

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.

РОЗРОБКА ГАСТРОТУРУ ДО ХОРВАТІЇ

Кваліфікаційна робота студентки групи
ТУР-20

(шифр групи)

ступінь вищої освіти бакалавр
спеціальності 242 Туризм

Привалової Каміли Захарівни

Керівник к.г.н., доцент

Остапчук І.О.

Оцінка:

Національна шкала _____

Шкала ECTS ____ Кількість балів ____

Голова ЕК _____
(підпис) (прізвище, ініціали)

Члени ЕК

(підпис) (прізвище, ініціали)

(підпис) (прізвище, ініціали)

(підпис) (прізвище, ініціали)

(підпис) (прізвище, ініціали)

Кривий Ріг – 2024

ЗАПЕВНЕННЯ

Я, Привалова Каміла Захарівна, 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 ознайомена. Чітко усвідомлюю, що в разі виявлення у кваліфікаційній роботі порушення академічної доброчесності робота не допускається до захисту або оцінюється незадовільно.

ЗМІСТ

	Стор.
ЗАПЕВНЕННЯ.....	2
ВСТУП.....	4
РОЗДІЛ 1. Теоретичні основи гастрономічного туризму.....	7
1.1. Сутність та історія розвитку гастрономічного туризму.....	7
1.1.1. Тракткування поняття «гастротуризм».....	7
1.1.2. Історія розвитку гастротуризму.....	10
1.2. Ресурси гастрономічного туризму.....	12
1.3. Організаційні форми та види гастрономічного туризму.....	19
1.4. Географічні особливості гастрономічного туризму.....	22
1.4.1. Європейський регіон.....	23
1.4.2. Азійсько-Тихоокеанський регіон.....	25
1.4.3. Американський регіон.....	26
1.4.4. Африканський регіон.....	27
1.4.5. Близькосхідний регіон.....	29
РОЗДІЛ 2. Розробка авторського гастрономічного туру до Хорватії..	30
2.1. Хорватія – країна середземномор’я. Специфіка гастрономії.....	30
2.1.1. Туристична характеристика Хорватії.....	30
2.1.2. Гастрономія Хорватії.....	37
2.2. Аналіз гастротурів наявних на туристичному ринку.....	46
2.3. Авторський гастротур «Гастрономічна подорож від Загреба до Пули».....	50
2.3.1. Характеристика маршруту.....	50
2.3.2. Програма туру та характеристика туристичних об'єктів.....	57
2.3.3. Специфіка підготовки гастротуру та туристичні формальності.....	70
2.4. Розробка бюджету гастротуру.....	73
ВИСНОВКИ.....	78
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ДЖЕРЕЛ.....	86
ДОДАТКИ.....	96
Додаток А.....	97
Додаток Б.....	101
Додаток В.....	104
Додаток Г.....	106
Додаток Д.....	109
Додаток Ж.....	119
Додаток З.....	128

ВСТУП

Актуальність дослідження. Туризм і кулінарні традиції різних країн світу розвиваються разом, з моменту започаткування перших подорожей і до сьогодні. Їжа виступає визначальним фактором туристичної діяльності (адже входить до складу базових послуг туриста), і значна частина бюджету подорожей виділяється на її споживання. Коли споживання їжі у подорожах перетворилось на головний мотив їх здійснення, коли туристи прагнуть пізнати культуру приготування і споживання національних страв, долучаються до освітніх заходів в галузі приготування їжі або відвідують гастрономічні події, - можна вести мову про окремий вид нішевого туризму – гастрономічний туризм. Коріння гастрономічного туризму лежить у комплексі сільського господарства, культури та туризму.

Зростає кількість мандрівників, які цікавляться різноманітними кухнями та культурами різних країн світу і планують свої відпустки так, щоб включити в них кулінарні подорожі. Однією з причин такої еволюції стали фестивалі вина, пива та їжі та їх промоція у соціальних мережах і на сторінках друкованих джерел, також кулінарні блоги та веб-сайти. У звіті альянсу кулінарного туризму Онтаріо «Зростання гастрономічного туризму», зазначено, що гостротуристи щодня діляться мільйонами фотографій на тему F&B (Food and Beverage) через соціальні платформи, такі як Twitter, Facebook, Instagram і особливо Flickr. Це сприяє зростанню обізнаності споживачів туристичних послуг про різні кухні та культури і формує мотив для гастрономічних подорожей [68].

Дослідники всього світу вивчають різні аспекти гастрономічного туризму, зокрема: Dixit S. K., - розглядає їжу та інші гастрономічні заходи як невід'ємну частину туристичного пакету і такі, що слугують засобом диференціації дестинацій [24]; Kuhn V. R. та ін. - формування туристичної мотивації гостротуристів, їх ставлення до певної туристичної дестинації крізь призму гастрономії, розробка стратегій гастрономічного туризму [33]; Horng J. S and Tsai C. T. досліджують роль веб-сайтів, які допомагають

формувати кулінарно-культурний імідж країн, регіонів і створюють віртуальний досвід для кулінарних туристів [27].

В Україні ґрунтовні дослідження гастрономічного туризму здійснені О. В. Дишкантюк, М. П. Мальською. Однак вони спрямовані в основному на вивчення потенціалу України з розвитку гастротуризму [23].

Таким чином, можна стверджувати, що концептуальні питання гастротуризму є добре розробленими. Однак, щодо гастрономічних туристичних ресурсів Хорватії, слід відмітити недостатність інформації. Саме на хорватських ресурсах та туристичних спеціалізованих сайтах наявні інформація про готові гастротуристичні маршрути, зокрема вина, сиру та оливкової олії. Однак готових маршрутів гастротурів і гастрономічних екскурсій навіть в пропозиції Хорватії небагато.

Вивчення особливостей продуктів харчування, історії формування кухні та гастрономії Хорватії, подієві гастрономічні ресурси, - засвідчують актуальність теми. Хорватська гастрономія вирізняється багатою культурною спадщиною (в тому числі нематеріальною гастрономічною), яка також має стати складовою гастрономічного туризму країни. Аналіз джерел показав наявність лише декількох готових гастротурів до Хорватії, які прокладені популярними туристичними місцями.

Мета кваліфікаційної роботи – розробити гастрономічний тур до Хорватії.

Завдання дослідження:

1. Дослідити теоретичні основи гастрономічного туризму.
2. З'ясувати географічні особливості гастротуризму.
3. Дати характеристику і виявити специфічні риси гастрономії Хорватії.
4. Проаналізувати пропозицію гастротурів до Хорватії наявних на туристичному ринку.
5. Розробити та дати характеристику гастротуру до Хорватії як готового туристичного продукту.

Об'єктом дослідження є гастрономічний туризм.

Предметом дослідження є розробка авторського гастрономічного туру до Хорватії «Гастрономічна подорож від Загреба до Пули».

Методи дослідження: комплексні теоретичні (аналіз та синтез літератури та джерел, історичний та логічні методи); емпіричні наукові (спостереження, порівняння, розрахунок, узагальнення, метод аналогії, картографічні); економічні (розрахунок бюджету розробленого туристичного продукту).

Новизна: розробка та обґрунтування авторського гастротуру до Хорватії.

Практичне значення одержаних результатів полягає в можливості реалізації авторського туристичного продукту – гастротуру до Хорватії.

Структура кваліфікаційної роботи: вступ, основна частина, висновки, список використаних джерел та додатки. Загальний обсяг складає 128 стор. (з додатками викладеними на 32 стор.), список використаної літератури та джерел налічує 109 найменувань.

РОЗДІЛ 1

ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ

1.1. Сутність та історія розвитку гастрономічного туризму

1.1.1. Тракткування поняття «гастротуризм».

Оскільки харчування поза домом стало важливою частиною способу життя людей, а під час подорожей туристи прагнуть пізнати не лише природу, культуру, дослідити пам'ятки, відвідати музеї певної туристичної дестинації, а і пізнати країну через споживання традиційної для неї їжі, то гастрономія - виступає важливим компонентом подорожі. Зрештою, за рахунок поширення інформації про традиції національних кухонь, проведення гастрономічних фестивалів та свят, майстер класів з приготування різних страв, промоція гастрономії та подій у джерелах мережі Інтернет тощо, - посприяли формуванню окремої галузі туризму – гастротуризму.

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 [59].

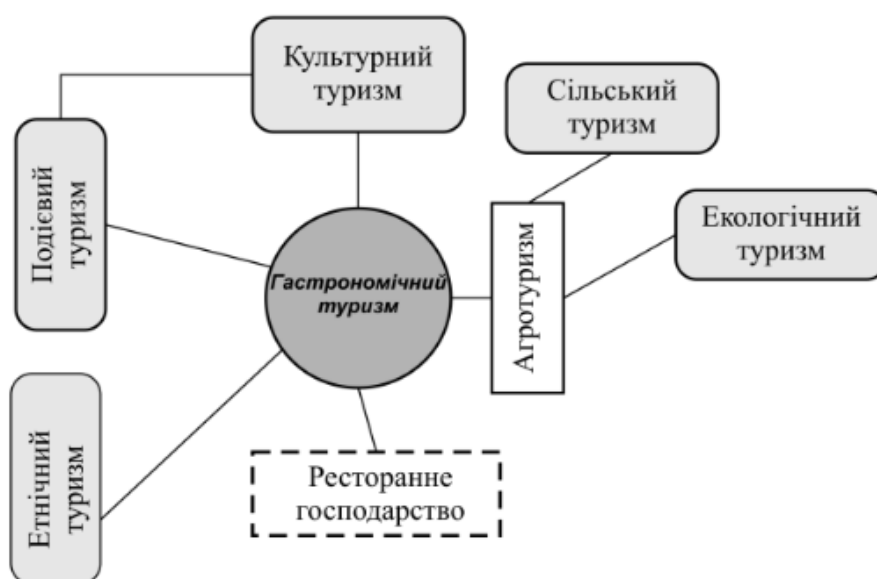


Рис. 1.1. Місце гастрономічного туризму серед інших видів туризму [59].

Гастротуризм привернув до себе увагу поціновувачів смачно поїсти із різних куточків світу та дослідників цієї галузі після Всесвітнього конгресу гастрономічного туризму, проведеного Всесвітньою туристичною організацією (UNWTO) на Кіпрі у 2000р. З цієї дати і було розпочато діяльність Worldfoodtravel organization [73]. Однак, щодо термінології гастрономічного туризму серед науковців досі точаться дискусії (див. табл.А.1 додатку).

На офіційному сайті Worldfoodtravel organization [73] подано інформацію про те, що з моменту заснування галузі гастрономічний туризм називався кулінарним, однак носії англійської мови вважали цю фразу дещо претензійною, оскільки термін «кулінарний» перегукується з часом, проведеним у професійному кулінарному навчанні, щоб стати шеф-кухарем. Отже сьогодні вдалим вважається саме термін гастрономічний туризм. Важливо, що на цьому ж сайті дано визначення гастрономічному туристу - мандрівник, який бере участь у заходах, пов'язаних з їжею або напоями, за виключенням звичайних обідів у ресторанах.

Аналіз джерел інформації дозволив нам відібрати декілька ключових трактувань поняття «гастрономічний туризм» та його синонімів «кулінарний туризм», «фудтуризм» тощо. Всі дослідженні визначення ґрунтуються на розумінні головного мотиву здійснення подорожі – інтерес до гастрономії загалом, і гастрономічних традицій певного регіону зокрема. Таким чином, всі дослідники відносять даний вид туризму до нішевого або спеціалізованого на отриманні гастрономічних вражень. Спільним у визначеннях є розуміння різноманіття форм здійснення подорожі: через відвідування гастрономічних подій, дегустацій, крафтових виробництв, місцевих закладів харчування, об'єктів культури та традицій приготування їжі в різних регіонах світу. У жодному з наведених визначень не зазначено на тривалість такої подорожі, але вивчення джерел засвідчує, що це можуть бути як кількогодинні екскурсії до різних гастрооб'єктів, так і цілі спеціалізовані тури тривалістю в близько 7 днів.

На нашу думку, найбільш вдалим, є визначення Montesinos A. «гастрономічний туризм» – це відвідування первинних і вторинних виробників продуктів харчування, гастрономічних фестивалів, ресторанів і специфічних

місць, де дегустація страв та/або експериментування з гастрономічними атрибутами регіону, що спеціалізується на виробництві продуктів харчування, є основною причиною для здійснення подорожі [55].

Однак, у нашому дослідженні ми його дещо видозмінимо, і надалі під **гастрономічним туризмом будемо розуміти – здійснення подорожі з гастрономічною метою тривалістю більше ніж 24 години, яка може бути реалізована через: відвідування крафтових виробництв продуктів харчування/напоїв, гастрономічних фестивалів, ресторанів і гастрооб'єктів, дегустацій та/або приготування традиційних страв/напоїв певного регіону.**

Гастротуризму притаманні **специфічні риси**, які вирізняють його з поміж інших:

внаслідок прив'язки до конкретних природних та соціоекономічних умов, всі регіони світу є різноманітними і привабливими для гастротуристів та потенційними для розвитку гастротуризму;

мета гастротуризму полягає в ознайомленні та дегустації національної традиційної кухні певного регіону;

популяризує національні регіональні гастрономічні традиції та страви, створює гастротуристичний бренд;

гастротуризм є всесезонним, в цьому його значна перевага;

з огляду на популярність крафтових продуктів від невеликих виробництв для гастротуризму характерне значне залучення місцевих виробників і виробництв продуктів харчування, закладів розміщення та закладів харчування, місцевих подій та фестивалів на гастрономічну тематику;

гастротуризм є складовою всіх видів туризму.

Є іще декілька важливих термінів використовуваних у гастротуризмі.

Гастрономія – знання і розуміння кулінарії [35].

Гастрономія — це наука, що вивчає взаємозв'язок між культурою, історією, інгредієнтами та техніками приготування їжі. Цей термін також включає в себе культуру приготування та споживання їжі, а також вплив, який вона має на суспільство. Сучасна кулінарія значною мірою заснована на

принципах гастрономії, оскільки вона прагне до поєднання смаку, текстури, аромату та вигляду страви [42].

Кулінарія (від лат. *culina* – кухня) – мистецтво приготування страв із сирих продуктів рослинного й тваринного походження; власне страви. Кулінарією також називають магазин або відділ, де продають напівфабрикати, випічку та ін. Появу кулінарії пов'язують із часом, коли люди почали використовувати вогонь, а згодом навчилися виробляти глиняний посуд, у якому варили їжу. Кулінарія – це невід'ємна частина національної культури, яку можна пізнати через подорожі [34].

Кулінарна культура – загальна кулінарна та гастрономічна спадщина туристичної дестинації, яка включає звичаї, традиції, рецепти, страви, техніки приготування, посуд, кулінарні історії, унікальні інгредієнти та історію [73].

Кулінарний плейсмейкінг - стратегія розвитку туристичної дестинації, яка має на меті нанести її на карту гастротуристів шляхом визначення всіх ресурсів їжі та напоїв, об'єднання їх разом, зважування їхньої цінності, оцінки ринкових сил та залучення основних зацікавлених сторін [73].

1.1.2. Історія розвитку гастротуризму.

Гастрономічний туризм доволі молода галузь туристичних подорожей, поява і розвиток якої надзвичайно сильно пов'язані із пошуком незвичного, екзотичного, унікального досвіду. Популяризація гастрономії як такої пов'язана із розвитком засобів масової інформації (друкованих джерел та телебачення, мережі інтернет), відродженням крафтових виробництв продуктів харчування, веденням блогів туристів із рекомендаціями аутентичних закладів харчування, і звісно, основним поштовхом став розвиток соціальних мереж, де кожен турист у широкий доступ викладає інформацію про пережитий досвід подорожі. Що важливо, останнє джерело популяризації гастрономічного туризму має сильне емоційне забарвлення, яке може спонукати інших користувачів соціальних мереж здійснити подібні подорожі.

Піонерами в генеруванні ідеї гастрономічних турів вважаються італійці, які вміло поєднали налагодження торговельних і технологічних виробництв із залученням туристів для знайомства зі смачною і здоровою їжею [3].

Згідно із дослідженнями Всесвітньої організації гостротуризму [73], і результатами аналізу джерел в його розвитку можна виділити такі етапи:

2001 – 2012 рр. Початок гастрономічних подорожей та досліджень гостротуризму. Друк першої книги з кулінарного туризму. Початкове розуміння гостротуризму як «пошук і насолода від унікальних і незабутніх вражень від їжі та напоїв, як далеко, так і близько» (Ерік Вольф, виконавчий директор, Кулінарний туризм: Смачна економічна пропозиція, 2001). Поява розуміння гостротуризму та його економічної корисності для всіх зацікавлених сторін індустрії. Однак, в цей період гастрономічні враження ще не були монетизовані як туристична діяльність. Гастрономія є лише складовою звичайних культурних, етнографічних подорожей [73].

2012 – 2018 рр. Завдяки соціальним мережам і телевізійним шоу гастрономічний туризм почав набувати популярності як окремий вид спеціалізованого туризму. В цей період він набув різних форм і значно розширилась його географія. Він став включати в себе повний спектр вражень, таких як кулінарні майстер-класи, візити до виробників, вулична їжа, паби, де працюють лише місцеві жителі, екскурсії по сільських виноробнях або занурення в унікальні ресторани. Організацією гостротурів займаються звичайні туристичні агенції, розробляючи окремий туристичний продукт.

2018 – 2024 рр. Їжа нарешті стала основною мотивацією для мандрівників при виборі місця призначення. Мандрівники почали витратити більше часу і грошей на унікальні враження від їжі та напоїв. Відбувається процес глобалізації гостротуризму, з'являються спеціалізовані гостротуристичні агенції, спостерігається глобальне зростання кількості компаній, що пропонують гостротури, заходи присвячені їжі та напоям, і маркетингових зусиль, зосереджених на гастрономічному досвіді. Гастрономічний туризм нарешті став мейнстрімом [73].

Науково-технічний прогрес сприяє розробкам нових технологій приготування страв і напоїв, появі окремих галузей в гастрономії, кулінарії та зрештою гастротуризмі. Науковці та креативні шеф-кухарі застосовують наукові методи, використовуючи гастрономію для дослідження смаків традиційних і нових страв. Наразі формується 5 тематичних напрямів у гастротуризмі: гастрономія, розвиток та інновації; ресторани, пропозиція досвіду та аутентичність; креативне місце, привабливість та гастрономічний досвід; співтворчість та імідж; майстер-класи, культура та вулична їжа.

1.2. Ресурси гастрономічного туризму

Гастрономічний туризм є досить специфічним в плані ресурсної складової, оскільки орієнтується фактично на результат тривалої історії співпраці людини і природи в плані виготовлення продуктів харчування (вирощування певних рослинних культур, розведення тварин) та традицій їх приготування. Все різноманіття національних страв наявних на планеті Земля зумовлює різноманіття гастрономічних ресурсів. І не можна стверджувати, що базовими тут є лише природні або соціоекономічні ресурси, бо занадто тісно в гастротуризмі вони переплетені.

Природні – специфічні природно-кліматичні умови та географічне положення туристичної дестинації зумовлюють вирощування певних видів рослин та розведення певних видів тварин, вилов рибної продукції. Це зумовлює набір певних продуктів харчування притаманних саме певній місцевості, наприклад, оливкові дерева та цитрусові в південних регіонах Європи, можливість вилову морепродуктів у прибережних регіонах, плантації кокосової пальми, кавових та какао дерев у субтропічних країнах, розведення великої рогатої худоби у внутрішньоконтинентальних регіонах. Безумовно це відбивається на специфіці набору страв які є традиційними для певного регіону: на узбережжях морів – рибні страви, в тропічних карінах – екзотичні фрукти та овочі; у внутрішньоконтинентальних регіонах – м'ясні страви тощо. Продукти, які складають основу гастрономічного туризму, мають бути пов'язані із

регіоном, його культурою та мати власну історію або легенду. Якісні гастрономічні продукти надовго залишаються в пам'яті туристів.

Соціо-економічні – основний тип ресурсу необхідний для розвитку гастротуризму. Гастрономія та кулінарія формуються під впливом історії, релігії, традицій, способу життя та інших чинників, які в поєднанні з природними передумовами та ресурсами і формують унікальність гастрономічної складової певного регіону. Головним ресурсом тут виступають: кулінарна історія, традиції та звичаї. Оригінальні технології приготування місцевих продуктів харчування, традиції їх споживання, володіння навичками кулінарного мистецтва, організація фестивалів та культурних тематичних акцій. Гастрономія є важливою складовою регіональної /місцевої культури та побуту.

Виділяється поняття гастроспадщини, саме в гастроспадщини та її традиціях закладено елемент місцевої автентичності та потужний потенціал для підсилення туристичних пропозицій на ринку [87]. Гастротуристичні маршрути – типу «Дорог вина та смаку», «Дорога оливкової олії», Гастрономічні музеї (шоколаду, сиру, вина), етноселище Емменталь, музей Похмілля, нематеріальна гастрономічна спадщина ЮНЕСКО – Лицитарський пряник тощо.

Види соціоекономічних ресурсів:

1. Гастрооб'єкти

Страви національної кухні – є основним об'єктом гастрономічного туризму, оскільки заради куштування цих страв турист і долає певну відстань. Наповнення кухонь різних країн світу є надзвичайно різноманітним, а можливість скуштувати аутентичні страви у місці їх виготовлення, спостерігаючи за процесом виробництва чи приготування, переконуючись на власні очі у свіжості та якості використовуваних продуктів і є основною метою гастрономічного туриста. Загальновідомо, що вино, наприклад, не любить подорожувати, тому краще його споживати на місці виробництва, або відшукати власноруч трюфель і скуштувати з ним пасту приготовану на узбережжі Адріатики, або скуштувати справжню неаполітанську піцу саме в Італії чи куштувати круасани у Парижі.

Гастроспадіщина – об’єкти нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО які є гастрономічними, наприклад традиційна мексиканська кухня, гастрономічна трапеза французів (французьке застілля) та мистецтво виготовлення пряників Північної Хорватії. Також, такі об’єкти, які містять гастрономічний елемент: Знання майстрів легкого рому (Куба, 2022), Середземноморська дієта (Кіпр-Хорватія-Іспанія-Греція-Італія-Марокко-Португалія, 2013), Мистецтво неаполітанської «Pizzaiuolo» (Італія, 2017) [87].

Виробництва продуктів харчування: - крафтові виробництва (ферми, олійниці, сирні чи кавові ферми); - масові виробництва (окремі цехи, кондитерські фабрики, винні заводи); - сімейні ферми із виробництвом для власного споживання і можливістю туристичного використання (зелені садиби, де можна скуштувати традиційну домашню кухню).

Продуктові/гастрономічні/фермерські базари (базар у Сент-Лоуренс, Торонто об’єднує 120 виробників з усього міста; Зелений базар на Юніон-Сквер (Нью-Йорк, США) надає жителям міста свіжі місцеві продукти, м’ясо, і сири; Меркадо де ла Мерсед є найбільшим вражаючим базаром у Мехіко (Мексика), де можна придбати кактуси, авокадо, і свіжі фрукти; Торвехарелн (Копенгаген, Данія); Ринок спецій (Стамбул, Туреччина).

Гастромагазини, наприклад, Kalustyan's – відомий спеціалізований продовольчий магазин у Нью-Йорку 1944 р.з. може похвалитися більш ніж 30 000 найменувань товарів, що постачаються з усього світу; La Cuisine Paris – пекарня-магазин у Парижі; винні, сирні, шоколадні, кавові та ін. магазини.

Фуд-корти у містах, на подіях. Зазвичай при організації і проведенні великих свят, наприклад Днів незалежності, або релігійних свят, організовуються фуд-корти, які наповнені саме традиційними для певної країни/регіону національними стравами, і часто така вулична їжа представляє гастрономічний інтерес для туристів.

Гастромузеї: Музей сиру у Храмі сироваріння в Альпах (101 км від курорту Шамоні, Франція); Музей сиру, Алкмаар, Нідерланди; Музей гірчиці у Дюссельдорфі, Німеччина; Музей розчинної локшини, Осака; Музей картоплі фрі (Фрітмузіум), Брюгге, Бельгія; Йоркширська шоколадна історія, Йорк,

Великобританія; Музей Кимчи, Сеул, Південна Корея; Музей каррі-сосисок, Берлін, Німеччина; Музей оливкової олії, Лесбос, Греція та ін.

Заклади харчування з аутентичною кухнею (кафе, ресторани, дегустаційні зали), які можна поділити на окремі групи:

ресторани з аутентичною кухнею, наприклад Joe's Kansas City Bar-B-Que відомий своїми копченостями та унікальними соусами, які втілюють багату місцеву культуру барбекю у США; Ginza Kojuu (Гінза Коджю) - відомий своїми вишуканими стравами кайсеки, пропонує подорож сезонною японською кухнею в елегантній обстановці; Don Julio (Буенос-Айрес, Аргентина) - найкращий ресторан Латинської Америки і найкращий ресторан Аргентини; Dine on a Mat - кочовий поп-ап ресторан, який пропонує страви фулані західноафриканської сільської кухні від 37-річної Фатматі Бінта (Гвіана).

ресторани, відзначені у відомих ресторанных рейтингах (Michelin Red-Guide, Zagat, Le Pudlo, Gaultmillau, Lebey і Le Bottin Gourmand). Наприклад 15 найкращих ресторанів з зірками від Michelin: Azurmendi (Ларрабецу, Іспанія), Noma (Копенгаген, Данія), Per Se (Нью-Йорк, США), El Celler de Can Roca (Жирон, Іспанія), Robuchon AU Dome (Макао, Китай), Nihonryori RyuGin (Токіо, Японія), Le Bernardin (Нью-Йорк, США), Fat Duck (Брей, Великобританія), Alinea (Чикаго, США), Le Calandre (Рубано, Італія), Eleven Madison Park (Нью-Йорк, США), Steirereck (Відень, Австрія), Osteria Francescana (Модена, Італія), Meadowood(Каліфорнія, США), Song of India (Сінгапур) [84].

ресторани, що визнані кращими у світі за версією престижних фахових видань (138 видань, британський журнал «Restaurant»);

ресторани, відомі високою авторською кухнею завдяки визнаним шеф-кухарям: у Лос Анджелесі шеф-кухарь Рой Чой, зробив революцію у вуличній їжі завдяки вишуканим корейсько-мексиканським тако з вантажівок для барбекю Kogi; або Jiro Ono - легенда серед суші-кухарів та власник ресторану Sukiyabashi Jiro, який знаходиться в Токіо, має три зірки від Michelin і відомий завдяки фільму «Суші Іро Джіро».

заклади ресторанного господарства, що мають *унікальну концепцію*, місце розташування, неповторний колорит. Наприклад, у Шанхаї французький шеф-кухар Пол Перей відкрив ресторан UltraViolet (три зірки Michelin). Цей ресторан на один стіл та 10 місць, вважається першим у світі мультисенсорним рестораном — він використовує зір, звук і запах для покращення сприйняття їжі завдяки контрольованій та адаптованій атмосфері.

Тематичні заклади розміщення: У французькому містечку Севр, що під Парижем, був створений незвичний готель Chocolate Cottage, будівля якого повністю зроблена з 1,5 тонни шоколаду майстром шоколадних скульптур Жан-Люком Деклюзо; французька мережа ресторанів Cafe Rouge для туристів відкрила апартаменти Cheese Suite у Лондоні, Великобританія; готель San Canzian Village, Хорватія пропонує для гурманів окремий тип розміщення «Gourmet Getaway».

2. **Традиції приготування страв із певних продуктів** (способи заварювання кави, чайна церемонія), ознайомлення з рецептами. Важливо пам'ятати про об'єкти нематеріальної спадщини Юнеско, які уособлюють ці традиції (див. табл. А.1 додатку).

3. **Професійні освітні гастрономічні заклади:** кулінарні школи, майстер-класи, гастрономічні освітні заклади. Академія Le Cordon Bleu заснована у 1895 р. у Франції, сьогодні нараховує більше 50 шкіл у 20 країнах світу; Кулінарний інститут Америки, заснований 1946 р. у Коннектикуті став «кулінарним центром нації», за 4 роки свого існування перекваліфікував більше 600 ветеранів Другої світової, які вивчилися на шеф-кухарів, пекарів та дієтологів; Академія «Barilla», відкрита у 1877 р. П'єтро Барілла у Пармі в якості невеликої лавки із продажу хліба та пасти. Через майже 130 років, у 2004 р. тут заснували кулінарну академію, яка вважається найпрестижнішою в Італії.

4. **Гастрономічні події** (фестивалі, свята, ярмарки, гастрозмагання),
– фестивалі продуктів, наприклад фестиваль сосисок проходить в Угорщині у м. Бекешчабе (Csabai Sausage Festival), свято оселедця чи свято прапорців (Vlaggetjesdag), що знаменує собою початок сезону вилову оселедця

у Нідерландах; у Франції - свято морських гребінців (Fete de la Coquille); у Фінляндії - фестиваль салаки (RäimeWest) [22];

– фестивалі напоїв (вина, пива, кави), наприклад фестиваль «Божоле Нуво», - молодого вина, яке виготовляють неподалік від Ліона; Октоберфест— найбільший пивний фестиваль у світі, що проходить в Мюнхені щороку (з 1810 р.) наприкінці вересня - початку жовтня і триває два тижні.

– фестивалі гастрономічного мистецтва: St. Moritz Gourmet Festival (Санкт-Моріці, Швейцарія), Восусе d'Or - не просто фестиваль їжі, а й престижний міжнародний конкурс високої кухні, проводиться у січні в Ліоні, Франція. Gourmet Abu Dhabi - найбільш інтерактивний гастрономічний фестиваль із усіх представлених: різноманіття майстер-класів метрів кулінарії, інтерактивні кулінарні шоу, зустрічі із запрошеними зірками, сніданки, обіди та вечері — усе це очікує на гостей свята протягом двох тижнів. Проходить фестиваль їжі у лютому у Абу-Дабі, ОАЕ.

