.

54. Томчишин Ю. Фестиваль у Борщові: унікальні вишиванки, сотні літрів борщу та сила єднання. *Наш день*. 2015. № 26 серп. - верес. С. 9.

55. Український туристичний портал «Укртуризм». URL: <http://www.ukrtourism.com> (дата звернення 03.02.2024)

56. Фесенко Г. О. Гастротуризм як актуальний тренд сучасного розвитку сфери туризму в Україні. *Електронне фахове видання «Ефективна економіка»*. 2021. №5. С. 1-8.

57. Фестиваль Гуцульська бринза. URL: <https://etnosvit.com/uk/hutsul's'ka-bryndzya/> (дата звернення 07.04.2024)

58. Шандор Ф.Ф., Кляп М.П. Сучасні різновиди туризму. Київ : Знання, 2013. 334 с.

59. Яскраво, смачно та колоритно: у Полтаві пройшов фестиваль «Свято сала». URL: <https://rada-poltava.gov.ua/news/13677/> (дата звернення 11.04.2024).

## ДОДАТКИ

Додаток А



Рис. А.1. Живий музей вергунів [28]



Рис. А.2. Майстер-клас з виготовлення вергунів [28]



Рис. Б.1. Етно-музей «Пива і самогону» [27]

**ЗАПРОШУЄМО**  
на екскурсію  з дегустацією в

**050 40-567-89** **067 104-38-88**

**МУЗЕЙ ПИВА & САМОГОНУ**

Полтавська область, с. Абазівка, вул. Білоуська, 52/1

Відидування музею за попередньою домовленістю

**096 423-28-28**  **095 67-00-465**  
Готель Кафе

**Екскурсії в музеї "Пива & Самогону"**

Екскурсія в етно-музей "Пива & Самогону" з дегустацією самогону  
75 грн./гість, до 60хв.

Екскурсія в сучасну крафтову пивоварню "Beer House" з дегустацією пива  
100 грн./гість, до 30хв.

Майстер-клас з приготування брендової страви "Полтавська галушка"  
75 грн./гість, до 30хв.

**Бронювання обов'язкове**

Рис. Б.2. Етно-музей «Пива і самогону» [27]



Рис. В.1. Пам'ятник галушці [47]



Рис. В.2. Музей-садиба Івана Котляревського [34]



Рис. Г.1. Равликова ферма «Лісовий равлик» [48]



Рис. Г.2. Страви з равликів - равликова ферма «Лісовий равлик» [48]



Рис. Д.1. Міжнародний гастрономічний етнофестиваль «Борщик у глиняному горщику», смт. Опішня, Полтавська область [1]



Рис. Д.2. Музей українського гончарства, с. Опішня, Полтавська обл. [45]





Рис. Д.3. Музей звареного борщу, с. Опішня, Полтавська обл. [39]



Рис. Е.1. Перевізник транспортна компанія Pass\_perevozki\_kr [12]



Рис. Ж.1. Готель «Hotel Europlus» м. Полтава [5]



Рис. Ж.2. Готель «Файне» с. Опішня [44]



Рис. 3.1. Ресторан при етно-музеї «Пива і самогону» [27]



Рис.3.2. Дегустація равликів равликова ферма «Лісовий равлик»  
с. Терентіївка, Полтавська обл. [48]