5. Гастромаршрути – маршрути, які приводять туристів до культових закладів харчування, продуктових базарів та кулінарних локацій у регіоні. Рада Європи у 1987 р. запустила програму «Культурні маршрути Ради Європи», серед яких є гастрономічні. «Маршрут Оливкового дерева», «Шлях виноградної лози», «Маршрут історичних кафе від Ради Європи», «Дорога вина та смаку Бесарабії» тощо [93].

6. Гастрономічний бренд - загально визнаний національний бренд, який включає традиційні цінності, асоційовані з новими трендами, а також має світову популярність і прекрасну репутацію; являє собою мотив для гастрономічної подорожі до певного регіону, тому віднесено до ресурсу. Наприклад, у Великобританії реалізується проект «Смак Уельсу», а в Канаді - «Смак Ніагари». Ці проекти дали можливість об'єднатися виробникам продуктів харчування, постачальникам, ресторанам, готелям, що допомогло розвитку гастрономічного бренду цього регіону. Щоб підвищити аттрактивність кухні Іспанії, була створена програма «Tasting Spain», яка демонструє туристам багатство і різноманітність їх національної культури. У

2002 році в Таїланді почали програму «Global Thai», в 2007 в Чилі - «Смак Чилі», в 2010 в Португалії - «Taste Portugal» [58].

Інфраструктурні ресурси – властиві суто туристичним DESTИНАЦІЯМ і такі що виступають як стимулом так і лімітом подальшого розвитку гастротуризму в межах певної DESTИНАЦІЇ: розвинута дорожньо-транспортна мережа, заклади розміщення та заклади харчування, обслуговуючий персонал, тощо.

Важливою ресурсною складовою гастротуризму виступає сам турист. Так, **Sajna S. Shenoy** [75], виділяють три типи туристів по їх ставленню до гастрономічної складової подорожі: 1 – це гастрономічні туристи, для котрих їжа відіграє важливу роль і вони мають особливий інтерес до різних видів активності, пов'язаних із харчуванням, гастрономічними традиціями певного регіону; 2 - досвідчені туристи, які кушують місцеву кухню певного регіону, але не виявляють до неї настільки особливого інтересу, як гастрономічні туристи; 3 – всі туристи, які харчуються місцевими стравами, або добре знайомими стравами, але не проявляють будь-яких вподобань до гастрономічної складової подорожі.

Профіль гастрономічного туриста можна схарактеризувати за трьома основними аспектами: - гастрономічні туристи мають високі середні витрати, вищі, ніж у звичайних туристів, вони також зазвичай мають високий культурний рівень, пов'язаний з гарною економічною ситуацією. Зазвичай серед них є лише кілька чутливих до цін, тому вони стають чудовими клієнтами ресторанів, оскільки їх не турбують витрати, щоб спробувати нові смаки; - ті, хто подорожує з економічних причин, у більшості випадків досить вимогливий і дбає про якість та автентичність гастрономії, яку йому пропонують. Це логічний наслідок, адже якщо основною мотивацією є гастрономія, то турист не погодиться бути розчарованим саме гастрономічною складовою. Однак, якщо звичайний турист може не звернути увагу на гіршу якість їжі, то гастрономічний турист покаже своє незадоволення [61].

У роботі Церклевич В. С. та ін. [92] наводять типи саме гастрономічних туристів: екзистенційний гастротурист – знаходиться у пошуку гастрономічних вражень з метою набуття знань про місцеву й регіональну кухню і культуру,

уникає відомих модних ресторанів і воліє відвідувати ферми й виноробні, брати участь у кулінарних майстер-класах тощо; експериментуючий гастротурист – знаходиться у пошуку дизайнерських кафе й ресторанів, у яких подають інноваційні страви; відпочиваючий гастротурист – перебуває у пошуку знайомих продуктів і напоїв, це консервативний тип мандрівників, який часто харчується самостійно й уникає розкішних ресторанів, оскільки гастрономія не важлива для нього; гастротурист, що втікає від рутини – під час подорожі бажає відволіктися від повсякденного життя, покупок і приготування їжі для усієї родини, надає перевагу недорогим мережевим ресторанам, де наголошується не на якості, а на кількості їжі [92].

Окрім зазначених ресурсів на розвиток гастрономічного туризму впливає ряд факторів: 1) соціально-економічні: – економічний стан населення та країни в цілому;– досконала законодавча, нормативно-правова база в галузі туристичної та готельно-ресторанної справи;– наявність ресурсної бази;– екологічний стан території;– стан розвитку АПК, харчової переробної промисловості;– національний склад, розвиток культури та народних традицій;– статевий склад;– віковий склад;– професійний склад;– розвиток інфраструктури (наявність транспортного сполучення, місць тимчасового розміщення, закладів харчування і т. д.); 2) політичні; 3) релігійні [78].

Таким чином, різноманіття ресурсів гастрономічного туризму, а також вплив різних факторів на них зумовлюють спеціалізацію регіонів і країн на певному виді гастрономічного туризму. Якщо гастротуризму приділяють достатньо уваги, тоді він перетворюється на гастрономічний бренд країни чи регіону, що стимулює потік туристів і сприяє стабільному економічному розвитку.

1.3. Організаційні форми та види гастрономічного туризму

Гастрономічний туризм може реалізовуватися у різних організаційних формах, представлені на рисунку нижче.

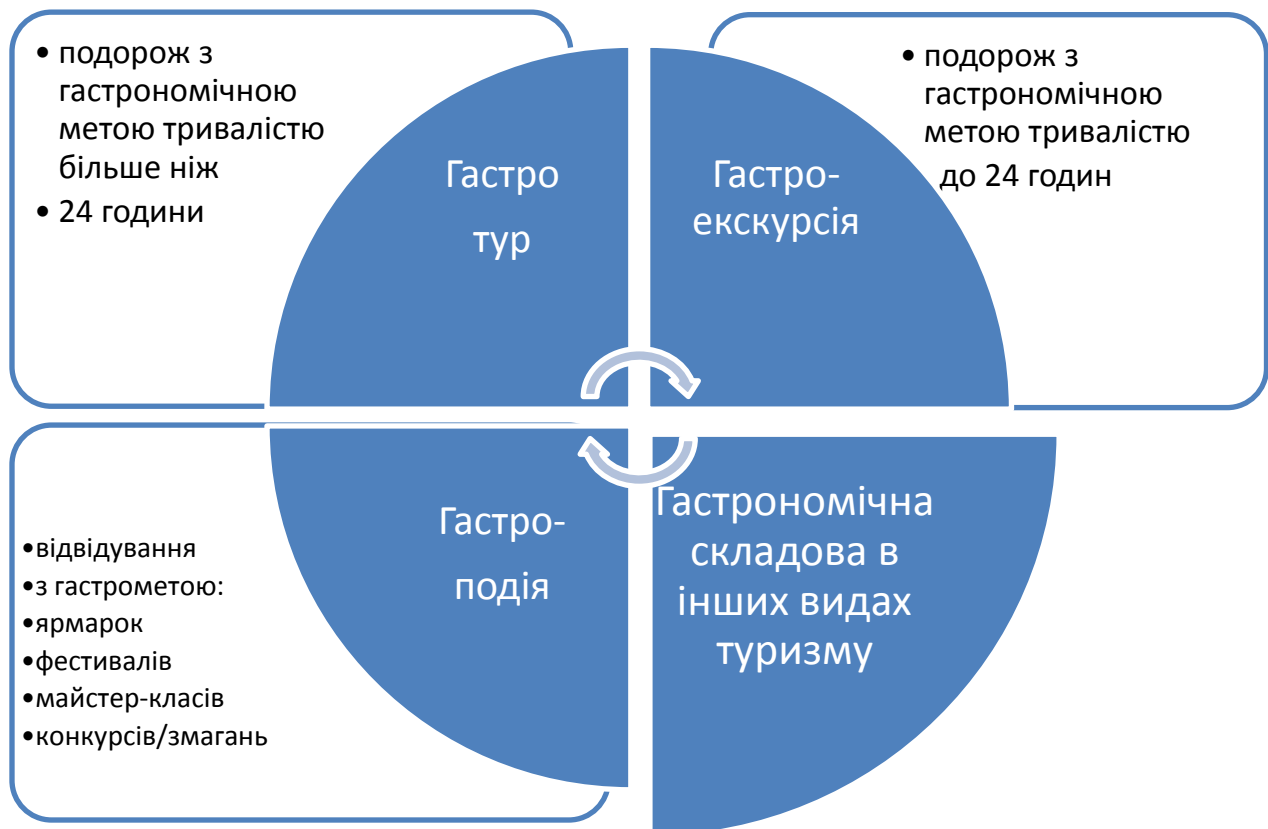


Рис. 1.1. Організаційні форми гастрономічного туризму (розробка автора).

Гастрономічний туризм найчастіше проводиться/реалізується у формі гастрономічного туру (зазвичай включає в себе всі інші форми) або гастрономічної екскурсії або відвідування гастрономічної події. Якщо в будь-якому іншому виді туристичних подорожей представлено гастрономічну складову (не у вигляді звичайних закладів харчування) у вигляді, наприклад, відвідування гастрономічного музею, базару або гастрофестивалю, то це зазвичай реалізується у формі гастрономічної екскурсії. Тому слід говорити про 3 основні форми організації гастрономічного туризму.

У різних джерелах літератури виділяють різні види гастрономічного туризму в залежності від класифікаційної ознаки. Наведемо їх характеристики.

1. **За основним продуктом** – класифікація представлена у таблиці А.3 додатку. Класифікація передбачає поділ гастрономічних продуктів в залежності від провідної страви або продукту харчування, що являє певну галузь спеціалізації для країни. Оскільки деякі країни спеціалізуються на поєднанні

окремих продуктів (наприклад сир та вино, або кава та солодощі, м'ясо та вино) то виділяємо окремо змішані гастрономічні подорожі.

2. В залежності від характеру місцевості і специфіці гастрономічної складової всі гастрономічні подорожі поділяють на:

Сільські (аграрні) – вирізняються своєрідним змістом та здатністю через їжу ознайомити із традиційними звичаями, побутом і сільським способом життя. Гастротуристи мають можливість дегустувати локальні традиційні напої та страви, а також інші види діяльності, пов'язані із виробництвом продуктів харчування в сільській місцевості (збір врожаю ягід, фруктів та овочів різних видів, «полювання» та знаходження трюфелів, виноробство, риболовля). Популярні напрями таких турів - Англія, США, Італія, Швейцарія.

Міські – зазвичай базуються на гастрономічній складовій великих міст, яка представлена в основному музеями, крамницями, фестивалями та майстер-класами, спеціалізованими закладами харчування (ресторани, кафе), великими виробничими комплексами (кондитерські фабрики чи заводи з виробництва вин, пива) тощо. Характерні для Італії, Франції, Китаю, США, Бельгії. Зазвичай подорожі поєднують багатий культурно-історичний потенціал міст та гастрономічну складову.

3. За географічним регіоном гастрономічної дестинації:

Європейський; Американський; Африканський та Близькосхідний; Азійсько-Тихоокеанській.

4. За освітньою складовою:

Освітній/професійний – це вид туризму, який дає можливість навчання в закладах кулінарної спеціалізації (як для новачків, так і для професіоналів). Освітня складова може реалізовуватись через відвідування:

- *майстер-класів* від відомих шеф-кухарів чи професіоналів (короткі екскурсії в поєднанні із можливістю навчитися готувати певний продукт чи страву, наприклад майстер-клас з приготування круасанів чи варіння борщу);

- *кулінарні курси*, передбачають нетривале навчання приготуванню певної страви з метою вдосконалення власних професійних якостей чи підвищення кваліфікації;

- *кулінарні школи*, передбачають тривале навчання в певній галузі гастрономії, спрямовані на формування професійних якостей повара: Cook King (Швейцарія), Four Seasons Bali Cooking School (Індонезія, о. Балі), ICIF (Італія);

Культурно-пізнавальний – спрямований на ознайомлення із гастрономічною складовою туристичного регіону який відвідується, пізнання традицій чи інновацій, дегустація нових продуктів, пошук екзотики без професійного інтересу.

5. За характером гастрономічних об'єктів відвідування:

- відвідування гастрономічної спадщини (див. розд.1.2);
- відвідування виробництв продуктів харчування: - крафтових, невеличких виробництв; - масових виробництв (гастрономічних заводів, цехів);
- сімейних ферм, зелених садиб;
 - відвідування продуктових базарів;
 - відвідування магазинів;
 - відвідування гастрономічних музеїв;
 - відвідування ресторанів: - аутентичної традиційної кухні; - відзначених у світових рейтингах; - авторської кухні відомого шеф-кухаря;
 - відвідування освітніх гастрономічних закладів: майстер-класів, кулінарних шкіл, тренінгів;
 - відвідування гастрономічних подій: - гастрономічних фестивалів їжі та напоїв; - фестивалів гастрономічного мистецтва; - ярмарок; - гастрономічних змагань/чемпіонатів;
 - відвідування гастрономічних маршрутів;
 - комбіновані гастрономічні подорожі, які поєднують під час однієї подорожі декілька типів гастрономічних об'єктів [3].

1.4. Географічні особливості гастрономічного туризму

В силу значного різноманіття природних, соціоекономічних ресурсів гастрономічного туризму, різного їх поєднання в межах регіонів і країн

формується гастрономічне різноманіття і відповідно спеціалізація на певному виді гастрономічного туризму.

В кожному туристичному регіоні існують країни-лідери, які вже мають розроблений гастробренд та стійку позитивну гастрономічну репутацію.

1.4.1. Європейський регіон.

Європа характеризується значним різноманіттям природних ресурсів і умов (розташована в арктичному, субарктичному, помірному та субтропічному кліматичних поясах, що безумовно впливає на багатоманітність і відмінності у продуктах харчування: рослини чи тварини, які з комфортом існують у субтропічному поясі, не можуть існувати у арктичному поясі, і навпаки. Наявність морів, океанів, великих річок та озер в деяких країнах надає їм можливість виловлювати рибу продукцію. На відмінності у гастрономії також вплинули історичні та культурні особливості кожної із країн регіону [4].

Найчастіше в якості гастротуристів в Європі виступають німці, англійці, американці та японці, слід зазначити, що італійці першими запропонували гастрономічні тури. В Європейському регіоні найбільш відвідуваними країнами з гастрономічною метою є Італія, Франція, Іспанія, Німеччина, Греція, Чехія.

Французька кулінарія вважається класичною та вишуканою. У Франції було створено найвідомішу в світі кулінарну школу Le Cordon Bleu. На гастротуристичному ринку Франція спеціалізується на винних та сирних турах. Відобі виноробні регіони Франції – Бордо, Бургундія, Долини Рони та Луари, Ельзас, Шампань, Лангедок-Русільйон та Прованс. Сироварні виробництва сконцентровані на південному сході Франції (Лангедок-Русільйон, Прованс та Рона-Альпи) та в Ельзасі. Привабливі для гастротуристів ферми фуа-гра розміщені у Аквітанії та Південних Піренеях. Трюфельні гастротури організовують у Лімузені, Провансі, Франш-Коте, Іль-деФранс, безпосередньо навколо Парижу, регіоні Шампань-Арденни. Кухню Франції включено до списку нематеріальної спадщини ЮНЕСКО.

Саме у Франції зароджуються нові кулінарні традиції та впроваджуються інновації. Саме у Франції було засновано відомі ресторани рейтинги (Michelin,

Le Guide Rouge, Червоний Гід Мішлен) та створено 1920 р. перший гастропутівник, який сьогодні видається і для Австрії, Італії, Німеччини, Іспанії, Португалії, Швейцарії, Великої Британії і Ірландії, країн Бенілюкса.

Німецька гастрономія асоціюється з ковбасами, квашеною капустою та пивом, але Німеччина є країною і винного тризму, тут створено винні шляхи: «Німецька винна дорога» та «Саксонський винний шлях». У Німеччині відбувається найбільший у світі пивний фестиваль Октоберфест, який щороку відвідує близько 6 млн. гастротуристів.

Кулінарні традиції Великої Британії найбільш інтенсивно почали розвиватися останні 20 років, що пов'язано із появою ресторанів найвищого рівня, де працюють відомі шеф-кухарі: Джеймі Олівер, Гордон Рамзі, Алан Дюкас та ін. Гельсінкі, столиця Фінляндії може похизуватися різноманіттям ресторанів різних кухонь світу, але варто відвідати саме традиційні фінські заклади, де подають страви із місцевих інгредієнтів. Ці страви можуть поєднувати м'ясо диких тварин (таких як кабани, олені та інші), рибу, коренеплоди, молочні продукти та зернові культури. Відомі фінські страви: гравлакс (страва з риби), калаалатикко (страва з картоплі та оселедця) [4].

Особливий інтерес для гастротуристів становлять країни середземномор'я, оскільки мають сприятливі ресурси для розвитку багатьох видів туризму і вирізняються подібністю кухонь: використання морепродуктів, морської риби, свіжих овочів, фруктів та зернових культур. Найвідомішою гастрокраїною тут є Італія зі своїми традиційними стравами: паста, піцца. Грецька кухня відома використанням свіжих продуктів, яскравими спеціями, великою кількістю овочів, оливковою олією та сирами.

Зі східноєвропейських країн найбільший досвід кулінарного туризму має Чехія, яка володіє значним потенціалом пізнавальних та рекреаційно-оздоровчих ресурсів і виробляє відомі сорти пива.

Єропа має найбільшу кількість країн з елементами гастрономічної спадщини (26) (див. табл. А.2. додатку). Тут знаходяться дві країни з найбільшою кількістю елементів – це Туреччина та Азербайджан (по 3 елементи) та три країни, де представлено по 2 елементи: Франція, Італія,

Хорватія, інші країни – по 1 елементу [65]. Для туристів є привабливими: середземноморська дієта, французьке застілля, мистецтво неаполітанської піци, традиції приготування та дегустації плову в Узбекистані та Таджикистані, традиція виготовлення долми в Азербайджані. Особливістю регіону є культура випікання хліба, що представлено у Репрезентативному списку в шести країнах і може бути туристичною родзинкою: культура багетного хліба у Франції; кулінарне мистецтво та культура плескатоного хліба з закваски на Мальті; лаваш – приготування, значення та зовнішній вигляд традиційного хліба як вираження культури у Вірменії; культура випікання та поширення хліба: лаваш, катирма, юпка, юфка в Азербайджані, Казахстані, Киргизстані, Туреччині. Також привабливим є мистецтво виготовлення пряників Північної Хорватії [65].

В регіоні представлені й традиційні напої, які є складовою спадщини, і можуть залучатись до туристичної діяльності, а саме: культура пива в Бельгії; соціальні практики та знання, пов'язані з приготуванням і вживанням традиційного сливового алкоголю в Сербії; кавова культура та традиції Туреччини; культура чаю в Азербайджані та Туреччині як символ ідентичності, гостинності та соціальної взаємодії; стародавній грузинський традиційний спосіб виготовлення вина у квеврі.

1.4.2. Азійсько-Тихоокеанський регіон.

В Азійсько-Тихоокеанському регіоні найбільш популярними гастрономічними DESTИНАЦІЯМИ є Японія, Китай, Таїланд, Малайзія. Для європейців та американців регіон є екзотичним та оригінальним. Найпопулярнішою гастрокраїною Азійсько-Тихоокеанського регіону є Японія. Японська кухня сильно вирізняється з поміж інших кухонь світу.

Гастрономічних туристів ця країна приваблює ретельним підбором свіжих продуктів, естетикою та культурою харчування. Звісно значним є вплив природних умов і ресурсів на які наклалися соціо-економічні та культурні традиції. Родзинкою Японської кухні є її сезонність яка проявляється в широкому спектрі від задіяних до страв продуктів до естетичного оформлення страв і їх подачі.

Базові продукти японської кухні: овочі, рис, продукти рослинного походження, риба, різні морепродукти, а також м'ясо (яловичина, свинина, птиця). Японія заслуговує уваги гастрономів, які хочуть скуштувати рибу Фугу та справжні суші та роли [35].

Китайська кухня також є екзотичною для жителів інших країн світу, це кухня яка базується на принципах здорового харчування, що забезпечується за складом страв. Існують сильні регіональні відмінності китайської кухні. Китайська кухня складається із дрібно порізаних і майстерно приготованих декількох основних компонентів (рис, морепродукти, м'ясо). Відомим у світі є китайський чай, це галузь спеціалізації Китаю та традиційна чайна церемонія. Таїланд – країна яка набирає популярності в розвитку туризму взагалі, та гастрономічного зокрема. Основні продукти тайської кухні – рис, локшина, морепродукти і тропічні фрукти, також велика кількість гострих спецій.

Серед країн регіону тільки 5 мають гастрономічну спадщину (6 елементів), із них тільки одна країна має 2 елементи – КНДР, інші – по одному елементу. Особливо цікавими для туризму є традиційні технології обробки чаю та його споживання в Китаї, напій із кобилячого молока в Монголії, культура випікання хліба в Ірані. Також привабливою стравою для туристів є культура приготування і споживання кімчі, ферментованої капусти, в Південній Кореї. Але КНДР не є туристичною країною [35].

1.4.3. Американський регіон.

В Американському регіоні гастрономічними центрами є США, Мексика, Чилі. Так само як і Європа цей регіон характеризується значним різноманіттям природних та соціо-економічних відмінностей, що відображається на гастрономічних традиціях країн. США характеризується значним різноманіттям кухні, що якраз обумовлено розташуванням у 4 кліматичних поясах, які займають до того ж різне положення відносно океанів, як наслідок у кожному штаті є свій набір продуктів, який відрізняється від інших. Відомою у світі гастрономічною особливістю США є BBQ - барбекю – приготування продуктів на грилі: овочів, м'яса, а також гамбургерів, останні є

традиційною американською стравою. США є країною-засновником фастфуду (1940 р.) – перший McDonalds відкрили у Каліфорнії. На південному заході США у ресторанах можна скуштувати відмінні рибні страви та відомий суп «клем-чаудер», який приготований з молюсків, молочного бульйону з додаванням м'яса та овочів [4]. У країні щороку відбувається велика кількість гастрономічних подій різного масштабу, починаючи від невеличків ярмарок місцевого масштабу, завершуючи відомими гастрофестивалями (наприклад, Lakeland, Pig Fest -фестиваль м'яса та морепродуктів, The Southeast Food Fest).

Відомою гастрономічною країною Америки є Бразилія – кількість делікатесів якої, також зумовлена кліматичними умовами. Славиться значним різноманіттям страв із овочів та фруктів, м'яса екзотичних диких тварин, морських та також річкових продуктів. В Бразилії діють кулінарні школи де можна навчитись готувати бразильські національні страви: фейжоаду, фарофу з маніюки, ватапу з молюсків. В плані гастротуризму Бразилія чітко вирізняється спеціалізацією на кавовому туризмі.

Американський туристичний регіон має найменшу кількість елементів гастрономічної спадщини серед усіх макрорегіонів. Але вона вирізняється колоритом і самобутністю, і є надзвичайно популярною у туристів, а саме: традиційна мексиканська кухня та легкий кубинський ром. Специфічними є суп жуму на Гаїті – традиційний гарбузовий суп, та традиційний напій гуарані в Парагваї, які можуть бути цікавими для любителів місцевої екзотики [4].

1.4.4. Африканський регіон.

Регіон вирізняється на світовій гастрокарті екзотичністю та поки що слабким розвитком. Провідними гастротуристичними країнами є країни які є популярними взагалі у туристів – Алжир, Марокко, Туніс, ПАР. Цей регіон займає специфічне географічне положення (посередині знаходиться екваторіальний кліматичний пояс) та особливий історико-культурний розвиток (тривале колоніальне минуле, велика кількість країн, що розвиваються). Ці чинники не роблять країни регіону взагалі привабливими для туристів, хоча потенціал значний. Африка мабуть найменше за інші регіони піддалася

зовнішньому кулінарному впливу, що дозволило зберегти традиції вживання м'яса екзотичних тварин (мавп, антилоп, крокодилів, броненосців). Специфічним є і набір овочів та страви із них (бамія, банан, маніока).

Традиційними центральноафриканськими стравами є бамбара (солodka рисова каша з арахісовою олією), арахісовий суп, суп з маніоки з м'ясом або рибою – фуфу. Ці традиційні та унікальні страви з місцевих продуктів можна скуштувати як і у місцевих жителів, так і в закладах ресторанного господарства цієї місцевості. Для інших регіонів Африки традиційними є страви з жовтих та зелених бананів, різноманітні коржики, лаваші, рис, гранат [21].

Із 54 суверенних держав Африки тільки 7 мають гастрономічну спадщину (9 елементів), із них дві країни – по 2 елементи: Марокко та Туніс, інші – по одному елементу. Серед країн Північної Африки привабливою для туристів може бути традиційна страву виробництва та споживання кус-кусу; «середземноморська дієта» в Марокко та любителюм гострого – харісса в Тунісі (приправа із перцем чилі). Серед країн Тропічної Африки у списку культурної спадщини представлені: кулінарне мистецтво Сенегалу, в основі якого морські продукти, рис та овочі, та нсіма – кулінарна традиція Малаві (густа каша з кукурудзяного борошна). Особливістю є те, що збереження традиційного харчування Кенії включено у Реєстр належної практики захисту у 2021 р., це єдиний елемент гастрономічної спадщини у цьому Списку [65].

1.4.5. Близькосхідний регіон.

Регіон містить елементи середземноморської й африканської кухонь. Типові інгредієнти – кус-кус, баранина, турецький горох, баклажан, оливки, фініки, запашна вода (квітки апельсинового дерева й троянди) та м'ятний чай.

Арабська кухня має коріння в кухні кочівників пустелі. Інгредієнти для готування їжі були зручними для перевезення - рис та фініки. Прийом їжі в арабській кухні – це насамперед можливість зустрічі в колі родини й друзів. За традицією всі сидять на подушках навколо круглого стола. Їдять у тиші, а після є час на чай і розмови. Основа арабської кухні – м'ясо: баранина, козлятина, телятина, всі страви рясно приправляють різноманітним прянощами і спеціями.

Для приготування страв використовується переважно оливкова олія, а також рис, бобові культури – горох, квасоля, овочі, свіжі або консервовані фрукти. Широко поширені страви з риби і морепродуктів. Традиційним є мезе – традиційний набір з холодних і гарячих закусок являє поєднання не менше 12 страв, які в певній послідовності подаються невеликими порціями і швидко змінюють один одного. Страви в мезі – овочеві салати, часниково-горіхова паста на оливковому маслі, виноградне листя з рисово-овочевою начинкою або м'ясним фаршем, гарячі пиріжки трикутної форми з овочевою, м'ясною або сирною начинкою, сири, баклажанова ікра з часником. До закусок подається хліб, називаний хобз або айш - «життя». Найчастіше хлібом беруть соуси й шматочки м'яса [2]. Цікавим різновидом є хліб з додаванням тім'яна.

Близькосхідний регіон серед елементів гастрономічної спадщини має загальний елемент – «Арабська кава як символ щедрості», який представлений у 4-х країнах: ОАЕ, Саудівська Аравія, Оман, Катар, і користується надзвичайною популярністю у туристів. Окрім цього, у Саудівській Аравії зберігається знання та практика, пов'язані з вирощуванням кавових зерен, що теж є принадою для туристів. В Йорданії зберігається традиція приготування традиційної страви Аль-Мансаф, що є специфічною й екзотичною для туристів, в основі якої відварене м'ясо в йогуртовому соусі [4].

Отже, можна зробити висновок, що гастрономічні регіони світу виокремлюються на основі поєднання різноманітних географічних умов (особливо кліматичних та географічного положення), історії розвитку та сформованої культури та традицій певних народів. Традиційно популярним регіоном гастрономічного туризму є Європейський регіон. Оригінальними та екзотичними для туристів є Близькосхідний, Африканський та Азійсько-Тихоокеанській.

Чи не кожна країна світу може запропонувати гастрономістам цікаву та оригінальну пропозицію туристичного гастрономічного продукту, будь то традиційна страв в сільській місцевості, досвід в зборі та приготуванні врожаю овочів, фруктів, кави або чаю, дегустації місцевих продуктів чи відвідування ресторанів високої кухні відмічених світовими рейтингами.

РОЗДІЛ 2

РОЗРОБКА АВТОРСЬКОГО ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРУ ДО ХОРВАТІЇ

2.1. Хорватія – країна середземномор'я. Специфіка гастрономії.

2.1.1. Туристична характеристика Хорватії.

Офіційна назва - Республіка Хорватія (Republika Hrvatska). Друга за площею території та чисельністю населення республіка колишньої Югославії. Хорватія межує з Боснією і Герцеговиною (довжина кордону - 932 км), Угорщиною (329 км), Словенією (501 км), Соціалістичною Республікою Югославія (241 км. на півночі та 25 км. на півдні). Загальна довжина сухопутного кордону становить 2197 км. Морські кордони були визначені між Італією та колишньою Югославією і нині становлять 930 км. Між Хорватією та Словенією - у затоці Піран, між Хорватією та Чорногорією - у затоці Катор. Демаркаційна лінія морем визначається островами. Вона проходить по лінії фарватеру. Цей простір становить державні кордони Хорватії.

Географічне положення - розташована у північно-західній частині Балканського півострова. Географічно, країна розташована на перехресті між Центральною Європою і Середземномор'ям. Хорватське Адриатичне узбережжя - одне з найбільш порізаних у світі: тут налічується 1185 островів та острівців. 66 з них - заселені. Найбільший з них - острів Крк; інші великі острови: Крес, Хвар, Пагі, Коркула. Найбільші півострови - Істрія та Пельжесак, найбільша затока - Кварнер. Площа території держави (включаючи море) - 89,810 кв. км.

Хорватія є унітарною парламентською республікою із президентською формою правління. Вона складається із 21 жупанії (округів) [21]. Виділяють п'ять історичних регіонів Хорватії, хоча у мобільному додатку «Explore Croatia» подано дрібніший поділ (див рис. Б. 1 та Б.2 додатку).

Геополітичне положення Хорватії є однією зі стратегічних переваг країни, адже територією республіки проходять три найважливіших пан'європейських транспортних коридори, які сполучають Західну Європу та

Азію, Східну Європу і Середземномор'я. У Хорватії 6694 населених пунктів, 204 з яких - міста, а решта – села [88]. Великі селища складаються з кількох громад, але у більшості випадків селище відповідає місцевій громаді. Крім того, існує два спеціальних самоврядувальних округи (котари), які перебувають під контролем сербської меншини, - Гліна та Кнін.

Столиця - Загреб (Zagreb) - 706,7 тис. жителів, інші великі міста: Спліт - 189 тис. осіб, Рієка - 168 тис., Осієк - 105 тис. осіб. Офіційна мова - хорватська.

Грошова одиниця - куна = 100 липам (введено 1 червня 1994 р.). Валюта Хорватії отримала свою назву від назви маленької куниці, чиє хутро раніше використовувалося тут замість грошей. Тепер у Хорватії розраховуються кунами. Краще за все обмінювати гроші у відділеннях пошти, туристичних агенціях і також у пунктах обміну, комісія 1-3.5%. У більшості закладів приймуть і євро. Національне свято - 25 червня - День незалежності (1990 р.).

Туризм на Адріатиці почав розвиватися ще в XIX столітті; в XX столітті хорватське узбережжя було одним з найбільш туристичних напрямків у соціалістичному світі. У 1990-ті роки туризм в Хорватії пережив серйозний спад, причиною якого були військові дії в колишній Югославії і застаріла туристична інфраструктура, яка не відповідала західним стандартам якості. З початку 2000-х років туристична індустрія розвивається бурхливими темпами. Багато відпочиваючих вважають, що найкраще їхати до Хорватії влітку або ранньої осені. Відпочинок в Хорватії дуже зручний для мандрівників: мальовнича та не дуже велика країна пристосована, щоб об'їздити її в короткий термін. Країна є батьківщиною Марко Поло [88].

У Хорватії 96 % говорять на хорватській мові, добре спілкуються англійською, німецькою та італійською мовами. Тури у Хорватію щороку набувають популярності серед українців. Особливістю регіону є те, що більшість туристів віддають перевагу приватному сектору: віллам, апартаментам та невеликим готелям. Славиться відпочинок у Хорватії чистотою морської води та пляжів, наявністю безлюдних островів. Відпочинок на Адріатичному морі цінується саме у Хорватії. Велика кількість лісів, 8

національних та 11 природних парків: водоспади, озера, гори, культурні пам'ятки та багата історична спадщина приваблюють туристів [80].

На розвиток туризму в Хорватії мають вплив три групи чинників: природно-географічні, суспільно-географічні та екологогеографічний чинник.

Основними природно-географічними чинниками є рельєф, клімат, водний чинник, природно-заповідний фонд. Розвиток туристичної сфери базується на цільовому використанні наявних туристичних ресурсів як основи для формування туристичного продукту. Хорватія має всі необхідні ресурси для успішного розвитку туризму: мальовничі ландшафти Придунайської низовини на сході, гірські хребти у центрі та на заході, численні острови Адріатики. Із усіх островів Хорватії населеними є 66. Велика частина території розташована на висоті понад 500 м над рівнем моря, але гір вище 2100 м немає. Узбережжя відділене хребтами Горський Котар, Велебіт та Дінара. Найвищі вершини: Цінцар (2085 м), Велика-вершина (1890 м), Дінара (1830 м). Східна та північно-західна частини країни низинні. Гірським районам Хорватії властива тривала, багатосніжна зима, що є чудовою умовою для розвитку зимових видів туризму. Основні гірськолижні курорти – Дельніци, Мркопаль, Белоласіца, Платак та Медведніца. Дінарське нагір'я – район поширення карсту, що створює відмінні умови для скелелазіння. Для цього придатними є численні печери, каньйони, скелясті береги Башки [80].

Клімат на півночі країни континентальний із максимальними температурами повітря у липні – серпні до +28 °С. На Адріатичному узбережжі клімат середземноморський із сухим, спекотним літом і м'якою, вологою зимою й максимальними температурними показниками до +34 °С. Мінімальні температури у січні – лютому в континентальній частині сягають -2 °С, а на узбережжі до +9 °С. Південна Далмація належить до найбільш сонячних регіонів Європи: середньорічний показник тривалості сонячного дня становить більше 7 год, а в липні - 12,4 год на день.

Оптимальний час для відпочинку на Адріатиці – із середини червня до кінця вересня. Популярними приморськими курортами є Дубровнік, Кавтат,

Спліт, Макарска, Пула, Опатія, Трогір, Цріквеніца, Рієка, Пореч, а також острови Хвар, Брач, Крк, Корчула, Црес, що придатні для дайвінгу та яхтингу.

Води Адриатичного моря поблизу узбережжя чисті та прозорі, у серпні прогріваються до 25–27 °С, уміст солей становить 34 мг/л (у два рази солоніше, ніж Чорне море) [44]. Майже 90 % найкращих пляжів країни перебувають у власності держави, відтак, вони безкоштовні (як мінімум вхід на територію). Пляжі Хорватії виключно кам'янисті (піщано-галькові, галькові й гальково-кам'янисті). У північній частині – скелясті з гальковими ділянками, на півдні – дрібногалькові та навіть піщано-галькові [25].

Основними річками є Дунай та його притоки Сава і Драва, що впадають у Чорне море. На нечисленних річках басейну Адриатичного моря багато водоспадів. Найбільше озеро – Вранське (поблизу Біограда), найпривабливіші озера – Плітвицькі (16 озер на р. Корана), Червоне та Синє (біля м. Імотскі), Візовачко і Проклянско (по р. Крка). Озеро Копачова – місце гніздування птахів в орнітологічному заповіднику «Копачкі-Рит». Перевагою Хорватії є наявність термальних вод і мінеральних джерел.

У рослинному покриві на рівнинній півночі переважають степові трави, у гірській частині – ліси (бук, дуб), на узбережжі – зарості вічнозелених субтропічних чагарників і дерев (суничне дерево, мирт, лавр). Усього в Хорватії нараховують 380 видів фауни та 44 види флори. У прибережних водах водяться найкращі на Середземномор'ї види риб, раків та устриць [44].

Природні ресурси Хорватії охороняються державою в межах восьми національних парків (Плітвицькі озера, Крк, Бріюні, Паклениця, Млет, Корнаті, Північний Велебіт, Рисняк). Природні парки Хорватії – Біоково, Копачкі Ріт, Лонське Поле, Медведніца, Телашчіца, Велебіт, Жумберак, Папук, Учка, Ластово та Вранське озеро. У країні виділяють два заповідники: Лімський канал та Мотовунський ліс. Природним надбанням є ріка Гацка, Червоне та Синє озера, Синя печера та інші об'єкти.

Основними суспільно-географічними чинниками розвитку туризму Хорватії є: чинник суспільно-географічного положення, історико-географічний,

демографічний, культурно-історичний, рівень соціально-економічного розвитку, матеріально-технічна база та транспортний чинники.

Суспільно-географічне положення Республіки Хорватія характеризується її розташуванням у Південно Східній Європі, на західному узбережжі Балканського півострова. Із 1 липня 2013 р. Хорватія стала 28-м членом Європейського союзу. Чисельність населення Хорватії становить 4,5 млн осіб. При цьому спостерігається скорочення чисельності населення за природним рухом на рівні -0,5 %. Тривалість життя населення становить у середньому 76,1 років, при цьому середній вік населення становить 43 роки. Статева структура характеризується переважанням жінок (51,8%) над чоловіками (48,2 %). Частка населення працездатного віку становить 66,5 %.

У структурі зайнятості Хорватії переважає сфера послуг – 70,8 % населення, у промисловості – 27,3 %, у сільському господарстві лише 1,9 %. У сфері туризму створено понад 10 % усіх робочих місць і цей показник має стійку тенденцію до зростання. Густота населення Хорватії становить 75,8 осіб/км², розміщене воно переважно у північній частині країни. Близько чверті всього населення проживає в Загребі та столичному регіоні. Рівень урбанізації становить 56,9 %. За національним складом значна перевага осіб титульної нації – хорватів (90,4 %), серби - 4,4 %, решта 4,4 % – боснійці, угорці, словени, чехи та румуни. Більшість населення сповідує католицизм – 87,8 %, також у країні поширені православ'я, іслам і протестантизм [79]. Державною мовою є хорватська, однак поширені англійська, німецька та італійська мови.

Географічне розташування Хорватії значною мірою відбилося на її культурно-історичній спадщині. Прибережна зона та континентальна частина багаті культурними пам'ятками з усіх історичних періодів – від античності до сучасності. Найбільше історичних пам'яток – від курганів епохи неоліту до середньовічної фортеці старого міста є на острові Корчула.

Колізей міста Пули вважається прототипом для римського Колізею, оскільки збудований він значно раніше. У хорватському місті Заврш'є Нетретицько є своя «Пізанська вежа» – 22-метрова дзвіниця, яка відхилилася від осі на 40 см. Також країна відома об'єктами, які визнані найменшими у світі,

зокрема, найменше місто Хум та найменша церква – собор Святого Хреста у м. Ніні. Абсолютно унікальною спорудою може похвалитися хорватське місто Задар, де розташований єдиний у світі морський орган [79].

За індексом людського розвитку Хорватія на 46-му місці серед 189-ти країн світу. ВВП Хорватії сягає 70,96 млрд дол США (2022). Це досить високий показник. Дохід на душу населення за паритетом купівельної спроможності перебуває на рівні 34025 дол. США [6].

Основою економіки Хорватії є сфера послуг, причому прямі доходи від туризму становлять 10,9 % ВВП. Система закладів розміщення Хорватії представлена готелями, туристичними базами, кемпінгами, СПА-центрами, хостелами та іншими закладами. У Хорватії прийнята європейська класифікація готелів і більшість із них відповідає заявленій категорії. Понад 90 % готелів відреставровано, а якість сервісу в них висока. Готелі, які входять до готельних ланцюгів Sol Melia, Iberostar, Laguna, Brela, Adria Resorts, Riviera, вважаються кращими в Хорватії [80]. Найбільше закладів розміщення у приморських округах країни, зокрема в Істрії та Дубровнику. Популярними серед туристів є кемпінги та приватні апартаменти. Апартаменти являють собою 2–3–4-поверхові приватні будинки за 30–600 м від моря із громадським пляжем. Вони також мають класифікацію – чим більше послуг і ближче до моря, тим більше «зірок» і вища ціна. На приватний сектор припадає більше половини ліжко-місць усієї бази розміщення країни [23]. У структурі розміщення туристів лише 13 % туристів зупиняються в готелях, 49 % - у приватному секторі.

Національним авіаперевізником Хорватії є «Croatia Airlines», що виконує рейси до всіх великих міст Європи – Амстердама, Брюсселя, Лондона, Мюнхена, Франкфурта, Цюриха, Парижа, Праги, Риму, Відня, Тель-Авіва, а також усередині країни [21]. У Хорватії налічується 68 аеропортів, серед яких один геліпорт та сім – міжнародних аеропортів у Загребі (понад 2 млн пасажирів на рік), Спліті, Дубровнику, Пулі, Задарі (злітна смуга перетинає автомобільну трасу, рух якою зупиняється щоразу, коли злітає чи сідає літак), Рієці й Осієку.

Хорватські автомобільні дороги є сучасними та безпечними. Хорватія має 26 958 км різних видів автодоріг: «autocesta» (автомагістраль), «polu-autocesta» (напівавтомагістраль) та «brzacesta» (швидкісне шосе). За користування ними передбачено плату. Найпоширенішим і найдоступнішим видом громадського транспорту є автобус, яким можна легко дістатися до найвіддаленіших куточків Хорватії. Регулярні міжнародні автобусні лінії з'єднують Хорватію з Боснією і Герцеговиною, Сербією, Словенією, Австрією, Німеччиною, Швейцарією. У великих містах (Загреб, Осієк) є мережа трамвайних ліній. Між прибережними містами та островами Хорватії курсують пороми та теплоходи. Провідна пасажирська судноплавна компанія – «Ядролінія». Основні порти: Рієка (найбільший), Плоче, Спліт (найбільший пасажирський). Великі портові міста з'єднані поромними лініями.

Через Хорватію протікає Дунай, головним портом на якому є Вуковар [21]. Центром залізничної мережі Хорватії є Загреб. Рух поїздів найінтенсивніший на півночі. Уздовж узбережжя, через гірський рельєф, потяги не ходять (відсутнє залізничне сполучення з Дубровником).

Хорватія – екологічно чиста країна. Уже кілька років поспіль країна отримує «Блакитний прапор» від ЮНЕСКО.

У списку об'єктів Світової спадщини ЮНЕСКО в Хорватії культурні об'єкти: Старе місто Дубровника, Історичний центр міста Спліт і палац Діоклетіана, Єпископський комплекс Єфразієвої базиліки в історичному центрі міста Пореч, Історичне місто Трогір, Собор святого Якова у Шибенику, Стариградська рівнина, Стечки - середньовічні надгробні кладовища; природні об'єкти - Національний парк Плитвицькі озера та Букові праліси Карпат та інших регіонів Європи; серед об'єктів нематеріальної спадщини є гастрономічні: традиційна кухня - Середземноморська дієта та Пряничне ремесло з Північної Хорватії [65].

Хорватія може запропонувати і гастрономічні тури. Традиційний ресторан у Хорватії має назву коноба (хорв. «конова»). У його меню переважають м'ясні та рибні страви, приготовлені на грилі. Також у країні особливо на Істрії, поширені тратторії – ресторанчики італійської кухні, що

спеціалізуються на приготуванні м'яса на грилі. Істотним плюсом ресторанів у Хорватії є величезні порції та відносно невисока ціна. Місцева кухня не поступається зовнішньому середовищу по колориту. Тільки звичайнісінький самогон місцеві настоюють на фруктах, меді, хвої та травах. Козячий та овечій сири у оливковій олії, місцевий пршут (в'ялений чи підкопчений м'ясний окорок) і хліб. Устриці з Мал Стогін вважаються найсмачнішими і якісними в світі [79]. На Всесвітній виставці в Лондоні вони отримали Гран Прі та Золоту медаль. Деякі гурмани відправляються у тур до Хорватії тільки для того, щоб скуштувати їх. Рибні страви, креветки, мідії, омари. І все це у поєднанні з місцевими винами... Гарний гастрономічний відпочинок забезпечено.

2.1.2. Гастрономія Хорватії.

Хорватія – країна, яка перебуває на перетині різних культур. Це не могло не вплинути на національну кухню, в якій поєднуються дві кулінарні традиції: середземноморська, в якій переважають морепродукти, і центрально-європейська з її простими, але ситними стравами. Страви хорватської кухні дуже різноманітні та відображають унікальну історію та культуру країни. Хорватія просто створена для гастрономічного туризму, тому тури до Хорватії нерідко перетворюються на гастротури, поєднані з пляжним відпочинком [88].

Ресурсом для здійснення гастрономічних подорожей до Хорватії виступають: страви національної хорватської кухні, окремі продукти та напої (вина та сири, оливкова олія), гастрономічні музеї, різноманітні фестивалі та ярмарки, гастрономічні ринки, гастромаршрути, виробництва сирів, вина, унікальних аутентичних страв (Рабський торт, Лицитарський пряник тощо).

Національна кухня Хорватії може бути поділена на два регіони: Центральний, до якого входять Загреб та Славонія, та узбережжя Адриатики, до якого належать Істрія, Дубровник та Далмація [90]. Фотографії основних традиційних хорватських страв наведено на рис. Б.3 та у таблиці В.1 додатку.

Центральний регіон Хорватії гідно оцінять любителі м'яса: на місцеву кухню більшою мірою вплинули угорська, австрійська, турецька та арабська кухні. Тому до складу більшості місцевих страв входять яловичина, баранина,

птиця. Центральні і гірські райони Хорватії славляться простими, але дуже смачними стравами: тушковані овочі «маністра», прекрасні ковбаси всіх видів, індичка з млинцями, фаршировані маринованими овочами грудки індички («пуреча прса»), «бученіца», «Загорська злевка», «междемурска гібаница», традиційний листковий пиріг «бурек» з м'ясом («меса») або з сиром («сира»), рибний паприкаш з Славонії, суп з квасолею і кукурудзою («маністра од добіча»), «ягнятина з печі», а також сирний рулет «штрукли» і варений сирний пиріг із Загреба. Національний хорватський делікатес зі Славонії **Кулен (Kulen)** - ковбаса з рубаної свинини з різними спеціями та паприкою, яка надає не лише гостроти, а й кольору. Щорічно у деяких містах Хорватії відбувається фестиваль ковбас Kulenijada. За традицією у всі хорватські страви додають оливкове масло. На десерт обов'язково варто замовити знаменитий горіховий пиріг, чудові тістечка або самоборські пончики [91].

Любителям риби та морепродуктів, буде до смаку *кухня хорватського узбережжя*, на яку особливо вплинула Італія. Незважаючи на вплив кухонь інших країн, національні хорватські страви відрізняються унікальним колоритом і мають свої особливості. Так кухні Далмації, Істрії і Кварнера відрізняються більш частим використанням риби та морепродуктів: гуляш - асорті з різних сортів риби з рисом («броде»), краби («прштачі»), чорне ризотто Рижот – незвичайний чорний колір класичній страві з рису з морепродуктами надає чорнила каракатиці. Популярними на узбережжі є і традиційні м'ясні страви. Обов'язково слід спробувати копчений свинячий окіст «пршут» (в'ялений на сонці і морському вітрі - істрійський пршут або копчений на вугіллі - далматинський пршут) з сухим сиром з острова Паг, особливим чином приготоване м'ясо молодого ягняти з кислим овечим молоком з Шибеника («вісовачке беговіце»), винний суп, ягнятину з острова Црес, блюдо з яловичини і свинини з пряними приправами («Чобана зі злєнячіна») або зубатку - гриль з навагою («море – сума»).

Типовими *десертами* є фрукти (у тому числі і зацукровані): інжир, родзинки, мигдаль і мед. Є і хорватські відомі аутентичні десерти: Рабський торт – традиційний хорватський десерт, вперше приготований 1177 року у монастирі Святого Антуна, що знаходиться на острові Раб. Оригінальний рецепт торта зберігся донині, але його знають лише кілька мешканок острова Раб. Основні інгредієнти торта — це мигдаль та лікер Мараскіно [69]. Рабські торти традиційно випікаються у формі спіралі. Зручно купувати в якості сувеніра, оскільки зберігається до 2-х місяців.

Меджумурська гібаниця – листковий пиріг, начинений сиром, яблуками, маком та горіхами (див. рис. Б.3 додатку). Зверху пиріг посипають цукровою пудрою. Штрудель – солодкий пиріг, що є варіацією на тему знаменитого віденського штруделя, але з начинкою на турецький манер: яблука з класичного рецепту замінені медово-горіховою сумішшю, характерною для пахлави.

Лицитарський пряник (*Licitar, Licitarsko srce*) — барвисто оформлений кондитерський виріб, медовий пряник, найчастіше у формі серця. Є частиною хорватської культурної спадщини. Вважається традиційним символом Загреба, столиці країни. Лицитарські серця використовуються в якості подарунків на свята, наприклад, на весілля або День Святого Валентина. На Різдво тисячі пряникових сердець прикрашають головну ялинку країни. У 2010 році ЮНЕСКО додав «пряникові вироби з Північної Хорватії» до «Репрезентативного списку нематеріальної культурної спадщини» хорватської культури. Традиції виготовлення й дарування лицитарських пряників сягають XVI століття. Їх виробники, відомі як Медічарі (*Medičari*), були шанованими людьми, а їхня продукція — вкрай затребуваною, оскільки вважалася більш романтичним подарунком, ніж букет троянд. Навіть сьогодні в деяких сім'ях традиції виготовлення пряників зберігаються як таємне мистецтво, а рецепт не змінився з давніх часів. Створення одного пряника займає понад місяць [91].

Лицитарські пряники стали відомі завдяки тому, що продавалися в церкві Діви Марії в Марії-Бистриці поблизу Загреба, яку паломники відвідували в день Успіння пресвятої Богородиці або День святої Маргарити. Хоча серце не було релігійним символом, його часто відвозили додому як нагадування про їх

довгий і часом важкий шлях до Загір'я. Форма пряника, яскраві кольори і прикраси робили його гарним сувеніром для демонстрації родичам і сусідами після повернення. До складу лицитарських пряників входять мед, борошно, яйця, вода і натуральні барвники. Виготовлення займає тривалий час: тісто дозріває кілька днів, потім викладається у форму і запікається, після чого сохне ще два тижні, після цього пряник фарбують і залишають сохнути ще на два тижні, згодом пряник остаточно оформлюють і залишають сохнути ще тиждень. Традиційно лицитарське серце повністю виготовляється вручну. Прикрашають хвилястими лініями, дрібними квітами та блискітками. Всі компоненти їстівні [40].

Популярний кавовий напій у Хорватії - еспресо. Обов'язково рекомендують скуштувати *вина Хорватії*: молоде домашнє розливне вино - точено, сливовий бренді - сливовиця, настояні на травах сорти бренді - Траварка, Біска і Комовица, місцевий різновид коньяку - виньяк, а також хорватську ракію - настояну на травах Траваріца (див. табл. В.2, рис. В.1 додатку). Тут виробляють відмінні лікери: вишневий Мараскино з Задара або трав'яний Пелінковач [76]. З білих сортів вина кращими вважаються Мальвазія, Пошип, Куянджуша, Піно, Грашевiна, Кралевiна, Бургундац, Трамінац, Грк і Білий Мускат. Кращі червоні вина - Мерло, Каберне, Плавац, Опілля, Дінгач, Поступ і рожеве Хрватіка [7]. Є і хорватські місцеві сорти пива - Карловачко і Озуйско пиво. Кухня Хорватії [36]. Великою популярністю в спекотний день у хорватів і мандрівників користуються вина, розбавлені мінеральною водою - Гемішт) або содовою – Шприцер.

Окремою статтею йдуть *сири*, які навіть іноді використовують як сувенірну продукцію. Пазький сир (Paški sir) – твердий сир, який роблять із овечого молока з додаванням оливкової олії та місцевих трав, його виготовляють за старовинною рецептурою як у невеликих домашніх сироварнях, так і на великих заводах). Турош (*Turoš*) — сорт сиру, що виробляється з коров'ячого молока. Є традиційною стравою на півночі Хорватії, в окрузі Меджимур'ї. Турош роблять у вигляді шматків конічної форми із зернистого сиру з додаванням солі і паприки. Завдяки чому сир має світло-

помаранчевий відтінок. Конуси переважно роблять висотою близько 6 сантиметрів. Після надання сиру необхідної форми його коптять або в'ялять протягом декількох днів [36].

Отже основні національні страви Хорватії виступають одним із об'єктів гастрономічного туризму.

Ресторани із традиційною хорватською кухнею. Найкраще місце для дегустації хорватських страв традиційна таверна коноба (konoba). За допомогою пошукача на гугл картах можна знайти достатньо велику кількість традиційних хорватських ресторанів (konoba), ресторанів відмічених зіркою Мішлен (на 2021 рік їх було 84 разом із відзнакою Michelin Plate), почитати відгуки та переглянути рейтинг серед туристів і місцевих мешканців, переглянути меню та ціни (див. рис. Б.4 додатку). На 2022 рік ресторанів відмічених зеленою зіркою Мішлен (відзнака за якість і інновації та екологічність) виявилось 10, це: Restaurant 360 (Дубровник), LD Restaurant (Корчула), Alfred Keller (Малі-Лошинь), Nebo (Рієка), Monte (Ровінь), Agli Amici Rovinj (Ровінь), Pelegrini (Шибеник), Noel (Загреб), Draga di Lovrana (Ловран), Voškinac (Новаля) [46].

Музеї. Нажаль гастрономічних музеїв у Хорватії не багато, однак, нам вдалось знайти у м. Загребі «Музей шоколаду», у м.Пула - гастрономічний музей «Будинок оливкової олії Істрії» («Olei Histriae») з магазином, можливістю навчання та дегустації масел [60].

Події. У Хорватії розташований Мотовунський ліс – який називають іще трюфельним лісом Істрії. Вересень-листопад час полювання на трюфелі у м. Мотовн і проведення «Zigante truffle days», 10-ти тижневий фестиваль має різноманітну програму, включно з Ярмарком Трюфелів, кульнарними майстер-класами, спостереженням та участю в полюванні на трюфелі, численними дегустаціями різноманітних страв із використанням трюфелів від відомих шеф-кухарів, а також **Міжнародною виставкою знаменитих вин Істрії** та інших делікатесів Істрії, таких як Істринський пршут, ковбасні вироби, сири, мед і, звісно ж, оливкова олія, яку виробляють в Істрії [30].

Щорічний **фестиваль нової оливкової олії** - містечка Воднян та Бале. У 2023 р. відбувся 17-й ISTRAVIRGIN Festival на якому три дні було присвячено фермерам і виробникам, які зробили оливкову олію такою успішною місцевою індустрією. З 24 по 26 листопада, окрім демонстрації нового врожаю, ISTRAVIRGIN збирав гастрономічних експертів, письменників та блогерів на кулінарні майстер-класи, кулінарні шоу на справжній кухні та демонстрації, що показали використання та універсальність цього продукту [29].

У квітні 2024 р. у Загребі відбувся **гастрономічний фестиваль ZAGREB UNDERGROUND**, який пропонував туристам унікальну можливість скуштувати вина з усіх хорватських виноробних регіонів та найкращі м'ясні делікатеси від хорватських виробників і малих сімейних підприємств в унікальній обстановці загребського тунелю Гріч. На три дні тунель Гріча перетворився на найбільший винний льох Хорватії, де можна було продегустувати понад 200 хорватських вин. Окрім дегустацій вина та їжі WINE & WALK, у тунелях відбулися й інші супутні культурно-розважальні заходи, такі як виставка вина майбутнього, музичні виступи тощо [99].

Дні вина на острові Крк - це **винний фестиваль**, що проводиться на острові Крк, зазвичай **наприкінці серпня та на початку вересня**, присвячений святкуванню багатих винних традицій острова та просуванню місцевих виноробів і виноградників. Програма фестивалю включає **дегустації вин**, екскурсії **виноградниками** та інші заходи, які демонструють вина острова та людей, які їх виробляють. Відвідувачі мають можливість продегустувати широкий асортимент вин, включаючи місцеві сорти, такі як **Жлахтіна і Врбнічка** Жлахтіна, а також інші хорватські та міжнародні вина. Фестиваль також включає в себе культурні заходи, такі як традиційні музичні і танцювальні виступи, а також продуктові кіоски з місцевими делікатесами, які є ідеальним доповненням до вина [103].

Tunalicious Street Food Festival 2023. Першокласний гастрономічний та розважальний фестиваль тунця. У вересні 2023 року було поновлено фестиваль вуличної їжі Tunalicious відбувся на набережній Пореча - Тиждень тунця, під час якого відвідувачі матимуть можливість скуштувати спеціально приготовані

страви з тунця в обраних першокласних ресторанах Пореча за акційними цінами до 10 вересня. Гастрономічна родзинка, натхненна тунцем, готується 7 вересня у відомому ресторані Spinnaker в Поречі, де один з кращих хорватських шеф-кухарів Стівен Вуніч з таверни Zijavica готуватиме вечерю з кількох страв у супроводі високоякісних вин з виноробні Ipša [85].

Цього року **8th Days of Honey Delicacies of Central Istria** – дні медових делікатесів Центральної Істрії проходять щорічно, цього річ вони відбулись з 9 по 29 лютого 2024 року в закладах громадського харчування в районі Туристичного управління Центральної Істрії. У цей період ресторатори пропонують різні делікатеси, збагачені продуктами бджільництва, з метою розширення гастрономічної пропозиції Центральної Істрії і подальшого налагодження зв'язків між сімейними фермами, бджолярами і рестораторами в передсезонний період. Співорганізаторами свята є - Асоціація бджолярів "Ліпа" Пазін, місто Пазін, ЛАГ "Центральна Істрія", Асоціація ремісників Пазін та Адміністративний департамент сільського, лісового, мисливського, рибальського господарства та водного господарства Істрійської жупанії [102].

День Святого Мартіна. Виноградники, будиночки для відпочинку розташованні в винограднику і винні погребі в околиці Загреба особливо оживають під час вшанування святого Мартіна, на день коли освячується молоде вино. Хоча такі місця для дегустації вин пропонують відмінний вибір вин протягом усього року, надаючи шанс для ідеального втечі від міської суєти і можливість розслабитися, саме цього дня особливо приємно насолодитись плодами роботи працьовитих рук місцевих виноградарів [81]. Любителі вуличної їжі в Загребі дійсно можуть почуватися як вдома. Крім стандартної пропозиції популярних закусок, доступних у місті протягом цілого року, Загреб став також місцем проведення декількох **вуличних фестивалів якісної та смачної їжі**, якою можна насолоджуватися неформально і спонтанно, скажімо, на газоні або лавці в парку. Якщо Ви шукаєте нові екзотичні смаки або продукти, хочете спробувати традиційні страви або, можливо, Вас порадує неповторна атмосфера фестивалю, який поєднує кулінарне і кіно- мистецтво з

переглядом кінофільмів на газонах міста – в будь-якому випадку, пропозиція в Загребі вас дуже потішить і приємно здивує [81].

Гастрономічні туристичні маршрути Хорватії. Сирна дорога в Істрії: Смачна подорож сироварним регіоном - це мальовничий маршрут прокладений через серце сироварного регіону Істрії, де можна побачити процес виробництва аутентичних ремісничих сирів Хорватії.

Серед багатьох кулінарних шедеврів Істрія славиться своїми ремісничими сирами, які місцеві сировари виготовляють вручну, використовуючи традиційні методи та місцеві інгредієнти. Від гострого козячого сиру до вершкового сиру з коров'ячого молока, істрійські сировари виробляють широкий асортимент сирів, кожен з яких має свій власний унікальний смак і текстуру.

Сирна дорога починається на мальовничому Болюнському полі біля *сироварні OPG Buretić*, сім'я Буретич виробляє сири з коров'ячого молока, відомі як найкращі в регіоні. Звідти дорога веде через сільську місцевість, повз виноградники, оливкові гаї та невеликі сімейні ферми. *Dairy Latus* виробництво у середньовічному місті Жмінь в центрі півострова Істрія. Тут готують місцевий сирний делікатес - трюфельний сир, який виготовляється шляхом настоювання сиру з коров'ячого молока з трюфельною стружкою. В результаті виходить смачний, вершковий сир з неповторним ароматом і смаком. У закладі *Milk & Cheese Bar* від *Dairy Latus* можна скуштувати твердий жовтий сир *Veli Jože*, який зазвичай витримується 300 днів та *Latufino* - сир з коров'ячого молока з трюфелями, твердий сир *Urbani*, який витримується 1460 днів, та ін. [16]. *Sirana Špin by Agrolaguna* – сироварня у відомому сироварному селі Тар, яка спеціалізується на сирах з овечого та коров'ячого молока. Тут можна спробувати сир з коров'ячого молока, витриманий у вині Теран, сир з коров'ячого молока, витриманий у мускатному рожевому вині, сир з оливками, сир з трюфелями, а також незамінні коров'ячий і овечий сири.

Сировари Істрії є невід'ємною частиною кулінарного ландшафту регіону. Їх відданість традиціям, якості та інноваціям допомогла зробити істрійські сири відомими у всьому світі. На Сирній дорозі можна знайти безліч сироварень, які пропонують одні з найсмачніших сирів/

Шлях оливкової олії (The Cesta Maslinova Ulja olive-route) – гастрономічний маршрут прокладений по Істрії через місця вирощування оливок невеликими сімейними фермами, які запропонують оглянути оливкові гаї, зібрати врожай, подивитись на ремісничі технології виготовлення олії та про дегустувати готовий продукт екстра класу (див. рис. В.2 додатку). Круїзуючи мальовничими ландшафтами північно-західної Істрії, від Бує до Новіграда та Опртле, через Пореч до Водняна та Фажани, цілу осінь можна відвідати аж 73 оливкові гаї та 13 олійних ферм, які пропонують привабливі програми та дегустації найкращих масел [15]. Наприклад, ферма Паулішич яка виробляє торгіву марку Oliveri - оливкова олія першого холодного віджиму, вироблена в районі Каштеліра на північно-східній частині регіону Пореч. Заснована у 2000 році Даріо Паулішичем, ферма сьогодні складається з 5 гектарів спеціалізованого оливкового гаю з 1 500 деревами як місцевих, так і імпортованих сортів. У джерелах зазначено, що оливковий шлях добре припарковано на місцевості, і під час подорожі сміливо можна відвідувати невеличкі фермерські господарства, в кожному з яких радо розкажуть і покажуть особливості вирощування, догляду, збору врожаю, приготування та зберігання оливкової олії найвищого класу.

Винні дороги Хорватії. Одними з найвідоміших є *винні дороги півострова Істрія*: Пазінштина, Лабінштина, Бузештина та Воднянштина [97]. *Пелешац* - це півострів, розташований у Дубровницько-Неретванській жупанії, також один з найпродуктивніших виноробних регіонів. Виноградники розкинулися по всьому півострову. Найпопулярнішим винним погребом на Пелешаці є винний льох Матушко, це виноробні Marlais, Miloš i Grgić та ін. *Хвар* - один з багатьох хорватських островів, багатий на спадщину ЮНЕСКО, але також має одні з найкращих вин, має довгу 2400-річну історію виноробства, починаючи з часів стародавніх греків. Доступні для відвідування виноградники островів Паклені, тут знаходиться найстаріший виноградник Плавац Малі у світі [101].

Таким чином, проведений аналіз історії, культури, туризму та гастрономічних традицій Хорватії, а також – туристичних сайтів показав актуальність можливостей проведення гастрономічних турів різних напрямлень,

це може бути аутентичний тур по стравах традиційної кухні (базується на перших та других стравах із риби та м'яса, унікальні десерти – рабський торт та лицитарські пряники, вина та сири), перспективним є також сирний, винний та оливковий напрями.

2.2. Аналіз гастротурів наявних на туристичному ринку

На туристичному ринку наявна незначна пропозиція гастрономічних турів до Хорватії. Справа в тім, що дана країна вдало поєднує в собі різні туристичні ресурси, і мальовничі узбережжя з виноградниками, гаями оливкових дерев, вівцями та коровами, що пасуться, невеликі ферми з традиційними технологіями виробництва, бірюзові води Адриатичного моря, величні, але не надто високі гірські масиви вкриті лісами, чудові історико-культурні пам'ятки віднесені до об'єктів світової спадщини ЮНЕСКО, - все це дає можливість країні розвивати багато видів спеціалізованого туризму. Однак, чи не на кожному пошуковому туристичному сайті міститься інформація про гастрономічну привабливість країни.

З метою пошуку гастрономічних турів ми проаналізували декілька пошукових сайтів, і знайшли декілька турів гастрономічної тематики та 1 варіант гастророзміщення із розгорнутою програмою гастрономічних екскурсій по Хорватії.

Сайт <https://tripmydream.ua/croatia/cuisine> [105] пропонує до огляду специфіку хорватської кухні, популярні страви, та поради, щодо харчування подорожуючим. Інформації про гастрономічні подорожі немає. Так само сайт <https://www.poehalisnami.ua/ua/countries/khorvatiya/kitchen> пропонує до огляду особливості кухні і популярні тури до Хорватії культурного, оздоровчого та пляжного характеру [36].

Цікавішою є пропозиція сайту <https://xo.ua/uk/guide/croatia/cuisine/> - де представлено інформацію про гастрономію та екскурсії по Хорватії, серед яких наявні дві гастрономічні пропозиції [106]:

1 - Поїздка в Пореч на пошуки трюфелів у лісах Хорватії, дорога пролягає мальовничими зеленими долинами та пагорбами до містечка Лівада, де на допомогу в пошуку трюфелів прийдуть навчені собаки, по закінченню екскурсії пропнується відвідування каноби – невеликого сільського ресторанчика, де подають національні страви з трюфелями під келих місцевого вина. *Ціна екскурсії – 300 EUR за компанію з 6 осіб*

2 - Поїздка в Стон і Стрено. Де можна побачити виробництво чи не найважливішої складової будь-якої страви - соляні копальні в Стоні, ознайомитися із особливостями видобутку солі у давні часи. Заплановано також прогулянку на човні на устричну ферму, де можна побачити, як вирощують устриці та скуштувати найсвіжіший морепродукт, щойно виловлений спеціально для вас. Заплановано прогулянку до Ботанічного саду Стрено з видом на Адріатику. В програмі – подорож на стару олійницю та інформація про особливості виготовлення оливкової олії традиційним способом. Зворотньою дорогою заплановано екскурсію до старовинних резиденцій князів і огляд з мосту Франьо Туджмана панорами Дубровника. *Ціна екскурсії – 250 EUR за компанію з 5 осіб.*

На сайті 5-ти зіркового бутик-готелю <https://san-can-zian.hr/experiences/> подано цікаву інформацію про історію гастрономії Хорватії і пропозицію екскурсій та подій гастрономічного характеру. Готель San Canzian Village біля м. Буе і Грожняна є автентичною резиденцією із 28 номерами та люксами, розташований у середньовічному селі Мужоліні Доні. Вартість проживання у готелі на червень становить 467 EUR /доба з 2-х дорослих зі сніданком [101].

У закладі наявна спеціальна пропозиція розміщення для гурманів «Gourmet Getaway» - запрошує в унікальну подорож вишуканою істрійською гастрономією. Пропозиція дійсна для проживання з березня 2024 р. до листопада 2024 р. і включає в себе: вітальний напій при заселенні, ранній заїзд та пізній виїзд за наявності вільних номерів, дві ночі для двох зі сніданком по меню включно, вітальна вечеря з 4-х страв на двох з вином у парі, приватна дегустація оливкової олії з найкращими істрійськими сирами та м'ясними нарізками, безкоштовне підвищення категорії за наявності вільних номерів,

відкритий плавальний басейн, фінська сауна, оздоровчий центр, безкоштовний Wi-Fi, безкоштовна автостоянка [66].

Також готель пропонує гатсрономічні екскурсії:

1 - Приватна дегустація оливкової олії з легкою закускою Тривалість 1 год. Включено: дегустація оливкової олії в ресторані San Canzian (5 видів оливкової олії) з легкою закускою (домашній хліб, масло, оливки, вибір місцевого сиру, місцеве прошутто), дегустація 3 місцевих брендів та келих місцевого вина на вибір сомельє. Вартість (з розрахунку на 2 осіб): 90.00 EUR.

2 - Традиційний істрійський пікнік серед оливкових гаїв San Canzian. Розслабтеся в чарівній атмосфері саду в San Canzian і побалуйте свої смакові рецептори найкращими істрійськими стравами, поданими посеред незайманої природи. Тривалість: 2 год або залишайтеся на скільки забажаєте. Включено: традиційний істрійський пікнік (вибір місцевих сирів та м'ясних нарізок, домашній хліб, свіжі фрукти, кошик-сюрприз) серед оливкових гаїв, з пляшкою ігристого вина та свіжовичавленим апельсиновим соком. Вартість (для двох осіб): 230.00 EUR.

3 - Приватна екскурсія внутрішніми районами Істрії з полюванням на трюфелі та дегустацією коньяку. В програмі екскурсії подорож у незайману природу Істрії з унікальним досвідом приватного полювання на трюфелі з місцевою родиною та їхніми грайливими собаками-нюхачами. Інформація про трюфельне господарство в Істрії, відомому як один з найважливіших центрів виробництва трюфелів у Європі. Вишуканий домашній обід з трюфелями. Потім – відвідування місцевої винокурні, щоб продегустувати найкращі місцеві бренди, джеми та інші традиційні смаколики; дізнатися про процес органічного виробництва та дегустація біско, істрійського бренди з омели, солодкого бренди тераніно або смачних джемів з кульбаби, інжиру чи чорниці. Тривалість: 5 год. Включено: приватний трансфер, приватний місцевий гід, приватне полювання на трюфелі та обід у місцевій родині, відвідування винокурні та дегустація місцевої продукції. Вартість (з розрахунку на 2 осіб): 690.00 EUR.

4 - Приватна екскурсія по Мотовуну та Грожняну з дегустацією вин та обідом. У супроводі приватного гіда та водія візьміть курс на мальовничу

внутрішню частину Істрії, усіяну чарівними містечками та селами на вершинах пагорбів. Прогулянка середньовічним приголомшливим Мотовуном, його звивистими брукованими вуличками та історичними валами. У старовинному Грожняні відвідування мистецької гавані з унікальними галереями, студіями та магазинами, обід, а потім екскурсія до місцевої виноробні на дегустацію смачного вина найкращих сортів Істрії. Тривалість: 6 год. Включено: приватний трансфер, приватний місцевий гід, вхідні квитки, пізній сніданок, дегустація вин у місцевій виноробні Вартість (з розрахунку на 2 осіб): 650.00 EUR [66].

На сайті <https://www.visittocroatia.com> – в пропозиції наявний 8 денний гастрономічний тур по Далмації, однак гастрономічна складова забезпечується лише обідами-вечерями у місцевих ресторанах. Також 8-денний винний тур по Далмації, який включає: проживання в комфортному готелі з європейськими 3* зі сніданком, дегустація вин на 4 виноробнях, у місцях поруч із виноробнями екскурсійні програми, вечері в національних ресторанах за рекомендацією (додатково, не включені у вартість). Вартість становить 1300 євро/особа [67].

Єдиний повноцінний гастрономічний тур по Хорватії нам вдалось знайти на сайті <https://gastrotravel.club/ua/croatia-gastrotour> - Клубу гастрономічних подорожей «Їжа для розуму» із пропозицією гастрономічного туру по Хорватії – «Хорватія на яхтах. Острови. Виноробні. Устриці» [74]. Передбачає участь 8 туристів на 8 днів/7 ночей без авіаперельоту, вартість 2990 євро/особа. Передбачено подорож та ночівлі на катамаранах, ночівлі у готелях. Карта подорожі та особливості програми подано на рис. Г.3, Г.4, Г.5 додатку. Туристичний клуб має пропозиції гастрономічних подорожей і до інших 14 країн Європи, самі засновники клубу – закінчили кулінарну академію в Італії, власники ресторанного бізнесу в Хорватії.

Сайт www.getyourguide.com пропонує велику кількість різноманітних екскурсій по Істрії з гастрономічною складовою від місцевих гідів: в пропозиції наявні екскурсії-полювання за трюфелями, винні подорожі, оглядові екскурсії (див. рис. Г.6 додатку) [104].

Таким чином, проведене у попередніх розділах дослідження показало потужний потенціал хорватської гастрономії по її залученню в якості основного

мотиву до організації туристичних подорожей. В той же час в ресурсах мережі інтернет мало представлена пропозиція саме гастрономічних турів, можливо з причини досить вузької тематики. Однак, з такими ресурсами які є у Хорватії, можна розробити доволі цікаві програми турів із гастрономічною метою, поєднані з історією, культурою, традиціями та прекрасними природними ландшафтами цієї країни.

2.3. Авторський гастротур «Гастрономічна подорож від Загреба до Пули»

2.3.1. Характеристика маршруту

Тема гастротуру: «Гастрономічна подорож від Загреба до Пули».

Кількість міст і селищ відвідування – 12.

Кількість гастрономічних об'єктів відвідування – 19.

Кількість інших туристичних об'єктів та екскурсій – 7.

Кількість учасників – 16 осіб.

*Вартість туру на 1 особу – **45900 грн/1070 євро***

Тривалість: 7 днів із них 5 гастроднів / 6 ночівель (дві із них в автобусі).

Протяжність маршруту – 4176 км.

Тип маршруту – кільцевий.

Загальна карта маршруту наведена на рис. 2.1 нижче.

Карти по днях туру наведено у додатку Д (рис. Д.1-Д.5, умовні позначки на рис. Д.6).

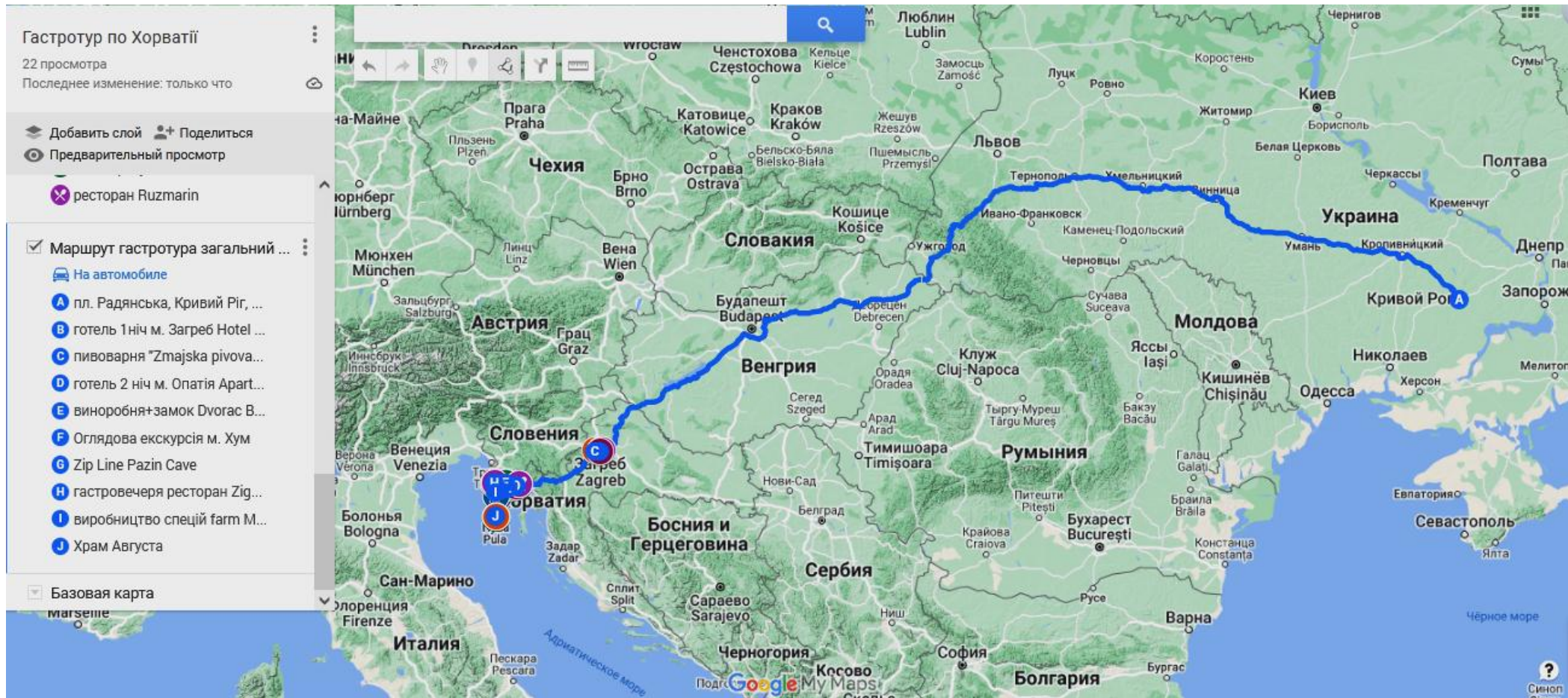


Рис. 2.1. Карта гастротуру «Гастрономічна подорож від Загреба до Пули».

Гастрономічна подорож від Загреба до Пули сформувалась завдяки вивченню достатньо великої кількості туристичних та гастрономічних джерел про Хорватію, і звісно можна зауважити, що нічого екзотичного в гастрономії цієї середземноморської країни немає, однак, слід зазначити, що, у програму туру включено достатньо велику кількість різноманітних гастрооб'єктів, екскурсій та дегустацій, які по своїй вартості точно будуть дешевшими ніж в будь якій іншій країні середземномор'я. Крім того, у попередніх розділах автором встановлено велику кількість унікальних гастрономічних та туристичних об'єктів: функціонуючи туристичні гастромаршрути вина, сиру, оливкової олії, цікавий сучасний музей Похмілля, насичені дегустаційні винні програми у старовинних замках-виноробнях, смаки крафтового Загребського пива, об'єкти нематеріальної спадщини ЮНЕСКО та загалом багата історія та культура країни.

Для туру автори цілеспрямовано обрали маршрут від континентальної частини Хорватії (уособленням якої є м. Загреб) із багатими м'ясними стравами, ароматним пивом та кавою, своїм столичним смаком та ароматом до морського узбережжя із рибними стравами, багатими за смаками вин, ароматом трюфелів у Мотовуні, оливковою олією та унікальними твердими сирами. Тур побудовано також з врахуванням вимог сучасного гастротуриста – комфортний відпочинок із смакуванням якісних продуктів, традиційних страв для певного регіону, ознайомлення з високою кухнею, що забезпечується відвідуванням на обіди та вечері традиційних ресторанів хорватської кухні – каноб, ресторанів відмічених зіркою Мішлен, ресторанів із регіональною кухнею, як наприклад Зіганте – трюфельний ресторан, або коноба міста Хум.

Основна цільова аудиторія гастрономічного туру: в цілому тур спрямований на різну вікову категорію, однак оскільки містить екскурсії-дегустації вина та пива, тому стратує для вікової категорії від 18 років (з цього віку можна споживати алкоголь згідно діючого законодавства України та Хорватії), тур розрахований на гурманів – туристів які знаються на якісній кухні та стравах, люблять експериментувати та дегустувати різні страви;

крім того слід розуміти, що такий насичений гастротур не може бути дешевим, тому важливо, що даний тур продукт розрахований на туристів із рівнем доходу вище середнього, та туристів яким не цікаві звичайні пляжні чи пізнавальні подорожі. Отже гастротур «*Гастрономічна подорож від Загреба до Пули*» здатен задовольнити найвибагливіших гастрономічних туристів, гурманів та шанувальників смачних і якісних страв і спрямований на досить вузьку цільову аудиторію. Тим не менше, проведений аналіз гастротурів по Хорватії показав їх невелику кількість і відсутність залучення до цих програм унікального ресурсу місцевих сільськогосподарських виробників.

Якщо ви прагнете нових яскравих подорожей з цікавими, унікальними, багатими ароматами та смаками – цей тур для вас!

Особливі вимоги: в цьому турі туристи мають враховувати навантаження на систему травлення і попередити загострення хронічних хвороб шлунково-кишкового тракту, або їх виникнення помірним споживанням продуктів та напоїв і врахуванням індивідуальних особливостей організму.

Розроблений тур включає відвідування декількох міст та селищ у Хорватії: міста Загреб, Опатія, Болюн, Хум, Пазин, Мотовун, Ліваде, Тіньян, Жминь, Пула, села Орбаніці та Крінга.

У турі передбачено різні варіанти розміщення на ночівлі.

Транспортне забезпечення. Тур розпочинається з міста Кривого Рогу, де туристів збирають по місту (оскільки заплановано ранній виїзд). Для перевезення туристів ми використовуємо комфортабельний мікроавтобус Volkswagen Crafter місткістю 17 пасажирів та водій. Тур розрахований на 16 осіб та 1 супроводжуючого гіда. Автобус супроводжує групу по всьому маршруту екскурсії, обслуговування автобуса, ночівлі та харчування водія входять у вартість оренди, також сюди включено платні автошляхи. Після тривалого добового переїзду передбачено простої автобуса та відпочинок водія у другий день по прибуттю до м. Загреб, в усі інші дні передбачено використання автобуса вдень, вночі він у простої, а водій відпочиває. Вартість

оренди автобуса встановлено в розмірі 25 грн/км. І за всю подорож вартість становить: $25 \cdot 4176 \text{ км} = 104\,400 = 105\,000$ грн.

Розміщення у гастротурі є непростим завданням, оскільки він розрахований на 16 осіб і передбачає максимум дві ночівлі в одному закладі. У подорожі передбачено три заклади розміщення, у яких є можливість розміститися з комфортом та сніданком/ами включеними у вартість проживання, і обрати різні варіанти розміщення в залежності від складу групи (чи то будуть сімейні пари для яких можна орендувати двомісні номери з великим двоспальним ліжком чи друзі, яких варто розмістити на окремих односпальних ліжках, чи незнайомці, які можуть розміститися у одномісних номерах). Дамо докладнішу характеристику обраним закладам розміщення у тексті нижче та у табл.Д.1. додатку.

У **Загребі** передбачено розміщення на *одну ночівлю у тризірковому готелі Hotel Laguna Zagreb*, у вартість включено континентальний сніданок. Розташований за 25 хв пішої прогулянки від Загребського собору. Поруч із готелем розташовані площа Святого Марка, Хорватський музей наївного мистецтва, Ботанічний сад. Номерний фонд налічує 142 номери із власними ванними кімнатами з душовою кабіною відкритого типу. Континентальний сніданок подають у ресторані. Готель обрано за великою кількістю варіантів розміщення від економних одно-місних номерів до сімейних і трьомісних з окремими ліжками, що в данному турі на 16 осіб досить зручно дає варіювати в залежності від складу групи та вимог комфортності кожного туриста. Зручним є також розташування готелю у центрі Загреба, неподалік від основних туристичних об'єктів туру [107].

На півострові Істрія передбачено другу ночівлю у м. **Опатія, с. Опріч** у апартаментах *Apartments Kestenovi Dvori*, які розраховані на одночасне перебування 16 гостей у 4-х апартаментах в одній будівлі. Апартаменти Kestenovi Dvori розташовані в оточенні старих хорватських каштанів у тихому і затишному селищі Опріч, неподалік від міста Опатія. До послуг гостей сад з приладдям для барбекю, безкоштовний Wi-Fi та помешкання з кондиціонером,

що облаштовані всім необхідним. Усі апартаменти оснащені окремою ванною кімнатою з душем, обладнаною міні-кухнею з обідньою зоною, супутниковим телебаченням, мікрохвильовою піччю та диваном-ліжком, на якому може розміститися ще один гість. Також до послуг гостей 3 загальні мебльовані тераси. Будівля закладу зведена зі старого хорватського каменю. Тут гості зможуть відчувати атмосферу справжньої давнини у поєднанні з усіма сучасними зручностями. На території апартаментів надається безкоштовна автостоянка. Піщані, галькові та кам'яністі пляжі розміщені за 2,5 км від апартаментів *Kestenovi Dvori*. За 2 км від апартаментів починається Опатійський Лунгомар - 10-кілометрова набережна, яка прокладена від Ловрана до Опатії [31].

На завершення 4-го дня на дві ночівлі планується заселення у *готель Casa Rossa Motovun* у м. **Мотовун** - це сільський будинок, побудований у 1910 році, повністю відреставрований у 2018 році. Гості можуть розміститися в двомісних та одномісних номерах, з яких відкривається унікальний вид на старе місто Мотовун. *Casa Rossa Motovun* розміщено у місті Мотовун. До розпорядження гостей сад, безкоштовна приватна парковка, тераса та бар. Серед зручностей варто відзначити ресторан, обслуговування номерів і бізнес-центр, а також безкоштовний Wi-Fi на всій території помешкання. У вартість номера включено континентальний сніданок. У помешканні *Casa Rossa Motovun* усі номери обладнано робочим столом, телевізором із плоским екраном, окремою ванною кімнатою, постільною білизною та рушниками, кожен номер укомплектований патіо. Також для зручності гостей передбачено деякі номери з чудовим видом на місто. Працівники стійки реєстрації говорять такими мовами – німецька, англійська, хорватська та італійська – і нададуть гостям необхідні туристичні вказівки про околиці помешкання. Передбачено розміщення у стандартних одномісних, двомісних номерах, останні можуть бути як з двоспальним ліжком так і з двома односпальними (див. табл.Д.1 додатку). Таким чином у гастротурі туристи зможуть комфортно відпочивати протягом 4-ти ночей у готелях та апартаментах [10].

Харчування. Специфіка гастротуру по Хорватії полягає в тому, що передбачає велику кількість дегустацій які дають насичення, оскільки, наприклад, дегустації вина включають також ситні закуски, а сирні дегустації самі по собі є ситними. Також програмою передбачено декілька гастровечерь і обідів у традиційних хорватських ресторанах – конобах та у ресторанах відмічених зіркою Мішлен. Лише декілька прийомів їжі не включені у загальну вартість туру і здійснюються факультативно туристами за бажанням і рекомендацією супроводжуючого. Загальна схема харчування виглядає так (вартість зазначена лише на тих прийомах їжі, які не є екскурсійними об'єктами).

Перший день – зупинки на СТО+кав'ярні (власним коштом).

Другий день:

1. континентальний сніданок у готелі Hotel Laguna Zagreb (включено у вартість готелю);
2. кавування під час оглядової екскурсії Загребом (факультативно 200 грн);
3. обід у традиційному хорватському ресторані Restaurant Konoba Time4wine (включено у вартість туру 1290 грн/особа);
4. екскурсія-дегустація у Загребській пивоварні «Zmajska pivovara»;
5. гастрономічна вечеря у ресторані Noel.

Третій день:

1. континентальний сніданок у готелі Hotel Laguna Zagreb (включено у вартість готелю);
2. гастропрогулянка по Загребському базару (не входить у вартість);
3. обід у традиційному ресторані «Konoba-Brasera-Zagreb» (включено у вартість туру 1290 грн/особа);
4. вечеря у ресторані Розмарін у м. Опатія (на вибір меню м'ясне або рибне включене у вартість 1075 грн, напої за додаткову вартість).

Четвертий день (дегустаційний «Дорога вина»):

1. сніданок самостійний в апартаментах або на набережній Лунгомаре в одному із закладів під час пішої прогулянки (не включено у вартість);
2. екскурсія-дегустація Виноробня Belaj (вина та істрійські закуски сири, м'ясо, оливкова олія);
3. обід у традиційному ресторані-конобі м. Хум;
4. вечеря у ресторані готелю м. Мотовун Casa Rossa Motovun (не входить у загальну вартість).

П'ятий день (дегустаційний «Дорога сиру»):

1. континентальний сніданок у готелі м. Мотовун Casa Rossa Motovun (входить у вартість розміщення);
2. дегустація сирів із козиного молока на фермі Fabris Faturi;
3. дегустація унікальних сирів із коров'ячого молока у магазині – дегустаційній сирів *Mljekaralatus* у місті Жминь;
4. дегустація Істрійського прошуто у Istrian Ham House, м. Тіньян;
5. дегустація високоякісних вин Fakin Winery у супроводі ароматного асортименту істрійських делікатесів та оливкової олії;
6. гастровечеря у ресторані Zigante (трюфельне меню).

Шостий день (дегустаційний «Дорога оливкової олії»):

1. континентальний сніданок у готелі м. Мотовун Casa Rossa Motovun (входить у вартість розміщення);
2. дегустація оливкової олії із істрійськими делікатесами у «Будинок оливкової олії Істрії» («Olei Histriae»);
3. обід у рибному ресторані Restaurant Pizzeria BAR La Perla.

Сьомий день - зупинки на СТО+кав'ярні (власним коштом).

2.3.2. Програма туру та характеристика туристичних об'єктів.

1 день: 04:00 – збір туристів по місту та ранній виїзд із Кривого Рогу (під час поїздки зупинки узгоджується з групою туристів, санітарні зупинки передбачені кожні 4 години);

2 день: орієнтовно прибуття у Загреб о 08 00.

Карту маршруту 2-го дня наведено на рис. Д.1 додатку.

08 00 – 09 00 заселення у готель Hotel Laguna Zagreb (див. табл. Д.1) та сніданок.

09 00 – 9 30 піший перехід (переїзд громадським транспортом) до місця збору групи на оглядову екскурсію.

09 30 – 11 30 **оглядова екскурсія Загребом із кавуванням з місцевим гідом** (вартість 1290 грн/2 год, кава+солодощі за окрему плату). Під час екскурсії туристи знайомляться з ароматами та смаками вранішнього Старого міста Загребу: вузькі вулички історичного центру Загреба, будинки з ліпниною і церкви, автентичні дворики, в яких ховаються затишні крамнички і кав'ярні. Гід розповість легенди про заснування Загреба і походження його назви, відкриє найцікавіші сторінки історії міста. Об'єкти показу: Кафедральний собор і церква Святого Марка, оглядові майданчики на схилі Старого міста, панорама на історичні квартали Загреба і його "Зелену підкову" з парків, вежа, з якої рівно опівдні стріляє гармата, тунель під пагорбами міста, загребський трамвай. Гастрономічна складова забезпечується ознайомленням із кавовим ритуалом загребчан: тут ніхто не п'є каву з паперових стаканчиків на ходу, екскурсія завершується візитом до крамниці солодощів «сластичарну» з величезним вибором найсвіжіших місцевих тістечок і тортиків, де є можливість придбати відомі лицитарські пряники та скуштувати рабський торт [28].

11 30 – 11 35 піший перехід до ресторану Konoba Time4wine Zagreb.

11 35 – 12 35 **обід - Restaurant Konoba Time4wine Zagreb** – аутентичний ресторан розташований у будівлі 13 ст., біля Кам'яних воріт (у 1242 році Градец, нинішній Загреб, був оголошений вільним королівським містом Золотою буллою [82]. Золота булла наказувала, що місто має бути оточене мурами та укріпленнями, і що в нього можна потрапити лише через міські ворота. Сьогодні найвідомішими та єдиними збереженими старими міськими воротами є Кам'яні ворота, які, як припускають, були побудовані в 1266 році. Вони розташовані в будівлі, яка є рештою форту, і має форму прямокутної вежі з автомобільним проїздом). Ресторан пропонує аутентичну хорватську кухню в

поєднанні із міцними місцевими винами (див. рис. Ж.1 додатку). Вартість в середньому 1290 грн з бокалом пива/вина, включено у загальну вартість туру.

12 40 – 13 10 переїзд.

13 10 – 14 40 **екскурсія-дегустація у Загребській пивоварні «Zmajska pivovara»**, яка була створена в 2013 році. Робочі години: пн - чт 11:00 - 19:00. п'ятниця 11-20 год. Субота, неділя та святкові дні не працює. Адреса: Zmajska posla d.o.o. Креше Голіка 3a10 090 Загреб Телефон: 091 5577 666 (рис. Ж.2. додатку) [100]. Під час екскурсії туристи матимуть можливість ознайомитися із технологією виробництва крафтових 8 сортів пива від пивовара, одягнутися в кольори Zmajska pivovara. Екскурсія триває 90 хв. Після екскурсії пивоварнею туристи дегустують 4 сорти розливного пива. (2150 грн вартість).

14 40 – 15 00 переїзд.

15 00 – 16 00 **екскурсія у Музей похмілля «Museum of Hangovers»**, не дарма запланована після пивоварні. Ідея створення такого музею зародилась у його засновника Ріно Дубокович, під час обговорення з товаришами кумедних похмільних історій, коли після добрячої випивки друзі знаходили у себе незнайомі предмети, за пів року з'явився музей [50]. Ідея музею - місце або якась колекція, де всі ці предмети з п'яних історій були б виставлені разом з їхніми історіями (див. Рис. Ж.3 додатку). Графік роботи: понеділок-неділя: 10-22 год. (останній вхід за 30 хвилин до закриття), вартість 344 грн/особа, до кожного квитка додається безкоштовна порція ракії, яку подають перед виходом. Квитки дійсні протягом трьох місяців після придбання [51].

16 00 – 18 00 вільний час

18 00 – 21 00 **гастрономічна вечеря у ресторані Noel**, відміченому зіркою Мішлен (адреса: Ulica Pora Dukljanina 1, Zagreb, 10000, Croatia). Шеф-кухар Маріо Мандаріч (див. рис. Ж.4 додатку). Дегустаційне меню ресторана змінюється чотири рази на рік залежно від пори року: взимку базисом меню є гриби і трюфелі разом з дичиною, а навесні - ранні овочі. Ресторан пропнує традиційні хорватські страви [56]. Вечеря - це подорож між класичними стравами, приготованими з особливою ретельністю, та іншими, більш

сучасними, з оригінальним смаком, а також кількома сортами хліба, випеченими в сусідній пекарні. Винна карта представлена різними країнами Європи та Америки. Сувора етика нульових відходів означає, що жодна частина продуктів, які використовуються на кухні, не витрачається даремно. Середня вартість чеку від 2150 грн, включено у вартість туру.

21 00 – повернення до готелю (пішки (близько 40 хв.), міський транспорт, таксі).

3 день:

Карту маршруту 3-го дня наведено на рис. Д.2 додатку.

08 00 – 09 00 виселення з готелю Hotel Laguna Zagreb (див. табл. 2.1) та сніданок.

09 00 – 09 20 переїзд

9-20 - 12-20 **гастрономічна екскурсія по загребському базару** Zagrebački holding d.o.o. Огляд скульптури Загребської кумасі – це пам'ятник традиційній продавчині – кумасі (хорв. куміца) – жінці з передмістя, яка щодня приходить на ринок і пропонує загребчанам купити свіжі фрукти, овочі і молочні продукти. Свіжі сир і сметана, домашні яйця, кукурудзяний хліб або все те, що можна побачити в кошику, – завжди легко знаходить свій шлях до столів загреб чан (див. рис. Ж.5 додатку). На ринку відбуваються тематичні події. Відвідування ринку має на меті формування уявлення про традиційні продукти харчування хорватців, унікальні страви і продукти (пряники, торти, сири, трюфелі, оливкова олія), знайомство з ароматами та смаками основних продуктів, придбання сувенірів та унікальних продуктів, підготовка до гастрономічної подорожі по Хорватії.

12 20 – 13 20 **Обід Konoba-Bracera-Zagreb** – ресторан, розташований в історичному центрі міста поруч із католицьким собором, пропонує старви хорватської та середземноморської кухні, традиційні хорватські страви та напої (пиво, вино). Рекомендуємо замовити суп із морепродуктів із трюфельним маслом, місцеве вино [32]. Вартість обіду в серед. 1720 грн/особа (див. рис. Ж.6 додатку)

13 20 – 13 40 піший перехід

13 40 – 15 00 **Музей шоколаду у Загребі** пропонує ознайомитися з історією шоколаду: від стародавніх ацтеків Мезоамерики, бельгійського праліне до великих англійських шоколадних фабрик. У пропозиції музею: смакування какао-бобів, шоколадного лікеру, рубінового шоколаду та розплавленого білого шоколаду. Під час екскурсії туристи дізнаються, хто винайшов шоколад, хто першим виготовив шоколад у Хорватії, хто привіз шоколад до Європи, хто був натхненником Віллі Вонки і хто використовував какао як гроші [17]. У вартість екскурсії включено дегустаційний набір з дев'ятьма обраними видами шоколаду (смажений какао-боб, краплі шоколадної маси (100% чистий шоколад), темний, молочний, білий і рубіновий шоколад, а також ложку, щоб спробувати три варіанти розплавленого шоколаду: темний, молочний і білий шоколад). Кожна кімната музею - це нова епоха з новими атракціями зі своїм смаком та історіями. Вартість 387 грн, включає дегустаційний набір (див. рис. Ж.7 додатку). Робочі години: понеділок: 14:00 - 20:00 (вхід до 19:00), вівторок - субота: 10:00 - 20:00 (вхід до 19:00), неділя: 10:00 - 19:00 (вхід до 18:00).

15 00 – 16 00 Факультативно відвідування **Музею Загреба**, який був заснований Товариством «Брати хорватського дракона» в 1907 році у вежі над Кам'яними воротами. Першим керівником музею був Емілій Лашовський. Сьогодні Музей є сучасною музейною установою, яка збирає предмети у 28 музейних колекціях, а також опікується 8 колекціями пожертвувань. Звертаючись до корінних жителів, новоприбулих і гостей міста, музей має одне єдине завдання: стимулювати інтерес до Загреба, представляючи особливості та ключові моменти розвитку міста через різноманітність змісту та способів їх інтерпретації та презентації, відповідно до очікування та потреби сучасного суспільства. Вхідний квиток 215 грн/особа, у вартість туру не входить [54].

16 00 – 18 00 виїзд до півострова Істрія (170 км).

18 00 – 19 00 **вечеря у ресторані Розмарін у м. Опатія** (рис. Ж.8. додатку) на вибір меню м'ясне або рибне включене у вартість 1075 грн, напої за додаткову вартість [72].

19 00 –заселення до апартаментів Apartments Kestenovi Dvori (Oprić 74A, 51415 Опатія, Хорватія) на ночівлю, вільний час (піша прогулянка селищем).

4-й день (півострів Істрія):

Карту маршруту 4-го дня наведено на рис. Д.3 додатку.

08 00 – 09 00 – сніданок (за бажанням самотійно), виселення із апартаментів;

09 00 – 09 15 – переїзд до м. Опатія

09 15 - 11 00 – вільний час, **піша прогулянка містом Опатія**, прогулянка по Лунгомаре або Франца Йосипа I - набережній, що тягнеться вздовж узбережжя затоки Кварнер. Під час прогулянки є можливість насолодитися морським повітрям та сонячними ванами, за бажанням поплавати у водах Адріатичного моря. В Опатії на набережній можна відвідати міські пам'ятки: вілла Анджоліна та парк, що її оточує; статуя Дівчини з чайкою та інші пам'ятки архітектури 19-го століття.

11 00 – 11 30 – переїзд до замку Белаж. Істрія: дороги вина та сиру.

11 30 – 13 30 **екскурсія-дегустація на Виноробню-замок Белаж**, єдиний маєток у Хорватії, де виноробство і замок співіснували і розвивалися разом, розташований серед мальовничого ландшафту гори Учка. Розташований на схилах Учки, маєток складається із замку, заснованого в 1575 році знатним родом Барбо, двох прибудов 19 ст., і чудового виноградника. Завдяки своєму унікальному розташуванню та вражаючим розмірам Белаж протягом історії був важливим центром управління регіоном, а сьогодні він є зареєстрованою історичною спадщиною Хорватії, що приваблює ентузіастів історії, любителів природи, а також поціновувачів істрійського вина та кухні. У маєтку розташовані дві виноробні - Dvorac Belaj і Podrum Belaj. У Castel Belaj, окрім винного магазину та дегустації вин з чудовим краєвидом, є можливість для організації урочистостей та інших заходів [9]. Винарня організовує дегустацію вин, адаптовану до потреб туристів в різних варіантах: дегустація до 8 різних вин, екскурсія виноградниками та/або історичним замком з гідом, дегустація

вин під керівництвом сомельє, закуска зі свіжих місцевих продуктів (див. рис. Ж.9 додатку). Вартість 2580 грн/особа (включено у вартість туру).

Особливий теруар і південно-східна орієнтація в поєднанні з м'яким кліматом Східної Істрії та плантаціями винограду, закладеними ще в 60-х роках, забезпечують ідеальні умови, які потім бездоганно втілюються у всіх винах Dvorac Belaj. Виноробня Dvorac Belaj була заснована у 2011 році родиною Белажив. Відтоді вино виробляється тільки з історичного виноградника, розташованого навколо господарства. З 2016 року виробництво також було повністю перенесено до підвалів Belaj, що є цінністю маєтку, де мистецтво виноробства зростало разом із шато протягом 5 століть. Це було визнано експертами на вітчизняних та міжнародних конкурсах, де воно неодноразово отримувало срібні та золоті медалі, а також високо оцінене споживачами у семи країнах [9]. Об'єкт входить до туристичного маршруту «Дорога вина»/

13 30 – 14 10 – переїзд у м. Хум

14 10 – 15 10 **оглядова екскурсія найменшим містом світу Хум** (проводить супроводжуючий гід). Місто Нум внесено до Книги рекордів Гіннесса, як найменше місто у світі – у ньому проживають лише 17 осіб. На двох маленьких, вимощених каменем вуличках міста Хум розташовано 20 будівель. Незважаючи на маленький розмір, у місті Нум є всі звичайні міські служби - центральна площа, пошта, два храми, міське кладовище, крамничка hand-made сувенірів майстрів Істрії, крамничка місцевих вин, міський музей. Нум - місто-замок - розташоване на висоті 349 м на вершині пагорба. Хум бере свій початок з руїн стародавнього римського поселення і будівництва в 11 ст. Хумського замку. До самого 17 століття в історичних документах Хум згадується як "castrum", що в перекладі означає «фортеця», по суті так і є оскільки місто розвивалось лише в межах замку.

15 10 – 16 30 гастрообід (групове меню 1118 грн входить у вартість туру) у **традиційному ресторані-конобі Хума**, [19] в якій туристи скуштують традиційні істрійські страви та місцеву 38% настоянку з трав за старовинним,

понад 2000 років, кельтським рецептом - Humska Biska (див. рис. Ж. 10 додатку).

16 30 – 17 00 переїзд до м. Пазин

17 00 – 19 00 **вільний час у м. Пазин**, (факультативно екскурсія до замку-музею у Пазині [52], або Zip Line Pazin Cave, або просто прогулянка старовинним містом [53]).

19 00 – 19 20 переїзд до м. **Мотовун** до готелю Casa Rossa Motovun [10].

19 20 – 20 20 заселення у готель, вечеря у ресторані готелю (не входить у вартість), вільний час.

5-й день (м. Мотовун, с. Фатурі, м. Жминь, м. Тиньян, м. Ліваде) сири+трюфелі+вина Мотовуна. Карту маршруту 5-го дня наведено на рис. Д.4 додатку.

8 00 – 9 00 сніданок у готелі

9 00 – 9 30 – переїзд до сирної ферми

9 30 – 11 00 – екскурсія по фермі+дегустація сирів+закупівля. **Сирна ферма Fabris** (адреса - Faturi 131, Kringsa) - розташована над Лімською Драгою, і є сільськогосподарською компанією (скорочено хорватською ОРГ) родини Фабріс, яка спеціалізується на розведенні кіз на власній фермі та виробництві молока, сиру та бринзи [11, 16]. Вартість екскурсії-дегустації становить 860 грн/особа, є можливість купити унікальні істрійські сири з козиного молока. Є туристичним об'єктом «Дороги Істрійського сиру» (див. рис. Ж.11 додатку)/

11 00 – 11 20 – переїзд у м. **Жминь**

11 20 – 12 20 магазин – **дегустаційна сирів Mljekaralatus** (адреса - Gornji Orbanici 12D, 52341, Žminj) - виробництво у середньовічному місті Жминь в центрі півострова Істрія. Тут готують місцеві сирні делікатеси і продають у магазині: трюфельний сир Latufino, який виготовляється шляхом настоювання сиру з коров'ячого молока з трюфельною стружкою, твердий жовтий сир Veli Jože, який зазвичай витримується 300 днів та твердий сир Urbani, який витримується 1460 днів, та ін. (див. рис. Ж.12 додатку) Вартість екскурсії-

дегустації становить 860 грн/особа, є можливість купити сири. Є туристичним об'єктом «Дороги Істрійського сиру» [11, 39].

12 20 – 12 40 переїзд до м. **Тиньян (Тінджан)**.

12 40 – 14 00 **Дегустація, купівля Істрійського прошуто у Istrian Ham House** (Tinjan 5, 52444) – під час екскурсії-дегустації туристи ознайомлюються з ще одним традиційним продуктом Хорватії - істрійською шинкою/прошутто. Окрім дегустації істрійської прошутто, можна скуштувати інші традиційні м'ясні копченості - панчетту, омболо та кілька видів ковбас (див. рис. Ж.12 додатку). Istrian Ham House складається з дегустаційного залу та магазину. Прошутто та інші делікатеси можна скуштувати в будівлі або купити додому [12]. Вартість становить 860 грн/особа, входить до загальної вартості туру.

14 00 – 14 10 – переїзд

14 10 – 15 10 – **екскурсія до ферми з вирощування спецій Mirai Aromatica**.

Сімейна сільськогосподарська компанія Mirai Aromatica (Martina Štifanić Tinjan 57) - це молода сімейна ферма, мета якої - запропонувати багатство, яке дає природа. Ферма спеціалізується на вирощуванні ароматичних, лікарських трав і спецій на незайманій природі центральної Істрії, використовуючи виключно органічні добрива та натуральні препарати. Вони також мають дозвіл на збір дикорослих лікарських трав (див. рис. Ж.13 додатку). По фермі проводять екскурсії із можливістю купівлі: трав'яних чаїв - кропива, квітковий, подорожник, чебрець, терен, шипшина, глід, кизил, артишок, ромашка, плантаго, лісовий, бузина, липа, ревінь, шавлія, розмарин, оливковий лист, бамія, трав'яний, корінь лопуха, звіробій, корінь кульбаби, лист кульбаби, меліса, м'ята, деревій, чебрець, сріблянка, зніт; спецій - базилік, селера, шавлія, лавровий лист, любисток, майоран, орегано, супова суміш, петрушка, адриатичний гірський самшит, розмарин, шніт-цибуля, чебрець. У пропозиції наявні сезонні подарункові набори різного призначення [13]. Вартість екскурсії включено у загальну вартість туру і становить 430 грн/особа.

15 10 – 15 35 переїзд до м. **Мотовун та винарні Fakin**.

15 35 – 17 10 **Екскурсія дегустація по винарні Fakin** (адреса виноробні:Fakin Bataji 20a, Vrkač, Motovun, дегустаційний зал відкритий щодня), вік якої становить понад 300 років. Виноградники розташовані на сонячних схилах мотовунських пагорбів. Білий ґрунт і особливий мікроклімат дають змогу вирощувати тут такі сорти винограду, як Малвазія Істарська, Теран і Мускат. Сьогодні вино виноробні Fakin має міжнародне визнання і безліч міжнародних нагород. Золоті медалі вин «Malvazia» і «Teran» виноробні Fakin - одні з найостанніших і найбільш значущих досягнень. Ця виноробня - єдина хорватська виноробня, яка шість років поспіль отримувала золоту медаль на найбільшому та найзначнішому конкурсі вин у світі Decanter (див. рис. Ж.14 додатку). Дегустаційний зал винарні- це елегантно оформлений, сучасний простір, де можна відпочити на терасі та насолодитися чарівним видом на виноробний регіон Мотовун та скуштувати унікальні високоякісні вина Fakin Winery у супроводі ароматного асортименту істрійських делікатесів та оливкової олії. Вартість дегустації становить 2580 грн/особа за 90 хв. і включена у загальну вартість туру (програма дегустації див. рис. Ж.15 додатку).

У магазині є можливість придбати знамениті вина півострова Істрія виноробні Fakin: Малвазія / Malvazia, Теран / Teran, Роце / Rose, Мускат / Muskat, Шампанське / Chamal brut, La Prima Malvazia Istarska, Il Primo Teran, «B&M» Teran, Michel Teran [26].

17 10 – 17 20 переїзд до м. Мотовун до готелю Casa Rossa Motovun (за бажанням частина туристів може бути доставлена у місто Мотовун, частина за бажанням – у готель).

17 20 – 19 20 вільний час, рекомендовані прогулянка по середньовічному місту Мотовуну (у 5 хвилих від готелю знаходиться оглядовий майданчик, у 30 хв. Пішої ходи саме місто, де рекомендуємо прогулятися і завітати до магазинчиків місцевих делікатесів).

19 20 – 19 30 – переїзд до ресторану Zigante

19 30 – 22 00 - **гастрочеря у найвідомішому істрійському трюфельному ресторані Zigante Livade tartufi** (Livade 7, HR-52427). Вартість

Срібного дегустаційного меню разом з вином становить 2365 грн/особа і включена у загальну вартість туру (див. рис. Ж. 16 та Ж.17 додатку).

Історія ресторану бере свій відлік з 2 листопада 1999 року коли його засновник Джанкарло Зіганте разом зі своєю собакою Діаною знайшли білий трюфель вагою 1,31 кг у лісі Мотовун поблизу Ліваде. Знахідка встановила новий світовий рекорд, і цей трюфель Міленіум увійшов до Книги рекордів Гіннеса як найбільший білий трюфель, знайдений з тих пір. Саме тоді Джанкарло вирішив подавати цей трюфель, нарізаний скибочками, на вечерю для сотні запрошених гостей і з цього моменту його ресторан у Ліваде став світовим центром білого трюфеля і справжнім місцем призначення для любителів трюфелів і гурманів [99]. Постійну пам'ять про той капітальний улов нагадує бронзова форма рекордного трюфеля при вході в ресторан Ресторан Zigante пропонує унікальний досвід вечері, де аромат свіжих трюфелів витає в повітрі, а смаки свідчать про близькість до цього кулінарного скарбу. У Zigante дарують магію трюфелів цілий рік, забезпечуючи неперевершене свято для всіх органів чуття, ресторан був відмічений зіркою Мішлен у 2023 р. [14]. 22 00 – самостійне повернення до готелю, ночівля.

6-й день Шлях оливкової олії+морські делікатеси+море.

Карту маршруту 5-го дня наведено на рис. Д.5 додатку.

8 00 – 9 00 – сніданок, виселення з готелю.

9 00 – 10 00 – переїзд до м. Пула

10 00 – 12 30 – м.Пула музей «Будинок оливкової олії Істрії» («**Ole Histriae**», Istarska 30, Pula) з магазином, можливістю навчання та дегустації масел (див. рис. Ж.18 та Ж.19 додатку). Відвідування екскурсії-дегустації у пакеті «Платиновий досвід» - включає відвідування музею з подальшою дегустацією в супроводі гіда, де туристи дізнаються як правильно дегустувати оливкову олію, її позитивні та негативні властивості. У туристів буде час у невимушеній атмосфері скуштувати олію від найкращих істрійських виробників оливок, що мають міжнародні нагороди, а також місцеві істрійські делікатеси та дегустувати вина. На завершення дегустації подається десерт,

який можна заправити високоякісною істрійською оливковою олією першого холодного віджиму. Тривалість 120 хвилин. Вартість 1720 грн/особа (ціна у складі групи входить до вартості туру). Дім істрійської оливкової олії ознайомлює з історією істрійської оливкової олії та традиціями її виготовлення, що налічують понад 2000 років. З часів Римської імперії на півострові Істрія виробляли олію найвищої якості та експортували її по всій Римській імперії. У цій подорожі ви будете використовувати всі свої органи чуття, нюх, смак [60].

13 00 – 14 30 – пішохідна **оглядова екскурсія по м. Пула** (проводить супроводжуючий гід) з оглядом пам'яток: стародавній амфітеатр Пули, де колись збиралися жителі міста, щоб розважитися гладіаторами та полювати на тварин; постійна виставка «Істрійське оливкове господарство та виноградарство в давнину», розташована в підземній зоні, яку використовували гладіатори під час своїх турнірів (представлені репродукції інструментів та обладнання для виробництва олії та вина, таких як млини, преси та відстійники, а також амфори, які використовувалися як упаковка для транспортування олії та вина) [83]; вхідний квиток без екскурсії вартість 10 євро/особа входить до вартості туру (див. рис. Ж.20 додатку);

Сергіївська арка або Золоті ворота (тріумфальна арка, названа на честь сім'ї, яка побудувала її в 3-му десятилітті до н.е., також називалася Porta Aurea або Золоті ворота через свою функцію однієї з головних міських воріт, а також через багаті позолочені кам'яні орнаменти). Окрім Золотих воріт, до наших днів збереглися Ворота Геркулеса (найстаріші ворота в Пулі) та Подвійні ворота. Ця тріумфальна арка, відповідно до римської традиції, вшановує вищих посадових осіб, в даному випадку трьох членів сім'ї Сергіїв, які займали високі посади в Пулі; Малий римський театр - невеликий театр 1 століття свідчить про високий культурний рівень розвитку Пули, зберігся фрагментарно, але достатньо, щоб зрозуміти його розміри - вистачало на 4-5 тисяч глядачів (все населення колишньої Пули!); Храм Августа (побудований на честь римського імператора Августа між 2 р. до н.е. і 14 р. до н.е., є яскравим прикладом римської архітектури, викладений з ідеально правильних квадратних кам'яних блоків),

сучасний храм є точною реконструкцією оригіналу, який був значною мірою зруйнований під час Другої світової війни [83].

Цікавою є і історія Пули: вона пов'язана із пошуками золотого руна міфічного крилатого барана, на слід якого вийшли аргонавти, забравши руно і рятуючись від колхидців вони прийшли до Пули. Звідси і давня назва міста - Полаї або місто втікачів. Історія Пули бере свій початок з доісторичних часів, але продовжується в античні часи, середньовіччя, епоху Відродження і до сьогодення.

14 30 – 15 30 – **обід у рибному ресторані Restaurant Pizzeria BAR La Perla** [70] (вартість 1075 грн/особа включено у загальну вартість туру) (див. рис. Ж.21 додатку).

15 30 - 17 30 – вільний час для прогулянки, закупівлі продуктів на зворотню дорогу.

17 30 – зворотня дорога (чистий час в дорозі на авто 3450 км. - 24 години до КР+ орієнтовно 4 год на перетини кордону) зупинки на зворотній дорозі, санітарна зупинка на 1 год після перетину кордону у Берегове, санітарні зупинки за вимогою. Час прибуття залежить від часу перетину кордонів, завантаженості доріг та погодних умов.

Таким чином у програмі гастротуру «Гастрономічна подорож від Загреба до Пули» екскурсійні дні знаходяться у Загребі (два дні), Опатії (один прогулянковий день), Болюні, Хумі, Пазині, Мотовуні (два дні) та його околицях: Жминь, Тиньян, Ліваде та у Пулі. Гастрономічних об'єктів по маршруту: один – дегустація пива, два винних з дегустаціями та закусками, декілька сирних, один м'ясний – дегустація прошутто, один оливковий, декілька гастрономічних вечерь у Мішленовських ресторанах та традиційних конобах, є один музей шоколаду та цікавий сучасний музей Похмілля, також окрему гастроатракцію являє собою Загребський ринок та відвідування ферми з вирощування ароматичних трав та спецій (докладно див. табл. у додатку). Гастротур прокладений по туристичних дорогах смаків Хорватії: Винна, Сирна та Оливкова; включає відвідування з оглядовими екскурсіями середньовічних

міст та замків-виноробень, ознайомлення з історичною та культурною спадщиною Загреба, Хума, Пазина, Мотовуна та Пули. У вартість гастротуру включені всі гастрономічні об'єкти, екскурсії, дегустації.

2.3.3. Специфіка підготовки гастротуру та туристичні формальності.

Туристичні формальності полягають у перетині кордону України та Угорщини, Угорщини та Хорватії.

Режим в'їзду з 1 січня 2023 року Хорватія вступила до Шенгенської зони та перешла на EURO. Громадянам України для в'їзду до Хорватії потрібен біометричний загранпаспорт. Українці можуть перебувати у Хорватії до 90 днів протягом 180 днів з дати першого в'їзду.

Необхідні документи:

- Закордонний біометричний паспорт, дійсний щонайменше 180 днів після запланованої дати виїзду із Шенгенської зони.
- Для дітей до 18 років дозвіл на виїзд: у супроводі мами дозвіл від батька не потрібний, у супроводі інших осіб необхідно мати дозвіл від двох батьків.
- Нотаріально завірена згода на виїзд дитини за кордон із зазначенням у цій згоді країни виїзду та відповідного періоду перебування. Звертаємо вашу увагу, що останнім часом виникла проблема перетину кордону дітьми 16-18 років, що подорожують самотійно. Тому, не дивлячись на те, що Українське законодавство дозволяє дітям від 16 років вже самотійно перетинати кордон, у випадку якщо зараз діти 16-18 років подорожують без батьків, для уникнення проблем на кордонах ми наполегливо радимо мати довіреність від батьків на супроводжуючого.
- Всім дітям на кордон обов'язково з собою необхідно мати оригінал свідоцтва про народження.

Хорватія скасувала всі обмеження на в'їзд, які раніше запровадили через коронавірус. З 1 травня 2022 року для в'їзду до країни туристам більше не потрібно пред'являти сертифікат про вакцинацію від Covid або негативний тест.

Транзит через Угорщину. В'їзд до Угорщини для громадян України за біометричними паспортами. Обмеження у зв'язку з COVID-19 в Угорщині зняті. Мандрівникам не потрібно пред'являти на кордоні сертифікат про тестування або вакцинацію від COVID-19 та проходити карантин. **ВАЖЛИВО!!!** Для в'їзду на територію Хорватії на кордоні необхідно пред'явити документальне підтвердження бронювання готелю, апартаментів, вілли на запланований період перебування або підтвердження про володіння житлом в Хорватії. Рішення про перетин державного кордону приймає Державна прикордонна служба України, а також прикордонні служби країн слідування. Туроператор, турагент чи перевізник не несе відповідальності за рішення прикордонних служб, щодо перетину кордону [108].

Гастрономічні особливості розробленого туру полягають у насиченій гастрономічній складовій яка передбачає відвідування відомих ресторанів та традиційних хорватських ресторанів – каноб, участь у дегустаціях різних напоїв (пиво, вино, ракія) та продуктів харчування (м'ясні та рибні страви, страви із морепродуктів, дегустації сирів та прошуто, трюфелів, оливкової олії). Тому слід враховувати особливості травленевого тракту кожному туристу особисто, врахувати власні хронічні захворювання та смакові вподобання.

При закупівлі продуктів і їх ввезення/вивезення із Хорватії слід враховувати митні обмеження:

Що заборонено ввозити до Хорватії: Будь-які м'ясні та молочні продукти, вогнепальна зброя, боєприпаси, вибухові та наркотичні речовини, аерозольні балончики, антикварні предмети, місцеву валюту у розмірі понад 2000 HRK.

Що заборонено вивозити з Хорватії: місцеву валюту у розмірі понад 2000 HRK, речі, які мають культурну, історичну та художню цінність, шкіри диких тварин, наркотики, вогнепальна зброя та боєприпаси.

Скільки алкоголю можна ввозити до Хорватії: 1 літр міцного алкоголю або 2 літри вина.

Скільки алкоголю можна вивозити з Хорватії: у Хорватії діє система Tax Free, вона дозволяє повернути на кордоні 20% від вартості покупок за умови їх придбання в магазинах, що підтримують систему, заповненні спеціальних чеків і збереження цілісності упаковки. Мінімальна сума купівлі - 13 EUR.

Митні умови Угорщини: проблем із митницею в Угорщині у туристів з України, як правило, не виникає. При в'їзді кожен має заповнити митну декларацію, але без обов'язкового декларування на території Угорщини можна провозити грошову суму в розмірі 4 000 EUR. Угорським законодавством встановлено перелік того, що можна провозити до Угорщини безмитно: алкогольна продукція 1 л, вино 2 л, пиво 16 л, цигарки 200 шт. або 40 сигар або 250 г тютюну, парфуми 100 мл, туалетна вода 250 мл, товари особистого користування на суму, що не перевищує 430 EUR. При цьому мандрівнику на момент перетину кордону має виповнитись 17 років.

Кількість алкоголю яку можна вивозити з Угорщини, також регламентується законом: 1 л міцного алкоголю або вина, а також 5 л пива. У перелік того, що заборонено ввозити до Угорщини та вивозити з Угорщини входять: консерви, цукерки з молочного шоколаду, м'ясні та молочні продукти, вибухові речовини, зброя, наркотики та психотропні речовини, отрути. Як і у Хорватії працює система Tax Free [105].

Особливості страхування. Оскільки тур є не тривалим, тому передбачене страхування по туристичному пакету «Європа VIP», вартістю 1,91 євро/доба від компанії «Інноваційний страховий капітал» від Visit Ukraine [64] (докладніше у додатку 3).

2.4. Розробка бюджету гастротуру

Планування бюджету гастротуру ми здійснили виходячі із обчислення вартості окремих складових програми:

Транспорт. У договорі з перевізником вартість оренди автобуса (разом з послугами водія та іншими транспортними витратами, витратами пов'язаними із ночівлями та харчуванням водія, проїзди по платним дорогам, тощо) встановлено у розмірі 25 грн/км. Кілометраж подорожі становить 4176 км, тому підсумкова вартість: $25 \cdot 4176 \text{ км} = 104\,400 = \mathbf{105\,000 \text{ грн}}$ (2442 євро/**153 євро з особи**).

Заклади розміщення. У турі передбачається дві ночівлі під час доїзду до Хорватії та до Кривого Рогу; інші 4 ночівлі відбуватимуться у різних закладах розміщення. Їх вартість зазначена у табл. Д.1 додатку:

Hotel Laguna Zagreb (одна ніч) – 23350 грн/2920 грн;

Apartments Kestenovi Dvori Oprić (одна ніч) – 14645 грн/916 грн;

Casa Rossa Motovun (дві ночівлі) – 64500 грн/4031 грн.

У підсумку загальна вартість розміщення становить: $23350 + 14645 + 64500 = \mathbf{102\,495 \text{ грн з групи/6406 грн}}$ (149 євро з особи) на одного туриста.

Харчування у гастрономічному турі є окремою статтею, тому що зазвичай всі прийоми їжі є об'єктами гастрономічного туристичного інтересу, а екскурсійні об'єкти мають гастрономічну складову, частково сніданки входять у вартість закладів розміщення. Окремі прийоми їжі (в програмі на це зазначено) здійснюються туристами самостійно виходячи із рекомендацій супроводжуючого гідів та особистого бюджету. Вартість харчування включеного у вартість туру враховуємо у обчислення платності відвідування туристичних об'єктів нижче.

Туристичні об'єкти. Відповідно до програми туру є базові гастрооб'єкти та додаткові культурно-історичного характеру, тому розрахуємо їх вартість поокремо.

Таблиця 2.1

Туристичні та екскурсійні складові гастротуру

Складові туру	Вартість відвідування (дегустації) грн	
	загальна	на особу
Гастрономічні об'єкти		
Обід у ресторані Restaurant Konoba Time4wine Zagreb	20640	1290

Експерсія-дегустація у Загребській пивоварні «Zmajska pivovara»	34400	2150
Музей похмілля «Museum of Hangovers»	5504	344
Гастрономічна вечеря у ресторані Noel	34400	2150
Обід Konoba-Bracera-Zagreb	27520	1720
Музей шоколаду у Загребі	6192	387
Вечеря у ресторані Ruzmarin у м. Опатія	17200	1075
Експерсія-дегустація на виноробні - Dvorac Belaj i Podrum Belaj	41280	2580
Гастрообід у традиційному ресторані-конобі Хума	17888	1118
Експерсія-дегустація на сирну ферму Fabris	13760	860
Експерсія до магазину – дегустаційної сирів Mjekaralatus	13760	860
Експерсія-дегустація, істрійського прошуто у Istrian Ham House	13760	860
Експерсія до ферми з вирощування спецій Mirai Aromatica	6880	430
Експерсія-дегустація по винарні Fakin	45600	2850
Гастровечеря у ресторані Zigante Livade tartufi	37840	2365
Експерсія-дегустація до музею «Будинок оливкової олії Істрії»	27520	1720
Обід у рибному ресторані Restaurant Pizzeria BAR La Perla	17200	1075
Додаткові екскурсії		
Оглядова екскурсія Загребом	20640	1290
Оглядова екскурсія по м. Хум	6880	430
Оглядова екскурсія по м. Пула	6880	430
Загальна вартість за тур	415744 / 9680 євро	25984 / 605 євро

Не включено у вартість: харчування в дорозі (дві доби); кава та солодоці під час оглядової екскурсії Загребом (орієнтовно 200 грн/особа); продукти куплені під час гастроелекскурсії по Загребському базару на Долці; відвідування музею Загреба (вартість 215 грн/особа); сніданок у м. Опатія (орієнтовна вартість 430 грн/особа); відвідування замку-музею у м. Пазин; відвідування Zip Line Pazin Cave у м. Пазин; вечеря перед зворотною дорогою.

У гастротурі супровід організовує досвідчений гід, який добре ознайомлений з маршрутом подорожі і володіє англійською мовою (зможе перекладати екскурсії у Хорватії). Послуги супроводжувачого гйда оплачуються у розрахунку 450 грн / 1 год. роботи (під час тривалого переїзду дві доби оплачуються по 2000 грн=4000 грн у дорозі). Обчислимо робочий час гйда: 12 год (2-й день)+11 год (3-й день)+ 11 год (4-й день)+12 год (5-й день)+ 10 год (6-

й день)=56 год*450=25200+4000 (в дорозі)=29200 грн=**30000 грн/1875 грн з особи (43,6 євро).**

Супроводжуючий гід працює на підставі трудового договору з нефіксованим робочим часом.

Страховання: у турі передбачено страхування по туристичному пакету «Європа VIP», вартістю 1,91 євро/доба (82,13 грн) від компанії «Інноваційний страховий капітал» від Visit Ukraine (докладніше у додатку Ж). Загальна вартість страхування буде становити: 82,13 грн*7 діб*16 туристів=**9198,56 грн (214 євро з групи/13,4 євро з особи).**

Загальний кошторис витрат та собівартість туру позначені у таблиці нижче.

Таблиця 2.2

Кошторис витрат та собівартість гастротуру

№	Найменування послуги	Вартість на 1 туриста грн	Вартість на 16 туристів, грн
Прямі витрати			
1.1	Витрати на рекламу в соцмережах	200	3200
1.2	Витрати на проживання	6406	102495
1.3	Витрати на харчування та відвідування гастрономічних і додаткових екскурсійних об'єктів	25984	415744
1.4	Витрати на транспортне забезпечення	6562,5	105000
1.5	Заробітна плата найманого працівника-супроводжуючого гіда – погодинна оплата (супроводжуючий працює на підставі трудового договору з нефіксованим робочим часом)	1875 грн	30000
1	Сума прямих витрат: 1+2+3+4+5	41027,5	656439
2	Постійні накладні витрати (непрямі) – 2 тури на місяць	3812/2/16= 119,125=120	1920

2.1	ЄСВ супроводжуючий на підставі трудового договору з нефіксованим робочим часом (22% від мін. з/пл. Мін з/пл становить 8000 грн.) 8000*0,22=1760 грн на 01.04.2024	-	1760
2.2	Єдиний податок ФОП 1: - 10% від прож. мінім.(2920 *0,1= 292 грн.за 1 міс.) на 01.01.2024р.	-	292
2.3	ЄСВ ФОП 1 (22% від мін. з/пл. Мін з/пл становить 8000грн.) 8000*0,22=1760 грн за 1 місяць	-	1760
	*Разом податки ФОП 1 групи ССО (спрощеної системи оподаткування) за місяць	292 грн+1760 грн+1760 грн =3812 грн за 1 місяць	
2.4	ПДФО та військової збір не сплачується. https://ips.ligazakon.net/document/situation-doc/SB_TREF	-	
3	Страховка	574,91	9198,56
4	Загальна вартість туру (1+2+3):	41722,41	667558,56
5	Нормальний прибуток 10% від загальної вартості туру	4172,241	66755,856
6	Загальна собівартість туру (загальна вартість туру + нормальний прибуток)	45894,651	734314,416
7	Кінцева вартість туру (грн)	45900	734400
8	Кінцева вартість туру (євро)	1070	17120

Отже в таблиці відображено всі особливості формування загальної вартості туру:

- вартість гастрономічного туру на одну особу складає 45 900 грн/1070 євро.

- вартість на 16 осіб складає 734 400 грн/17120 євро.

Вартість туру переведено у євро для розуміння конкурентно-спроможності ціни. Якщо порівняти насичену програму гастрономічної подорожі розробленої автором із іншими гастрономічними турами, ми прийшли

до висновку, що така ціна є досить привабливою для поціновувачів подорожей і гастрономії.

У вартість туру не входять лише декілька другорядних аспектів. Всі основні гастрономічні складові (екскурсії, дегустації, навіть оглядові екскурсії) входять у загальну вартість. Придбати сувеніри і гастрономічні цікавинки туристи зможуть самостійно за власним бюджетом, так як і забезпечити собі дорожнє харчування.

ВИСНОВКИ

1. Теоретичні основи гастрономічного туризму є достатньо розробленими, вперше термін було вжито у 1998 р., під ним розуміємо - *здійснення подорожі з гастрономічною метою тривалістю більше ніж 24 години, яка може бути реалізована через: відвідування крафтових виробництв продуктів харчування/напоїв, гастрономічних фестивалів, ресторанів і гастрооб'єктів, дегустацій та/або приготування традиційних страв/напоїв певного регіону*. Гастротуризм вдало вирізняється з поміж інших видів туризму: його ресурс обмежується лише різноманіттям гастрономії країн світу, його мета – задоволення гастрономічних смаків туристів, він сприяє популяризації кухні певного регіону та формуванню гасгробренду (як наприклад Україна – борщ), гасгротуризм є всесезонним, активно залучає у свою сферу всі навіть невеличкі виробництва продуктів харчування та страв, є складовою всіх видів туризму.

В історії розвитку гастрономічного туризму можна простежити декілька етапів починаючи з 2001 р. (вихід друком книги Еріка Вольфа «Кулінарний туризм: Смачна економічна пропозиція») і до сьогодні, коли гасгроподорожі пов'язані не лише із національними традиціями приготування страв і певними стравами, але й «високою кухнею», впровадженням нових технологій виробництва, розвитком крафтових виробництв та популярністю еко-продуктів.

Гастротуризм ґрунтується на використанні природних ресурсів (певні фізико-географічні умови які є сприятливими для певних видів рослин і тварин, яких людина використовує в якості продуктів харчування), соціоекономічних ресурсів: гасгрооб'єкти (страви національної кухні, об'єкти нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО, виробництва продуктів харчування, базари, гасгромагазини, гасгромuzeї, заклади харчування від аутентичних ресторанів і таверн до ресторанів вуличної та високої кухні, тематичні заклади розміщення); традиції приготування страв із певних продуктів; професійні гасгрошколи; гасгроподії (фестивалі продуктів та напоїв, гастрономічного мистецтва,

змагання та чемпіонати); гастрономічні маршрути (дороги вина та смаку). Важливими також є інфраструктурні ресурси та сам гостротурист, який вирізняється серед інших туристів не просто любов'ю до смачної їжі, а бажанням пізнати певний регіон через гастрономію та отримати задоволення і новий смаковий досвід.

Основними формами здійснення гастрономічного туризму є: гостротури; гостроекскурсії; гостроподії; гастрономічна складова в інших видах туризму. Існує багато класифікацій гастрономічних подорожей.

2. Гостротуризм в силу різного поєднання названих ресурсів відрізняється по регіонам і країнам світу, тому доцільно виділяти: Європейський, Азійсько-Тихоокеанський, Американський, Африканський та Близькосхідний регіони, кожен із яких викличе стійкі гастрономічні асоціації з певними стравами та напоями.

3. Республіка Хорватія - розташована у північно-західній частині Балканського півострова. Географічно країна розташована на перехресті між Центральною Європою і Середземномор'ям. Основними суспільно-географічними чинниками розвитку туризму Хорватії є: чинник суспільно-географічного положення, історико-географічний, демографічний, культурно-історичний, рівень соціо економічного розвитку, матеріально-технічна база та транспортний чинники.

Ресурсом для здійснення гастрономічних подорожей до Хорватії виступають: страви національної хорватської кухні, окремі продукти та напої (вина та сири, оливкова олія), гастрономічні музеї, різноманітні фестивалі та ярмарки, гастрономічні ринки, гостромаршрути виробництва сирів, вина, унікальних аутентичних страв (Рабський торт, Лицитарський пряник тощо).

Умовно національна кухня Хорватії може бути поділена на два регіони: Центральний регіон, до якого входять Загреб та Славонія, та узбережжя Адриатики, до якого належать Істрія, Дубровник та Далмація. У нашому гостротурі ми об'єднали ці регіони в єдину подорож, з метою ознайомлення зі специфікою континентальної та приморської кухні.

Специфічними рисами гастрономії Хорватії є:

- поєднання на відносно не великій площі багатьох смаків (на відстані в декілька годин подорожі можна поснідати у Загребі традиційними м'ясними стравами і запити келихом пива чи вина, насолодитися кавою в історичному центрі міста; пообідати по дорогам вина, сиру та оливкової олії в Істрії, де Вам радо запропонують дегустацію вина із традиційними закусками (сири, прошутто, солодоші); а повечеряти на узбережжі Адріатичного моря морськими делікатесами із келихом вина);

- значна кількість невеличких крафтових виробництв, власники яких радо зустрічають туристів проводять екскурсії та дегустації екологічно-чистих продуктів, особливо вина, сирів із коров'ячого, козиного та овечого молока, оповідають історію оливкової олії та проводять дегустації;

- наявність власних аутентичних продуктів, гастрономічних об'єктів нематеріальної спадщини ЮНЕСКО і страв із них: Рабський торт, Лицитарський пряник, тверді сири Пазький або конусний Турош (сири витримані у винах, оливковій олії або поєднаних із трюфелями); у м. Мотовун є чітка гастроспеціалізація, оскільки поруч розташований унікальний Мотовунський ліс, де збирають трюфелі (білі та чорні), а у містечку поруч Ліваде розташований ресторан Зіганте із зіркою Мішлен, де готують різні страви із цим грибом. Традиційні ресторани Хорватії називаються «Коноба», найцікавіший із них розташований у найменшому в світі місті Хум у середньовічній фортеці;

- наявність готових гастрономічних маршрутів (і доступність інформації про них), їх переплетення між собою, що дозволяє одночасно дегустувати декілька локальних продуктів, знайомитися із процесом їх виробництва і здійснювати їх закупівлі у місцевих жителів. Відомі хорватські дороги вина, сиру та оливкової олії, окремо стоїть полювання за трюфелями;

- гастрономічні музеї є досить цікавими та унікальними, хоча поки їх небагато у Хорватії, на нашу думку уваги заслуговують: Музей оливкової олії, Будинок істрійського прошутто, Музей похмілля;

- добре розвинутий у Хорватії і ресурс гастроподій, від винних фестивалів до фестивалів вуличної їжі.

4. В пропозиції українських туроператорів в продажу гастрономічних турів до Хорватії немає. Однак можна знайти докладну інформацію з рекомендаціями які гастрономічні об'єкти варто відвідати під час подорожі до цієї країни. На сайтах хорватських туроператорів наявні кілька денні вікендні гастротури та в основному одноденні екскурсії з гастрономічною складовою. Є цікава пропозиція від 5-ти зіркового бутик-готелю San Canzian Village біля м. Буе і Грожняна – варіант розміщення для гурманів «Gourmet Getaway», що включає у вартість гастрономічні екскурсії, приватні дегустації, вітальні вечори. Клуб гастрономічних подорожей «Їжа для розуму» має один гастрономічний тур по Хорватії – «Хорватія на яхтах. Острови. Виноробні. Устриці». Проаналізовані гастрономічні тури є недешевими, вартість їх становить від 1300 євро/особи.

5. Після ретельного дослідження теоретичних основ гастротуризму та аналізу гастротуристичного ринку Хорватії ми зрозуміли можливість і актуальність розробки авторського гастротуру, який би поєднав у собі всі переваги відпочинку у Хорватії із пізнанням самобутності її культури через гастрономію. Тур отримав назву «*Гастрономічна подорож від Загреба до Пули*». Для туру ми обрали маршрут від континентальної частини Хорватії (уособленням якої є м. Загреб) із багатими м'ясними стравами, ароматним пивом та кавою, своїм столичним смаком та ароматом до морського узбережжя із рибними стравами, багатими за смаками винами, ароматом трюфелів у Мотовуні, оливковою олією та унікальними твердими сирами.

У програмі відвідування 12 міст та селищ, зокрема міста Загреб, Опатія, Болюн, Хум, Пазин, Мотовун, Ліваде, Тіньян, Жминь, Пула, села Орбаніці та Крінга. Кількість гастрономічних об'єктів відвідування – 19. Кількість інших туристичних об'єктів та екскурсій – 7. Кількість учасників – 16 осіб. Вартість туру на 1 особу – 45900 грн/1070 євро. Тривалість: 7 днів із них 5 гастроднів / 6

ночівель (дві із них в автобусі). Протяжність маршруту – 4176 км. Тип маршруту – кільцевий.

Гастрономічна програма реалізується у турі з **2-го дня**, з моменту прибуття до м. Загреб, де туристи за два дні пізнають смаки континентальної гастрономії та столичного життя Хорватії. Розпочинається тур оглядовою гастрономічною екскурсією старим містом Загреба, де знайомство із історією, культурою та традиціями Хорватії вплетене у смакування аутентичними кав'ярнями із традиційними хорватськими солодощами. Обід цього дня відбувається у Restaurant Konoba Time4wine Zagreb у будівлі 13 ст., біля Кам'яних воріт. Після обіду туристи ідуть на дегустацію 8 сортів крафтового пива у «Zmajska pivovara», а потім дізнаються похмільні історії у Музеї похмілья. Завершується гастрономічне знайомство із Загребом в цей день гасстровечерею у ресторані Noel, відміченому зіркою Мішлен. Протягом дня є вільний час, коли туристи можуть перепочити та погуляти по місту. Розміщення у Загребі передбачається у Hotel Laguna Zagreb.

3-й день гасротуру розпочинається з ранкової екскурсії по традиційному центральному загребському базару на Долці, де встановлено скульптуру Загребська кумася (хорватська жінка-продавчиня). Під час екскурсії туристи мають можливість посмакувати традиційні хорватські страви, купити гастрономічні сувеніри, ознайомитися із традиціями гастрономічних фермерських базарів. Цього дня передбачено обід у традиційні конобі - Konoba-Brasera-Zagreb, розташованій в історичному центрі міста, де туристи закріплять гастрономічні враження про континентальну кухню Центральної Хорватії. Після обіду заплановано відвідування солодкого музею шоколаду у Загребі, де в пропозиції наявна розповідь про історію виробництва шоколаду та дегустація декількох готових виробів. На завершення подорожі по Загребу ми пропонуємо відвідати (факультативно) музей Загреба, який був заснований Товариством «Брати хорватського дракона» в 1907 році у вежі над Кам'яними воротами. О 16 00 група переїздить до півострова Істрія. Передбачено вечерю у приморському

ресторані Розмарін у м. Опатія з подальшим переїздом і розміщенням на ночівлю в апартаментах с. Оприч Kestenovi Dvori.

4-й день гастротуру розпочинається із пішої прогулянки містом Опатія по набережній вздовж затоки Кварнер на Адриатиці. Цей день надалі присвячений дорогам Істрійського вина. Після короткого переїзду туристи відвідують з екскурсією-дегустацією виноробні замку Белаж - Dvorac Belaj і Podrum Belaj. Спочатку досвідчений гід (один із власників маєтку) проведе екскурсію виноградниками, виноробнею та підвалами, а потім під керівництвом сомельє туристи посмакують 8 істрійських вин із місцевими закусками. Далі група переїздить по мальовничих місцевостях до найменшого в світі міста Хум (місто фортеця 11 ст.), де проживає 17 місцевих мешканців, однак є вся необхідна міська інфраструктура та туристичні послуги. По місту буде оглядова екскурсія, яка завершиться дегустацією істрійських страв у традиційній Хумській канобі (розташована в одній із відреставрованих старовинних будівель фортеці). Далі туристи зможуть трохи перепочити під час пішої прогулянки у затишному середньовічному місті Пазин і за бажанням відвідати екскурсію до музею-замку, або відважитися сил на екстремальний політ Zip Line Pazin Cave, або відвідати місцеві сувенірні та гастрономічні магазинчики. Надвечір 4-го дня група переїздить до м. Мотовун (де передбачено зупинку на дві ночівлі у готелі Casa Rossa Motovun, поруч з яким є чудовий оглядовий майданчик на місто на пагорбі Мотовун).

5-го дня гастротур набирає обертів (відвідуємо м. Мотовун, с. Фатурі, м. Жминь, м. Тиньян, м. Ліваде) і присвячений сирній та трюфельній дорогам Істрії. Зранку туристи відправляються на сирну ферму Fabris, де буде можливість продегустувати фермерські сири виготовлені із козиного молока (та іншу молочну продукцію), придбати вподобані продукти. У м. Жминь завтаємо до магазину-дегустаційної Mljekaralatus відомих істрійських сирів: зокрема трюфельного сиру Latufino, та витриманих твердих жовтого сиру Veli Jože та сиру Urbani. У м. Тиньян зафіксуємо гастрономічні враження відвідуванням двох гастрооб'єктів: Istrian Ham House – будинок істрійського прошуто

(дегустація м'ясних виробів) та ферми з вирощування спецій Mirai Aromatica. Після короткого переїзду повертаємося до м. Мотовун і здійснюємо насичену екскурсію-дегустацію по винарні Fakin (вік понад 300 років), де можна скуштувати місцеві відомі вина: «Malvazia» і «Teran» (відмічені золотими медалями), до того ж це єдина хорватська виноробня, яка шість років поспіль отримувала золоту медаль на конкурсі вин Decante. У магазині винарні є можливість придбати ці та інші вина. 5-й день завершується трюфельним смаком Мотовуна через гастровечерю у найвідомішому істрійському трюфельному ресторані Zigante Livade tartufi з можливістю дегустації по срібному меню.

6-й, заключний день гастротуру, присвячений відвідуванню найпівденнішого міста півострова Істрія – м. Пула. Саме тут розташовано гастрономічний музей «Будинок оливкової олії Істрії» «Olei Histriae», де впродовж екскурсії-дегустації у пакеті «Платиновий досвід» - є можливість ознайомитися із історією істрійської оливкової олії з подальшою дегустацією з місцевими істрійськими делікатесами і винами. Далі триватиме оглядова піша екскурсія по м. Пула із оглядом старовинних пам'яток (амфітеатр, Сергіївська арка, Ворота Геркулеса, Малий Римський театр, Храм Августа). Гастрономічні враження про день проведений на узбережжі Адріатичного моря закріплюємо обідом у рибному ресторані Restaurant Pizzeria BAR La Perla, розташованому на набережній Пули, в пропозиції якого наявні комплексні хорватські меню як м'ясні та к і рибні, отже туристи зможуть обрати варіант обіду на свій смак. Після обіду передбачено вільний час, який можна провести прогулюючись по старовинному місту, купаючись у теплих водах Адріатичного моря, або відвідуючи музеї, старовинні споруди, магазини міста. Таким чином, розроблений гастротур до Хорватії за 5-ть днів максимально ознайомлює туристів із смаками та ароматами цієї країни.

Туристичні формальності пов'язані із відвідуванням гастротуру ніякими особливостями не вирізняються з поміж інших турів.

До бюджету туру включено всі гастрономічні об'єкти відвідування, екскурсії та дегустації, вартість розміщення та харчування, страхування та ін. Загальна вартість гастрономічного туру на одну особу складає **45 900 грн/1070 євро**. Вартість на 16 осіб складає 734 400 грн/17120 євро.

Вартість туру демонструє конкурентно-спроможність такої ціни. Якщо порівняти насичену програму гастрономічної подорожі розробленої автором із іншими гастрономічними турами, то варто зауважити, що така ціна є досить привабливою для поціновувачів гастрономічних подорожей.

Отже, всі завдання дослідження виконані, мету досягнуто.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ДЖЕРЕЛ

1. Амфітеатр у Пулі. URL : <https://www.getyourguide.com/uk-ua/arena-puli> (дата звернення 18. 05 2024).
2. Баженова С. Е., Белінська К. О., Веселовська Т. Є. Кулінарна етнологія: кухня семи культур і не тільки : навч.-метод. посіб. для студентів (спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа). Кам'янець-Подільський : Кам'янець-Подільський національний університет імені Івана Огієнка, 2020. 432 с. С. 205.
3. Басюк Д. І. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні *Наукові праці НУХТ*. 2012, №45. С.128-132. URL : https://tourlib.net/statti_ukr/basjuk3.htm (дата звернення 27.04.2024).
4. Browse the Lists of Intangible Cultural Heritage and the Register of good safeguarding practices. URL: <https://ich.unesco.org/en/lists> (дата звернення 28.04.2024).
5. В Істрії, Хорватія, знайдено справжнього винороба 2023. URL : <https://uk.eturbonews.com/> (дата звернення 17.05.2024).
6. ВВП Хорватії. URL: <https://take-profit.org/statistics/gdp/croatia/> (дата звернення 4.05.2024).
7. Виноробні Далмації у Хорватії. URL : <https://www.luxurysailing.eu/experiences/experience-route/> (дата звернення 4.05.2024).
8. Гастроподорожі по Істрії. URL : <https://www.getyourguide.com/uk-ua/motovun-11298/seredn-ovichna-istoriia-tc2027/> (дата звернення 4.05.2024).
9. Castle Belaj. URL: <http://castlebelaj.com/> (дата звернення 21.05.2024).
10. Casarossa. URL: <http://www.casarossa.hr/> (дата звернення 10.05.2024).
11. Central Istria. Authentic Istria. URL: <https://central-istria.com/en/gastronomy/local-products> (дата звернення 15.05.2024).
12. Central Istria. House of istrian prosciutto. URL: <https://central-istria.com/en/gastronomy/house-of-istrian-prosciutto/> (дата звернення 20.05.2024).

13. Central Istria. Family farm Mirai Aromatica. URL: <https://central-istria.com/en/gastronomy/local-products/family-farm-mirai-aromatica> (дата звернення 17.05.2024).
14. Central Istria. Truffle hunters. URL: <https://central-istria.com/en/gastronomy/truffle-hunters/toni-truffles-en> (дата звернення 18.05.2024).
15. Ceste maslinova ulja - za careve i obicne turiste. URL: <https://www.jutarnji.hr/naslovnica/ceste-maslinova-ulja-za-careve-i-obicne-turiste-3361316> (дата звернення 6.05.2024).
16. Cheese Road in Istria: A Delicious Journey Through Cheese-Making Region. URL: <https://www.luxurylivingcroatia.com/posts/cheese-road-in-istria> (дата звернення 17.05.2024).
17. Chocolate Museum Zagreb. URL: <https://www.google.com/maps/place/Chocolate+Museum+Zagreb> (дата звернення 12.05.2024).
18. Croatia 4 travel. URL: <https://croatia4travel.com/wines-of-croatia/> (дата звернення 12.05.2024).
19. Humska konoba. URL: <http://humskakonoba.hum.hr/> (дата звернення 21.05.2024).
20. Get your guide. URL: <https://www.getyourguide.com> (дата звернення 19.05.2024).
21. Головченко В. І., Дорошко М. С., Ігнат'єв П. М. Країнознавство : підручник. Київ, 2009. 290 с.
22. Григорчак І. М., Паральова М. О., Сенюта О. В. Гастрономічні фестивалі як туристичний ресурс. *Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації*. Матеріали X Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Київ, 6-7 квітня 2023 р.), Київ : КНУКІМ, 2023. 478 с. С.129-132.
23. Дишкантюк О. В., Власюк К. В. Гастрономічний туризм : підручник, Одеса : ОЛДІ-ПЛЮС, 2021. 136 с.

24. Dixit S. K. [The Routledge Handbook of Gastronomic Tourism](#), 2021. London : Imprint Routledge. p. 610. P. 1-10. DOI: <https://doi.org/10.4324/9781315147628>
25. Дубович І. А. Країнознавчий словник-довідник. Київ. 2008.с. 478.
26. Fakin wines. URL: <https://fakin-wines.com/en/> (дата звернення 18.05.2024).
27. Horng J. S and Tsai C.T. Government websites for promoting East Asian culinary tourism: A cross-national analysis. *Tourism Management*. 2010. V. 31, P. 74-85. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.tourman.2009.01.009>
28. Знайомство з Загребом. Прогулянка з ароматом кави. URL: <https://global-guide.org/excursion/znakomstvo-szagrebom-progulka-saromatom-kofo-11720> (дата звернення 21.05.2024).
29. Istria celebrates another successful year in olive oil. URL: <https://www.timeout.com/croatia/news/istria-celebrates-another-successful-year-in-olive-oil-111623> (дата звернення 2.05.2024).
30. [Istrian Truffles festival – Days of Zigante Truffles](#). URL: <https://croatia4travel.com/?s=truffle+days&submit=Search> (дата звернення 10.05.2024).
31. Kestenovi-dvori. URL: <http://www.kestenovi-dvori.com/apartmani.php> (дата звернення 21.05.2024).
32. Konoba Bracera Zagreb. URL: [https://ru.restaurantguru.com/Konoba-Bracera-Zagreb#googtrans\(ru|uk\)](https://ru.restaurantguru.com/Konoba-Bracera-Zagreb#googtrans(ru|uk)) (дата звернення 15.05.2024).
33. Kuhn V. R., Gadotti dos Anjos S. J., Krause R. W. Innovation and creativity in gastronomic tourism: A bibliometric analysis. *International Journal of Gastronomy and Food Science*. 2024. V. 35, DOI: <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2023.100813>
34. Кулінарія. URL : <https://esu.com.ua/article-51371> (дата звернення 1.05.2024).
35. Курс лекцій з дисципліни Гастрономічний туризм. / укл. Гладчук О. П. Тернопіль : Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих

технологій Галицького фахового коледжу імені В'ячеслава Чорновола, 2022. 99 с.

36. Кухня Хорватії. URL: <https://www.poehalisnami.ua/ua/countries/khorvatiya/kitchen> (дата звернення 4.05.2024).

37. Кухня Хорватії. URL: <https://www.poehalisnami.ua/ua/countries/khorvatiya/kitchen> (дата звернення 12.05.2024).

38. Кухня Хорватії. Що спробувати? URL: <https://хо.ua/uk/guide/croatia/cuisine/> (дата звернення 13.05.2024).

39. Latus. URL: <https://www.mljekaralatus.hr/hr/proizvodi/> (дата звернення 20.05.2024).

40. Лицитарські пряники. URL: <https://uk.wikipedia.org/wiki> (дата звернення 3.05.2024).

41. López [T. E. H.](#), Hernández [Y. C.](#), Sánchez [L. M. C.](#), Pastaz [M. M. V.](#) Gastronomic Tourism: Attitudes, Motivations and Satisfaction of the Visitor in Cantons of Tungurahua, Ecuador. *American Journal of Industrial and Business Management*. 2019, [Vol.9 No.3.](#) DOI: [10.4236/ajibm.2019.93047](https://doi.org/10.4236/ajibm.2019.93047) <https://www.scirp.org/journal/paperinformation?paperid=91391>

42. Магія гастрономії: шлях відмінного кухаря. 28.09.2023. URL : <https://lviv.travel/ua/news/mahiiia-hastronomii-shliakh-kukharia> (дата звернення 1.05.2024).

43. Мальська М. П., Філь І. Ю., Пандяк І. Г. Гастрономічний туризм : навчальний посібник, Київ : Каравела, 2021. 304 с.

44. Матвієнко Н., Матвієнко В. Чинники розвитку туризму в Хорватії. *Вісник КНУ ім. Т.Г. Шевченка*. Серія: Географія. № 3 (72), 2018. С. 81-88. DOI: <http://doi.org/10.17721/1728-2721.2018.72.14>.

45. Мелько Л. Ф., Литвинова Т. С. Гастрономічний потенціал нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО та туризм. DOI: <https://doi.org/10.17721/2308-135X.2022.70.3-9>

46. Michelin Guide Хорватія 2022 : нові ресторани з відзнакою Green Star та Bib Gourmand. URL: <https://posteat.ua/news/michelin-guide-xorvatiya-2022-novi-restorani-z-vidznakoyu-green-star-ta-bib-gourmand/> (дата звернення 4.05.2024).
47. Митниця Хорватії. Основні митні правила Хорватії. URL: <https://tripmydream.ua/croatia/custom> (дата звернення 16.05.2024).
48. Митниця Угорщини. Основні митні правила. URL: <https://tripmydream.ua/hungary/custom> (дата звернення 18.05.2024).
49. Montesinos, A. Definición Productos Gastronómicos y Turísticos: Diseño, Gestión y Venta en Iberoamérica. URL: <https://cegaho.wordpress.com/2016/07/05/productos-gastronomicos-y-turisticos-diseno-gestion-y-venta-en-iberoamerica/> (дата звернення 18.05.2024).
50. Muzej pohmillya vidkryly v horvatiyi. URL: <https://barout.media/news/muzej-pohmillya-vidkryly-v-horvatiyi/> (дата звернення 20.05.2024).
51. Museum of hangovers. URL: <https://www.museumofhangovers.com/> (дата звернення 20.05.2024).
52. Muzej Pazin. URL: www.muzej-pazin.hr. (дата звернення 18.05.2024).
53. Muzej Pazin. URL: <https://www.muzej-pazin.hr/edukacija#> (дата звернення 18.05.2024).
54. Museum Zagreb. URL: <https://mgz.hr/hr/> (дата звернення 18.05.2024).
55. Montesinos, A. Definición Productos Gastronómicos y Turísticos: Diseño, Gestión y Venta en Iberoamérica. URL: <https://cegaho.wordpress.com/2016/07/05/productos-gastronomicos-y-turisticos-diseno-gestion-y-venta-en-iberoamerica/> (дата звернення 6.05.2024)
56. Noel. URL: <https://noel.hr/> (дата звернення 20.05.2024).
57. Національна кухня Хорватії. URL: <https://tripmydream.ua/croatia/cuisine> (дата звернення 6.05.2024).

58. Нестерчук І. К. Гастрономічний бренд території (на прикладі культурно-історичної спадщини Правобережного Полісся). DOI: <https://doi.org/10.17721/2308-135X.2020.60.43-56>.

59. Никига О. В. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в регіоні (на прикладі Львівської області) : дис.... докт.філос. за спец. 242 «Туризм» (галузь знань 24 – Сфера обслуговування). Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського, Львів, 2022. 213 с.

60. Olive oil museum Pula. URL: <https://croatia4travel.com/ru/olive-oil-museum-pula/> (дата звернення 16.05.2024).

61. Oliveira S. La importancia de la Gastronomía en el Turismo. Instituto Politécnico, 216. *Estudios y Perspectivas en Turismo*. 2007, V. 16. p. 261 – 282. URL: <http://www.scielo.org.ar/pdf/eypt/v16n3/v16n3a01.pdf> (дата звернення 2.05.2024).

62. Oliveri-Paulišić OPG. URL: http://www.istria-gourmet.com/en/culinary-experiences/istrian-olive-oils/olive-oil-roads/154-ch-0?&l_over=2 (дата звернення 2.05.2024).

63. Офіційний сайт booking.com. URL: www.booking.com (дата звернення 5.05.2024).

64. Офіційний сайт Visit Ukraine. URL: <https://visitukraine.today/uk/departure/austria/ukraine-citizenship/products/travel-insurance-europe> (дата звернення 18.05.2024).

65. Офіційний сайт нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО. URL: <https://ich.unesco.org/en/home> (дата звернення 17.04.2024).

66. Офіційний сайт San-canžian. URL: <https://san-canžian.hr/experiences/> (дата звернення 10.05.2024).

67. Офіційний сайт Visit to croatia. URL: <https://www.visittocroatia.com> (дата звернення 4.05.2024).

68. Parmar P. How Culinary Tourism Is Becoming a Growing Trend in Travel Jun 17, 2016. URL : <https://www.huffpost.com/archive/ca/entry/how->

[culinary-tourism-is-becoming-a-growing-trend-in-travel_b_7596704](#) (дата звернення 1.05.2024)/

69. Rapska torta vrijedi tri dana truda. URL: <http://www.vecernji.hr/gastro-i-putovanja/rapska-torta-vrijedi-tri-dana-truda-936308> (дата звернення 3.05.2024).

70. Ресторан Pizzeria BAR La Perla. URL: <https://www.google.com/maps/place/Restaurant+Pizzeria+BAR+La+Perla> (дата звернення 13.05.2024).

71. Ресторани Хорватії відмічені Мішлен на 2022 рік. URL: <https://www.turistickeprice.hr/en/michelin-hrvatska/> (дата звернення 3.05.2024).

72. Ruzmarin. URL: <https://www.restaurant-ruzmarin.com/en/> (дата звернення 17.05.2024).

73. Сайт Всесвітньої організації гастротуризму. URL : <https://www.worldfoodtravel.org/what-is-food-tourism> (дата звернення 26.04.2024).

74. Сайт клубу гастрономічних подорожей «Їжа для розуму». Гастрономічний тур по Хорватії – «Хорватія на яхтах. Острови. Виноробні. Устриці». URL: <https://gastrotravel.club/ua/croatia-gastrotour> (дата звернення 2.05.2024). (дата звернення 2.05.2024).

75. [Sajna S. Shenoy](#) Food Tourism and the Culinary Tourist. Clemson University, 2005. P.420.

76. Savoring best food and wine experiences Croatia/ URL : <https://villasholidayscroatia.com/hr/> (дата звернення 26.04.2024).

77. Serrano E., González, S. El papel de las Estrellas Michelin en el Turismo gastronómico español. Análisis de la guía Michelin y comportamiento del turista. Proyecto Máster Universitario en Dirección y Planificación del Turismo. Universidad de Oviedo, España, 2014. P. 66.

78. Саламатіна С. Є. Стан та перспективи розвитку гастрономічного туризму на півдні Одещини. *Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій*. Одеса, 2014. № 46. С. 325–329.

79. Скаврон Б. Країна тисячі островів і батьківщина краваток. Чим вабить Хорватія? URL: <https://mi100.info/2018/07/15/krajina-tysyachi-ostroviv-batkivshhyna-krvatok-chym-vabyt-horvatiya/> (дата звернення 3.05.2024).
80. Стафійчук В. І. Малиновська О. Ю. Туристичне країнознавство : туристичні ресурси світу. Київ, 2009. с. 147.
81. Suk Branimir. Kulturološki prikaz Hrvatske za ukrajinskog recipijenta. SVEUČILIŠTE U ZAGREBU. Diplomski rad. Zagreb, 2021. 56 p. P. 33-39.
82. Time-4-Wine-Bar-Zagreb. URL: <https://ru.restaurantguru.com/Time-4-Wine-Bar-Zagreb> (дата звернення 20.05.2024).
83. Top 10 attractions in Pula. URL: <https://www.myluxoria.com/en/journal/top-10-attractions-in-pula> (дата звернення 20.05.2024).
84. Топ-15 найкращих ресторанів світу із зіркою «Мішлен» у 2022 році. URL : <https://worldbank.org.ua/4460-top-15-naykrashchikh-restoraniv-svitu-iz-zirkoyu-mishlen-u-2022-rotsi-.html> (дата звернення 27.04.2024).
85. Tunalicious Street Food Festival 2023. URL: <https://croatia.hr/ru-ru/events/tunalicious-street-food-festival-2023> (дата звернення 2.05.2024).
86. Tržnica Dolac. URL: <https://www.trznice-zg.hr/default.aspx?id=298> (дата звернення 2.05.2024).
87. Френкель І. Гастропадщина – ресурс розвитку економіки регіонів. URL : <https://uccs.org.ua/arkhiv-novyn/hastrospadshchyna-resurs-rozvytku-ekonomiku-rehioniv/> (дата звернення 27.04.2024).
88. Хорватія. URL: <https://www.delfin.net.ua/xorvatiya/> (дата звернення 3.05.2024).
89. Хорватія. URL: <https://uk.wikivoyage.org/wiki> (дата звернення 3.05.2024).
90. Хорватія. URL: Історичні регіони <https://croatia.hr/en-gb/useful-information/about-croatia>. (дата звернення 3.05.2024).

91. Хорватські національні страви та продукти. URL: <https://andreolli.com.ua/dovidnyk-mandrivnyka/10-must-eat-horvatskyh-strav.html> (дата звернення 3.05.2024).
92. Церклевич В. С., Діль А. В., Діль М. В. Нові гастрономічні спеціалітети як продукт ресторану ніші «local food» в розвитку туристичних дестинацій. *Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі*. 2022, № 6. С. 41-51. DOI: <https://doi.org/10.32782/tourismhospcee-6-6>.
93. Цікаві гастро-місця світу: кафе «Les Deux Magots» URL: <https://posteat.ua/obzory/cikavi-gastro-miscya-svitu-kafe-les-deux-magots/> (дата звернення 1.05.2024).
94. Welcome to the House of Istrian Olive Oil. URL: <https://oleumhistriae.com/en/> (дата звернення 18.05.2024).
95. What is Culinary Tourism? URL: <https://www.linkedin.com/pulse/what-culinary-tourism-iqbal-uddin-abbasi-goetf> (дата звернення 18.04.2024).
96. Wine roads in Istria. URL: <https://www.istra.hr/en/gourmet/wine/wine-makers> (дата звернення 6.05.2024).
97. Wine regions in Croatia. URL: <https://croatia4travel.com/wines-of-croatia/> (дата звернення 2.05.2024).
98. ZAGREB UNDERGROUND. URL: <https://future.croatia.hr/ru-ru/events/zagreb-underground> (дата звернення 2.05.2024).
99. Zigante Restaurant. URL: <https://restaurantzigante.com/> (дата звернення 18.05.2024).
100. Zmajska pivovara. URL: <https://zmajskapivovara.hr/o-nama/> (дата звернення 20.05.2024).
101. 3 Beautiful Wine Roads in Croatia. URL: https://www.myluxoria.com/en/journal/3-beautiful-wine-roads-croatia?gad_source (дата звернення 6.05.2024).
102. 8th Days of Honey Delicacies of Central Istria. URL: <https://visitcentral-istria.croatia.hr/ru-ru/events/8th-days-of-honey-delicacies-of-central-istria> (дата звернення 2.05.2024).

103. 15 літніх фестивалів та подій у Хорватії: кидаємо якір і занурюємося в атмосферу. URL: <https://www.yachting.com/uk-ua/news/15-summer-festivals-and-events-in-croatia> (дата звернення 2.05.2024).

Окремі сайти:

104. www.getyourguide.com

105. <https://tripmydream.ua/croatia/cuisine>

106. <https://xo.ua/uk/guide/croatia/cuisine/>

107. <https://hotel-laguna.hr/>

108. <https://alf.ua/countries/croatia/info/311>

109. <https://www.trznice-zg.hr/default.aspx?id=298>

ДОДАТКИ



Рис. А.1. Структура кластеру індустрії гастрономічного туризму [73].



Рис. А.2. Профіль гастрономічного туриста [73].

Таблиця А.1

Трактування поняття «гастрономічний туризм» різними дослідниками

№	Автор	Рік	Поняття
1	Ерік Вольф, виконавчий директор, Кулінарний туризм: Смачна економічна пропозиція [72]	2001	пошук і насолода від унікальних і незабутніх вражень від їжі та напоїв, як далеко, так і близько
2	Всесвітня організація гастрономічного туризму [72]	2010	акт подорожі для того, щоб відчутти смак місця, щоб отримати відчуття місця
3	Serrano, E. [77]	2013	це досвід, який дозволяє нам пізнати продукт, людей, навколишнє середовище, культуру та спадщину
4	Montesinos A. [55]	2013	відвідування первинних і вторинних виробників продуктів харчування, гастрономічних фестивалів, ресторанів і специфічних місць, де дегустація страв та/або експериментування з атрибутами регіону, що спеціалізується на виробництві продуктів харчування, є основною причиною для здійснення подорожі.
5	<u>Parmjit Parmar [68]</u>	2016	подорожі які здійснюються з метою скуштувати місцеву їжу певного регіону в будь-який спосіб: через відвідування гастрономічних фестивалів і подій, подій які мають гастрономічну програму в рамках більш широкої тематики, куштування місцевої їжі у ресторанах, кафе, пабах.
6	López <u>T. E. H.</u> , Hernández <u>Y. C.</u> , Sánchez <u>L. M. C.</u> , Pastaz <u>M. M. V.</u> [41]	2019	подорож, основною мотивацією якої є дегустація вишуканих страв або типових місцевих продуктів, а також відвідування та ознайомлення з процесом їх виготовлення або будь-якою іншою подією, пов'язаною з їжею та напоями
7	https://www.linkedin.com/pulse/what-culinary-tourism-iqbal-uddin-abbasi-goetf [96]	2024	вид туризму зосереджений на вивченні та пізнанні кулінарних звичаїв, культури харчування та регіональної кухні певного регіону або дестинації. Він передбачає подорожі до різних місць, щоб спробувати регіональну кухню, інгредієнти, методи приготування та кулінарний досвід з перших вуст.
8	Ерікюре Сосайті, преміум-агенція, що спеціалізується на кулінарному туризмі	2024	кулінарна подорож з метою ознайомлення з розмаїттям смаків і кулінарних традицій різних культур, через відвідування місцевих ринків, виноробень, знайомство із досвідченими шеф-кухарями та навчання у них.

Таблиця А.2

Тематичні напрямки елементів НКС, що відображають гастрономічну спадщину країн світу(дані на 2022 р.) [45].

Тематичні напрямки	Елементи НКС у списку ЮНЕСКО
Традиційні напої	Кавова культура Туреччини та традиції (2013). Стародавній грузинський традиційний спосіб виготовлення вина в квеврі (Грузія, 2013). Арабська кава – символ щедрості (ОАЕ, Саудівська Аравія, Оман, Катар, 2015). Культура пива (Бельгія, 2016). Знання майстрів легкого рому (Куба, 2022). Традиційні технології обробки чаю та пов’язані з ним соціальні практики в Китаї (Китай, 2022) та інші.
Традиційна кухня	Традиційна мексиканська кухня (Мексика, 2010). Французьке застілля (Франція, 2010). Вашоку – традиційна японська кухня (Японія, 2013). Середземноморська дієта (Кіпр-Хорватія-Іспанія-Греція-Італія-Марокко-Португалія, 2013). Нсіма, кулінарна традиція Малаві (2017) та інші.
Традиційні страви, вироби	Пряничне ремесло з Північної Хорватії (Хорватія, 2010). Лаваш: виготовлення традиційного хліба, значення і культурні прояви (Вірменія, 2015). Культура випікання та поширення хліба: лаваш, катирма, юпка, юфка (Азербайджан-Іран-Казахстан-Киргизстан-Туреччина, 2016). Плов: культура та традиції (Узбекистан, 2016). Традиція виготовлення та поширення долми (Азербайджан, 2017). Мистецтво неаполітанської «Pizzaiuolo» (Італія, 2017). Знання, ноу-хау та практики, що стосуються виробництва та споживання кус-кусу (Алжир-Мавританія-Марокко-Туніс, 2020). Культура приготування українського борщу (Україна, 2022) та інші.

Таблиця А.3

Види гастротуризму в залежності від продукту/страви гастроспеціалізації

Вид	Продукт	Країни/райони	Приклади гастрономічних турів
Алкогольний	Вино, шампанське	долина Напа, США; Капський винний регіон, ПАР; Тоскана, Італія; Бордо, Франція; долина Баросса, Австралія	Винний тур «Все включено до долини Напа» https://trip-door.com/uk/event/napa-valley-all-inclusive-wine-tour «Класичний винний тур до осіннього Бордо» https://drinks.ua/news/klassicheskij-chetyrehdnevnyj-vinnyj-2/
	Пиво	Чехія, Німеччина, Ірландія, Бельгія, Нідерланди	«Пивний тур в Празі – пивниці Праги» від MegaTour https://www.megatour.cz/ua/ekskursii/pivnaia-ekskursiia-tur/
	Коньяк	Франція	Винний тур «Бордо і коньяк» https://gastrotravel.club/bordeaux-gastrotour
	Віскі	Шотландія	туристичний маршрут «Віскі Шотландії». 3 програми «Віскі-туру до Шотландії» https://www.vintage.ua/prices/velikobritanija/viski-tur-v-shotlandiju-programma-1.html
Гарячі напої	Кавовий	Колумбія, Бразилія, Кенія, Ефіопія	«Гаряча кава Бразилії» https://www.indianholiday.com.ua/tours/programs/hotcofee.html
	Чайний	Китай, Японія, Індія	«Весняний чайний тур до Індії» https://teahouse.ua/dardzhiling-chaj-

			lyubov/
Шоколадний	Какао, шоколад	Домінікана, Бельгія, Швейцарія, Італія, Франція, Іспанія	Екскурсія по плантаціях какао у домініканській провінції Ель-Сейба (El Seibo) https://joinuplviv.com/plantacii/ «Бельгія для гурманів або два дні в Брюсселі» https://www.poehalisnami.ua/ua/tour/excursion/belgiya-dlya-gurmanov-ili-2-dnya-v-bryussele-56026
Сирний	Сир	Швейцарія, Італія, Данія, Голландія, Франція	«Сир та шоколад» https://adriatic-travel.com.ua/tour/syr-ta-shokolad-tsyuryh-zheneva-bern-monblan-vyizd-z-kyeva
Медовий	Мед та інші продукти бджільництва	Словенія, Австрія, Україна, Польща, США	«Карпатський медовий шлях» Польща https://www.yavp.pl/uk/turizm/medov-yi-shliakh-dyka-pryroda-i-vyd-na-ukrainski-hory-de-v-polszchi-vidpochyty-dusheiu-21960.html
Кондитерський	Солодоші, кондитерські вироби	Італія, Австрія, Марокко, Туреччина	Фестиваль пахлави в Туреччині 17 листопада щороку
Фруктово-ягідний	Фрукти, ягоди	Всі країни де вирощуються ягоди, фрукти	21 травня Національний день полуниці з вершками в США.
Грибний	Гриби (трюфель, білий гриб)	Франція, Україна, Канада	«Золотими тропами Карпат» https://dyvakrainy.com/uk/carpathians-mushroom-trip/
Змішаний	Поєднання декількох продуктів (сир та вино)	Провідні гастрономічні країни світу	Гастротур Тоскана (трюфель, к'янти, флорентійський стейк) https://gastrotravel.club/ua/toscana-gastrotour

Додаток Б



Рис. Б.1. Хорватія [90].



- ⊙ Dalmatia - Dubrovnik
- ⊙ Dalmatia - Split
- ⊙ Dalmatia - Šibenik
- ⊙ Dalmatia - Zadar
- ⊙ City of Zagreb
- ⊙ Istria
- ⊙ Kvarner
- ⊙ Lika - Karlovac
- ⊙ Slavonia
- ⊙ Central Croatia

Рис. Б.2. Хорватія. Історичні регіони [90].

Фото Хорватських страв



Меджумурська гібаниця



Рабський торт



Бродет



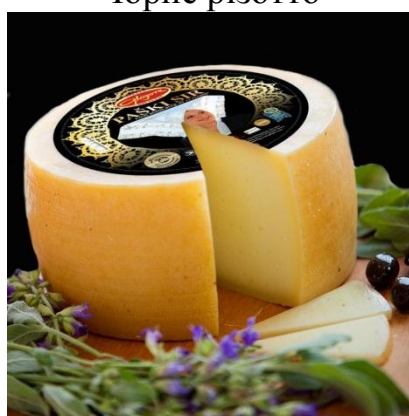
Паштіцада



Чорне ризотто



Прошутто



Пазький сир



Білий трюфель Мотовуна

Рис. Б.3. Хорватські національні страви та продукти [91].

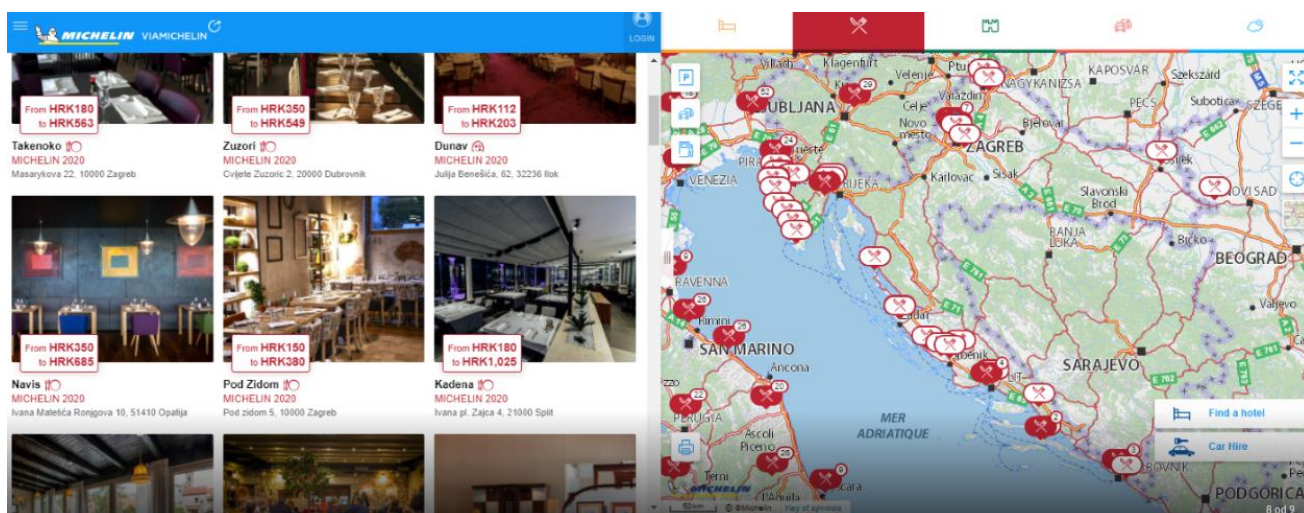


Рис. Б.4. Ресторани Хорватії відмічені Мішлен на 2022 рік [46].

Додаток В

Таблиця В.1

Гастротуристичні destinations Хорватії [76]

Назва	Спеціалізація	Основні страви
Далмація	Морепродукти та оливкова олія; страви у печі - це чавунна кришка у формі дзвону, яка використовується для приготування різноманітних страв, що зазвичай містять м'ясо, овочі та ароматичні трави	бруде (рибне рагу); чорне ризотто; місцева оливкова олія першого холодного віджиму
Істрія та Кварнер	Трюфелі та вина	Страви з трюфелями: паста, сири, оливкова олія
Півострів Пелешац	Виробництво та дегустації вин.	міцні червоні вина, особливо з винограду сорту Плавац Малі, вино Дінгач
Загреб	Кулінарні традиції та інновації. Крафтові пивоварні. Долац - жвавий фермерський ринок міста, щоб скуштувати свіжі продукти, сири та ремісничі вироби.	Лецитарський пряник; Штруклі - традиційна загребська страва з тіста та різноманітних начинок, включаючи сир і трюфелі; Крафтове пиво

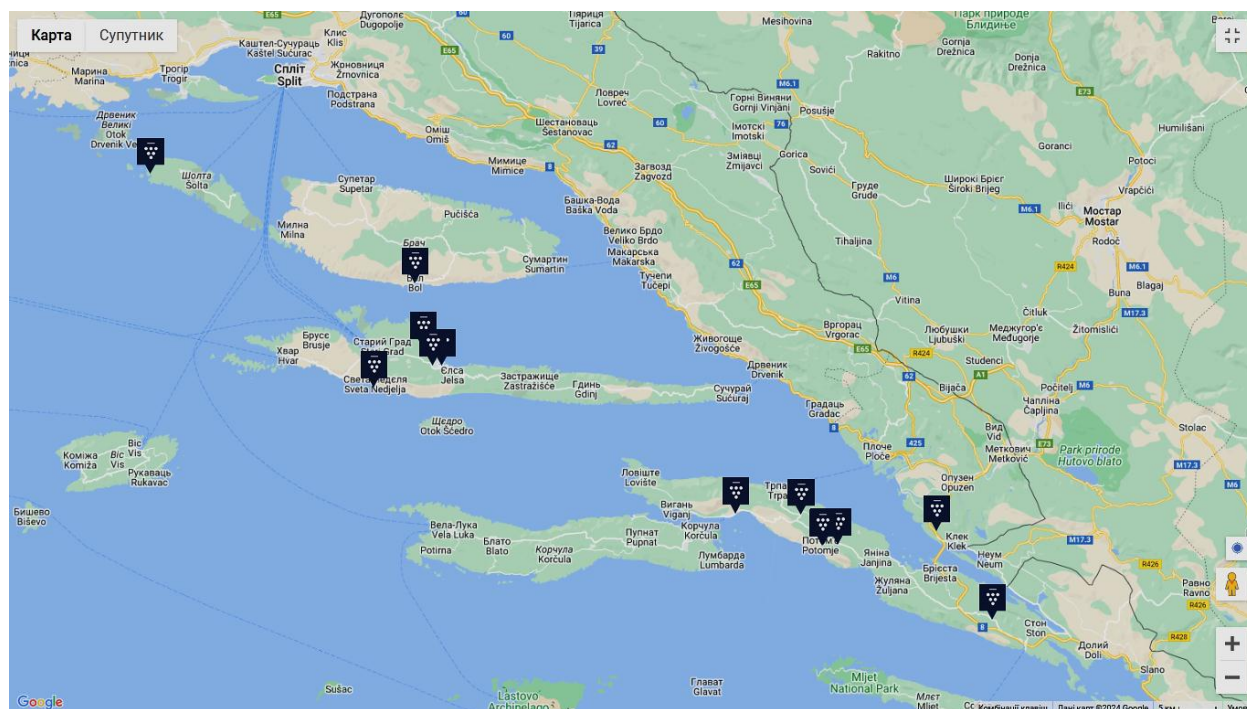


Рис. В.1. Виноробні Далмації у Хорватії [7].

Таблиця В.2

Виноробні регіони Хорватії (укладено автором за [98])

Виноробні регіони	Розташування	Вина
Бреговіна поділяється на: Загір'я, Пригір'я, Медумурья, Плешивіча та Мославіна	центральна та північно-західна частина Хорватії	Райнський Рислінг, Совіньйон, Піно Сіві та Біелі, Шардоне, Сілванац-зелені, Грасевіна, Кралевіна та Зуті Мускат, а також деякі червоні вина - Піно та Франківка
Славонія і Подунав'я	вся західна частина країни від Дарувара до Дунаю	Білі вина: Кралевський Трамінац і Грасевіна, а також Піно Біелі; Червоні вина: Франківка, Кадарка і Португашка
Далмація	південний регіон Хорватії та острови Хвар і Брач	Реф'яні вина: Plavac mali; Дубровацька Мальвазія; Мальвазія Істарська
Істрія, Кварнер	півострів Істрія, Кварнер і гігантський острів Крк	Вино о. Крк - Злахітіна Істрійські вина: Мерло, Мушкат біелі, Каберне Совіньйон, Шардоне, Піно біле, сіре та червоне. Істрійська Мальвазія та Теран - істрійські вина з міжнародним ім'ям

TOP 10 wines grown and produced in Croatia [98]: Malvazija Istarska, Traminac, Graševina, Frankovka, Rajnski rizling, Žlahtina, Plavac Mali, Pošip, Babić, Chardonnay.



Рис. В. 2. Шлях оливкової олії: Oliveri-Paulišić OPG [62].



Рис. Г.1. San Canzian Hotel & Residences [66].



Рис. Г.2. San Canzian Hotel & Residences [66].

Найближчі гастрономічні тури

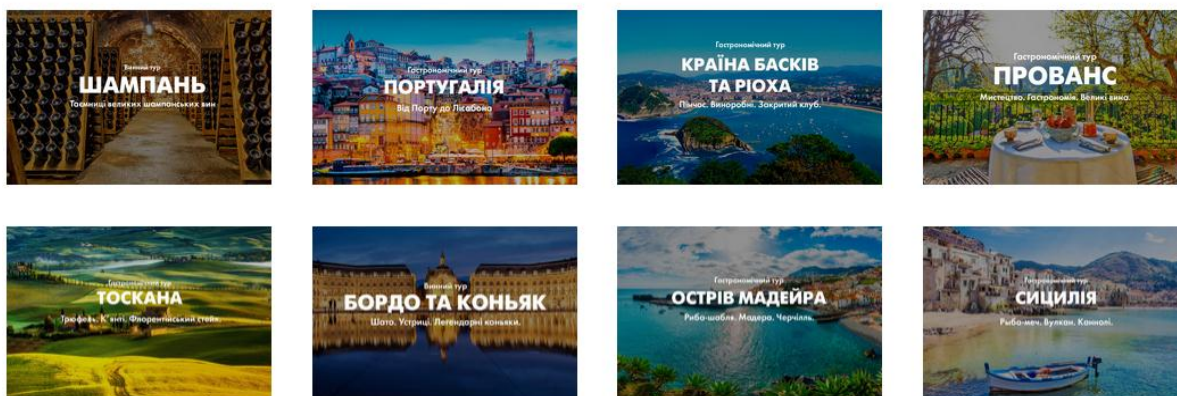


Рис. Г.3. Пропозиція гатсротурів від клубу гастрономічних подорожей «Їжа для розуму» «Хорватія на яхтах. Острови. Виноробні. Устриці» [74].

Вартість програми €2990 на одного гостя

Що входить у вартість:	Додатково:
<ul style="list-style-type: none"> • Трансфер до/з марини від/в аеропорт Дубровника або Тівата (до рекомендованих рейсів) • Проживання на катамарані у двомісній каюті (тільки двомісне проживання у каюті з 1 великим ліжком double) • 7 сніданків та 6 обідів на яхті • Вітальна вечеря з морепродуктами у ресторані марини • Страховка катамарану • Послуги російськомовного капітана • Послуги російськомовного кухаря • Парковки в маринах • Паливо • Вхідний квиток до національного парку Млет • Вхідний квиток на фортечні мур Дубровника • Екскурсія з місцевим ліцензованим гідом у Дубровнику • Прогулянка древнім містом Корчула • Візити та дегустації на виноробні на островах • Цілодобовий супровід організаторів туру 	<ul style="list-style-type: none"> • Міжнародний переліт до Дубровника або Тівату • Страхування (обов'язково) • Особисті витрати • Вечері, не передбачені програмою: €40-50 на день (щовечора яхта причалає до гарного рибного ресторану)

Рис. Г.4. Зміст програми від клубу гастрономічних подорожей «Їжа для розуму» «Хорватія на яхтах. Острови. Виноробні. Устриці» [74].

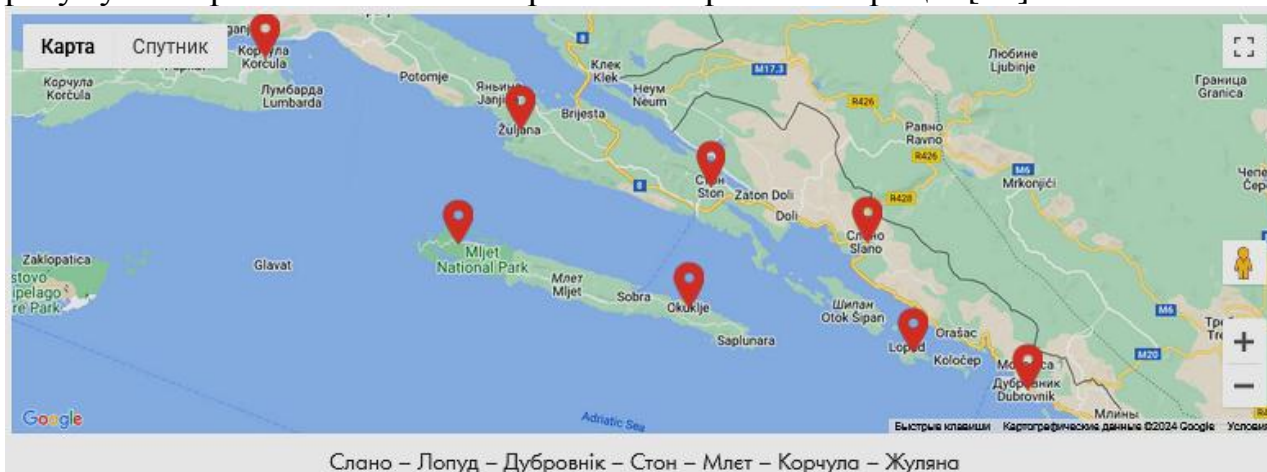


Рис. Г.5. Карта маршруту від клубу гастрономічних подорожей «Їжа для розуму» «Хорватія на яхтах. Острови. Виноробні. Устриці» [74].









 <p>Найкращий вибір</p> <p>ПОЇЗДКА НА ДЕНЬ З Ровіня: Істрія за 1 день з дегустацією трюфелів</p> <p>8 години • Мала група • Доступний трансфер</p> <p>★★★★☆ 4,6 (19) Від 4 436 ₺ за особу</p>	 <p>ПОЇЗДКА НА ДЕНЬ Істрія: екскурсія внутрішньою Істрією з гідом із дегустацією Іжі</p> <p>8 години • Мала група • Доступний трансфер</p> <p>★★★★☆ 4,9 (14) Від 4 391 ₺ за особу</p>	 <p>ТУР ІЗ ПДОМ Ліваде: пішохідна екскурсія з полюванням на трюфелі</p> <p>1 година</p> <p>★★★★☆ 4,6 (29) Від 2 016 ₺ за особу</p>	 <p>ПОЇЗДКА НА ДЕНЬ Трієст: аромати Істрії. Тур до Хуму, Грожняна та Мотовуна</p> <p>7 години • Доступний трансфер</p> <p>★★★★☆ 5 (3) Від 5 377 ₺ за особу</p>
 <p>ПОЇЗДКА НА ДЕНЬ Мотовун: тур на електровелосипеді по Істрії</p> <p>7 години • Мала група</p> <p>Нова активність</p> <p>Від 5 153 ₺ за особу</p>	 <p>ПОЇЗДКА НА ДЕНЬ З Пули/Медуліна: одноденний тур по Істрії з дегустацією трюфелів</p> <p>9,5 години • Мала група • Доступний трансфер</p> <p>★★★★☆ 5 (7) Від 4 436 ₺ за особу</p>	 <p>ПРИВАТНИЙ ТУР Мотовун: пішохідний тур «Стежка гігантів» і дегустація фритулей</p> <p>4 години</p> <p>★★★★☆ 5 (1) Від 5 825 ₺ Від 4 660 ₺ за групу до 12</p>	 <p>ПОЇЗДКА НА ДЕНЬ Екскурсія по Істрії з Ріски або Пули</p> <p>7 години</p> <p>★★★★☆ 4,3 (4) Від 5 078 ₺ за особу</p>

Рис. Г.6. Гастроподорожі по Істрії [104].

Додаток Д

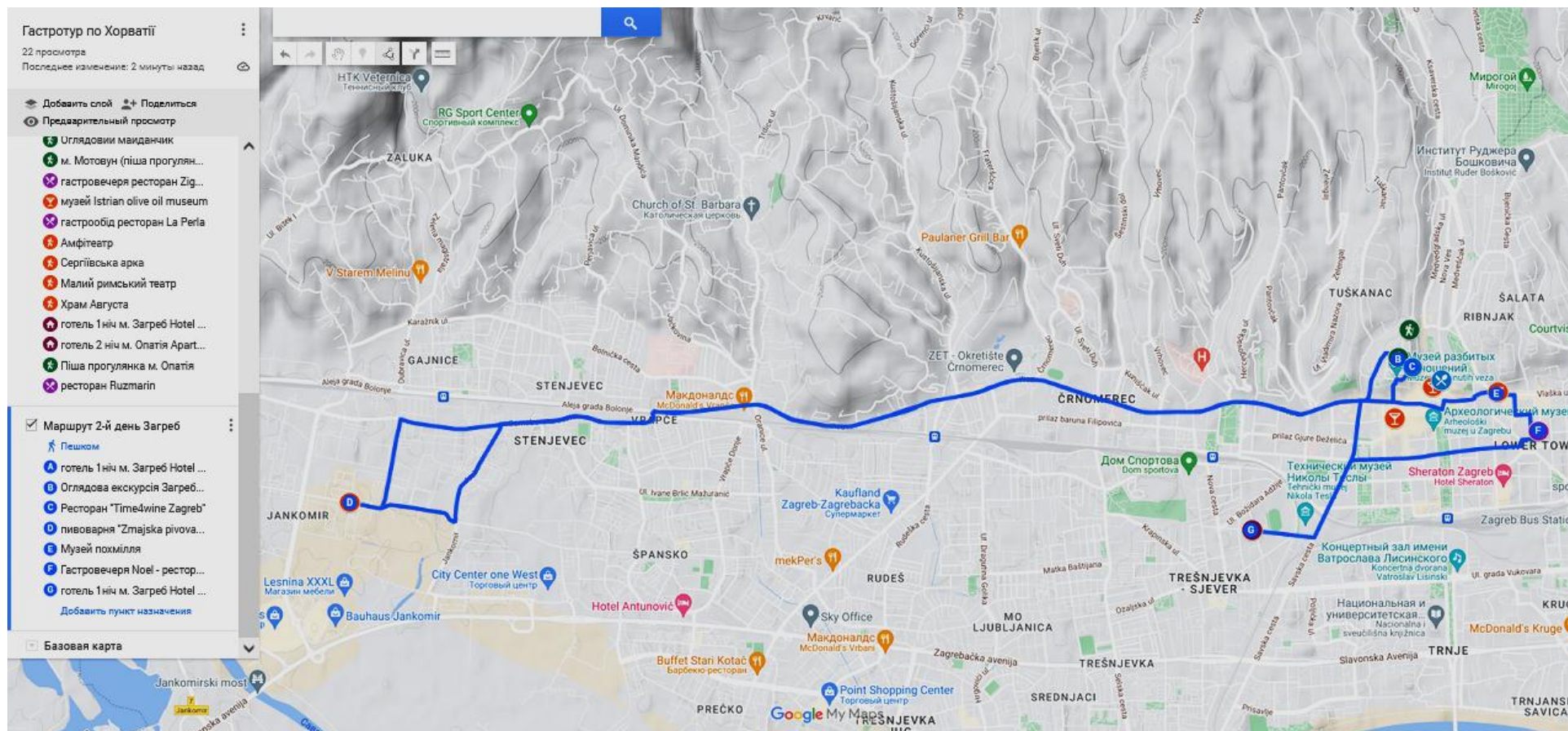


Рис. Д.1. Маршрут гастротуру 2-й день (м. Загреб).

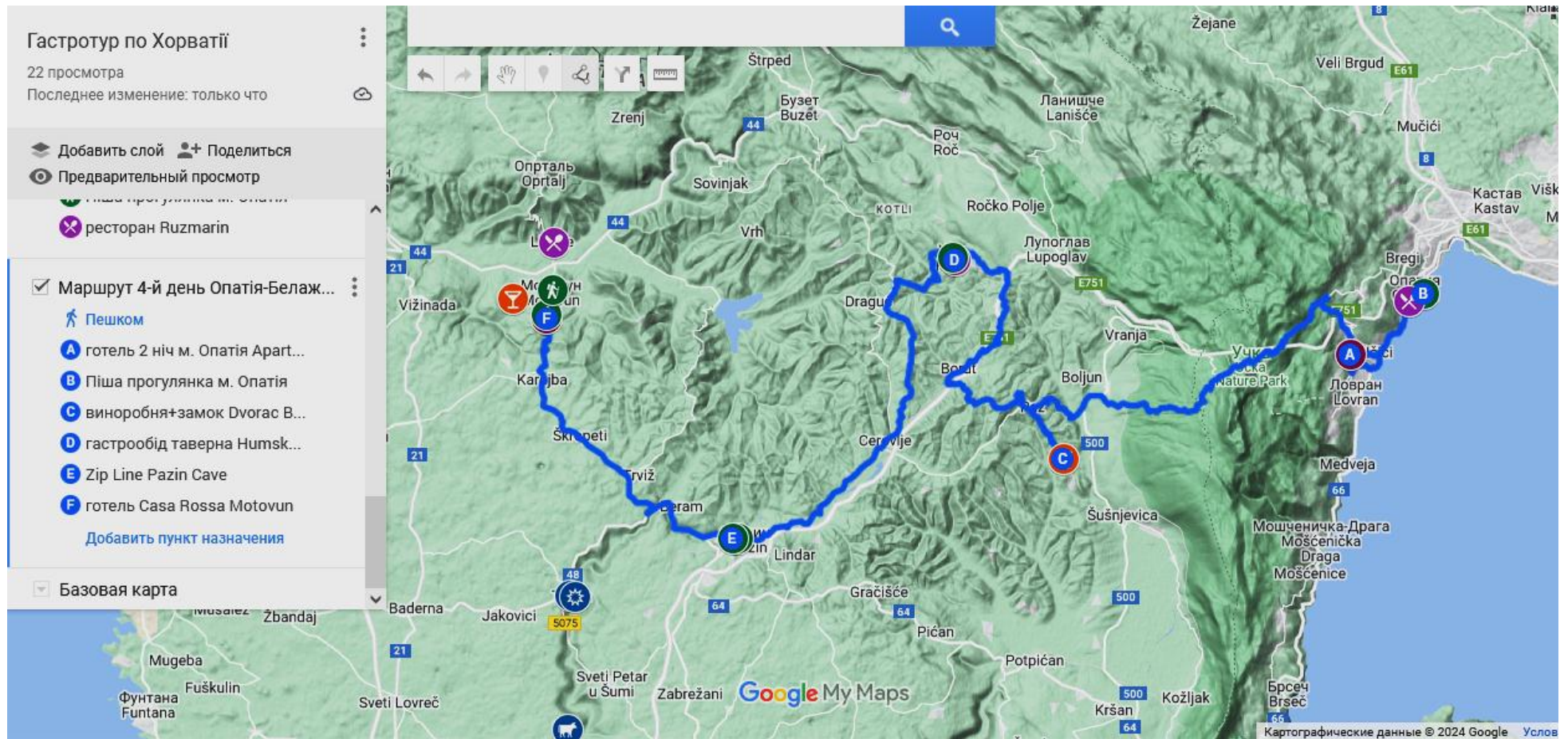


Рис. Д.3. Маршрут гастротуру 4-й день (м. Опатія - Мотовун).

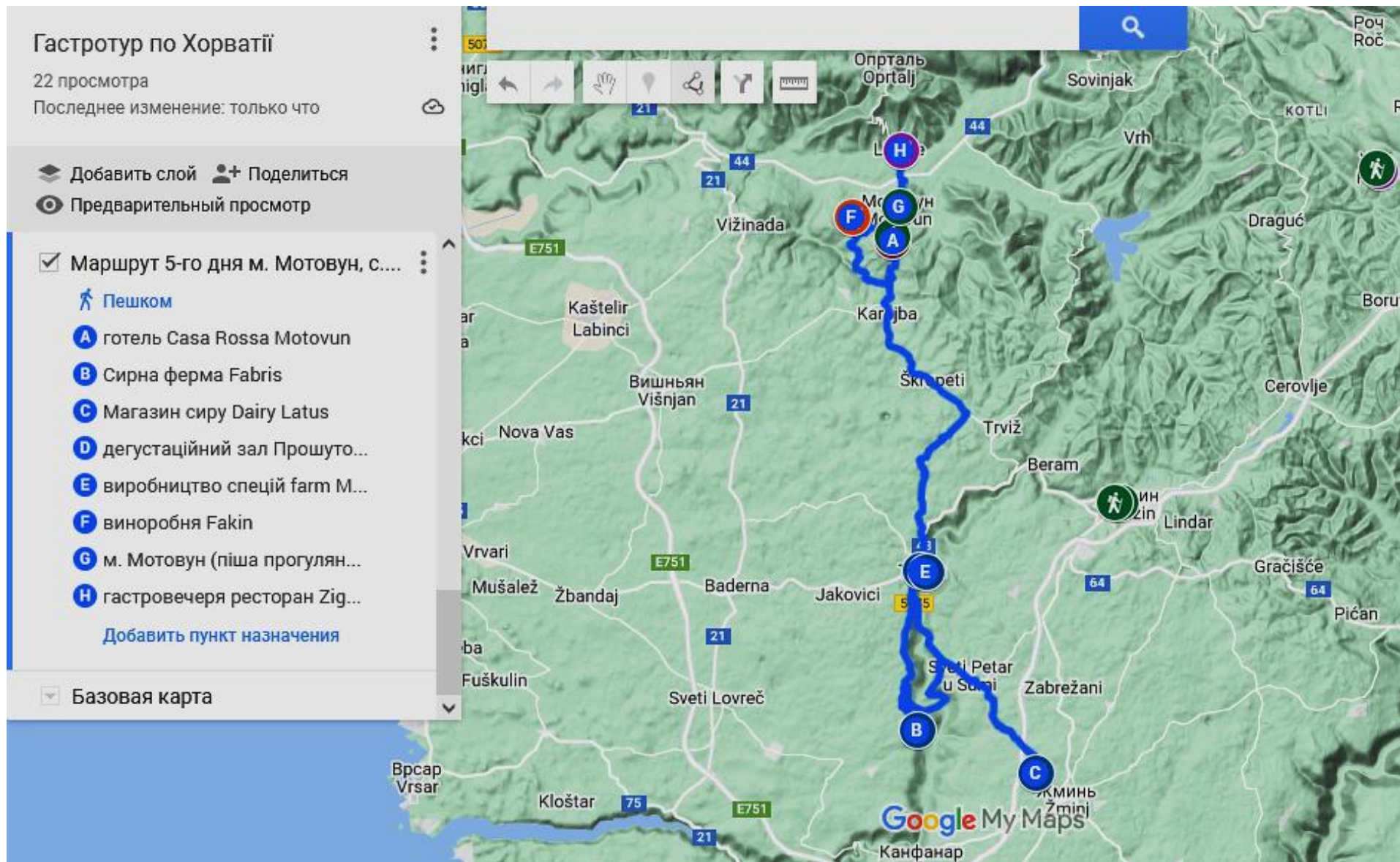


Рис. Д.4. Маршрут гастротуру 5-й день (м. Мотовун).

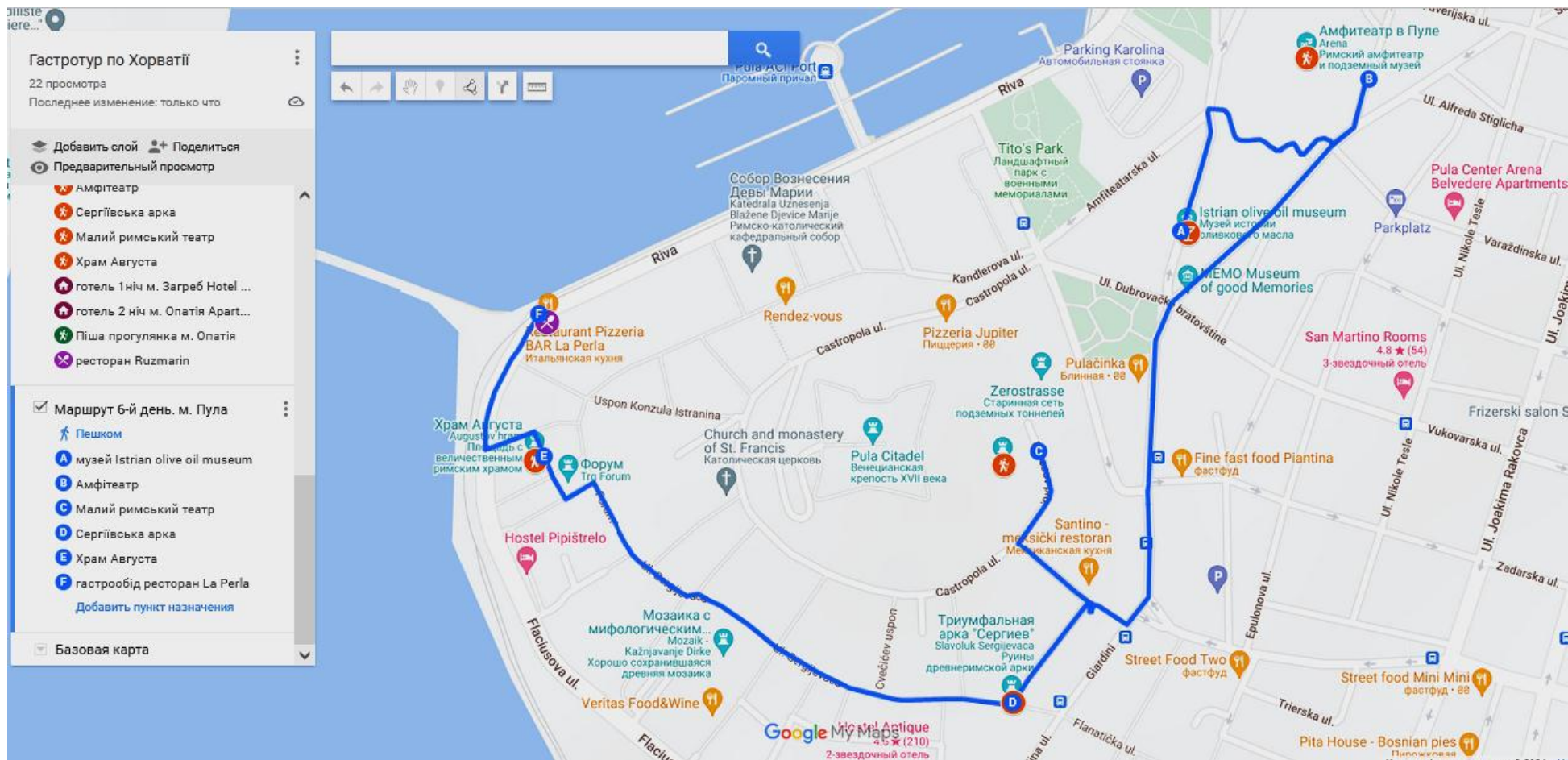




















Рис. Д.5. Маршрут гатротуру 6-й день (м. Мотовун – м. Пула).

-  пивоварня "Zmajska pivovara"
-  Загребський ринок "Tržnica-Dolac"
-  Оглядова екскурсія Загребом
-  Музей міста Загреб
-  Музей шоколаду
-  Ресторан "Time4wine Zagreb"
-  Ресторан "Konoba-Brasera"
-  Музей похмілля
-  Гастровечеря Noel - ресторан з * Мішлен
-  Магазин сиру Dairy Latus
-  дегустаційний зал Прошутто Niža Istarsko...
-  виробництво спецій farm Mirai Aromatica
-  виноробня+замок Dvorac Belaj and Podru...
-  гастрообід таверна Humska Konoba
-  Оглядова екскурсія м. Хум
-  готель Casa Rossa Motovun
-  музей Pazin Castle
-  Zip Line Pazin Cave
















-  Сирна ферма Fabris
-  виноробня Fakin
-  Оглядовий майданчик
-  м. Мотовун (піша прогулянка)
-  гастровечеря ресторан Zigante з * Мішлен
-  музей Istrian olive oil museum
-  гастрообід ресторан La Perla
-  Амфітеатр
-  Сергіївська арка
-  Малий римський театр
-  Храм Августа
-  готель 1ніч м. Загреб Hotel Laguna Zagreb
-  готель 2 ніч м. Опатія Apartments Kesten...
-  Піша прогулянка м. Опатія
-  ресторан Ruzmarin

Рис. Д.6. Легенда до карт гастротуру.

Заклади розміщення у гастротурі «Гастрономічна подорож від Загреба до Пули»

(укладено автором за даними сайту www.booking.com)

№	Назва готелю/адреса розташування	Опис номерів розміщення	Вартість на 16 осіб у грн. на період перебування/на 1 особу	Фото готелю та номерів
1	Hotel Laguna Zagreb/Kranjčevićeva 29, 10000 Загреб, Хорватія	Три 3-місні номери з трьома односпальними ліжками; Три 1-місні номери з двоспальними ліжками; Два 2-місні номери з двоспальними ліжками	13000+7050+3300=23350/одна ночівля+2 сніданки/2920	

2	Apartments Kestenovi Dvori/Oprić 74A, 51415 Опатія, Хорватія	Чотири апартаменти 4-місних	14645/916 ночівля одна	
3	Casa Rossa Motovun (56500 за 2 ночівлі з 14 осіб, якщо 16 осіб то ще 8000 грн)	На вибір вісім стандартних 2-місних номерів з двоспальними ліжками або двома односпальними/в наявності і одномісні номери	64500/4031 ночівлі+два сніданки дві	

Таблиця Д.2

Екскурсійні об'єкти гастротуру по днях подорожі (розробка автора)

№	Місто	Назва туристичного об'єкту/екскурсії/дегустації	Тривалість, год	Вартість у грн. 16 осіб/1 особа
	Загреб			
1	2-й день	Оглядова кавова екскурсія Загребом із місцевим гідом	2	20640/1290
		Обід у аутентичному хорватському Restaurant Konoba Time4wine Zagreb, розташованому у будівлі 13 ст. із традиційною кухнею	1	20640/1290
2		Екскурсія-дегустація пива у Загребській пивоварні «Zmajska pivovara»	1,5	34400/2150
3		Екскурсія у Музей похмілля «Museum of Hangovers»	1	5504/344
4		Гастрономічна вечеря у ресторані Noel	3	34400/2150
5	3-й день	Гастропрогулянка по Загребському базару на Долці	3	-
6		Музей шоколаду у Загребі	1,5	6192/387
	П-в Істрія			
	4-й день			
7	м. Опатія-	Самостійна пішохідна прогулянка по набережній Лунгомаре в Опатії	1,5	
8		Екскурсія-дегустація по виноробні Dvorac Belaj and Podrum Belaj	2 (1,5 год екскурсія+0,5 год відвідування магазину)	41280/2580
9	м. Хум	Екскурсія містом Хум, яке внесено до Книги рекордів Гіннеса, як найменше місто у світі	1	6880/430
10		Гастрообід (групове меню 26 евро+) у традиційному ресторані-коноба Хума	1	17888/1118
	5-й день			
	м. Мотовун та околиці	Дороги вина та сиру		
11	с. Фатура біля Кринга	Екскурсія-дегустація по сирній фермі Fabris – це сільськогосподарська компанія родини Фабріс, яка спеціалізується на розведенні кіз на власній фермі та виробництві молока, сиру та бринзи. Які доступні як для дегустації, так і для купівлі	1,5	13760/860

12	м. Жминь	Відвідування магазину – дегустаційної сирів з коров'ячого молока <i>Mljekaralatus</i> (Latufino - трюфельний сир, твердий жовтий сир Veli Jože, твердий сир Urbani, та ін.)	1	13760/860
13	м. Тиньян	Дегустація+купівля у Istrian Nam House істрійської прошутто, традиційних м'ясних копченостей - панчетта, омболо та кілька видів ковбас.	1,5	13760/860
14		Експерсія до сімейної компанії Mirai Aromatica Martina, яка спеціалізується на вирощуванні ароматичних, лікарських трав і спецій	1	6880/430
15	м. Мотовун	Експерсія-дегустація на виноробню Fakin, включає дегустацією високоякісних вин Fakin Wineгу у супроводі ароматного асортименту істрійських делікатесів та оливкової олії	1,5	41280/2580
16		Гастровечеря у трюфельному ресторані Zigante Livade tartufi за срібним дегустаційним меню разом з вином	2,5	37840/2365
	6-й день			
17	м. Пула	Експерсія-дегустація до музею «Будинок оливкової олії Істрії» («Olei Histriae») з магазином, пакет «Платиновий досвід»	2	27520/1720
18		пішохідна оглядова експерсія по м. Пула з оглядом історико-культурних пам'яток	1,5	6880/430
19		гастрообід у рибному ресторані Restaurant Pizzeria BAR La Perla	1	17200/1075

Додаток Ж



Рис. Ж.1. Restaurant Konoba Time4wine Zagreb [82].

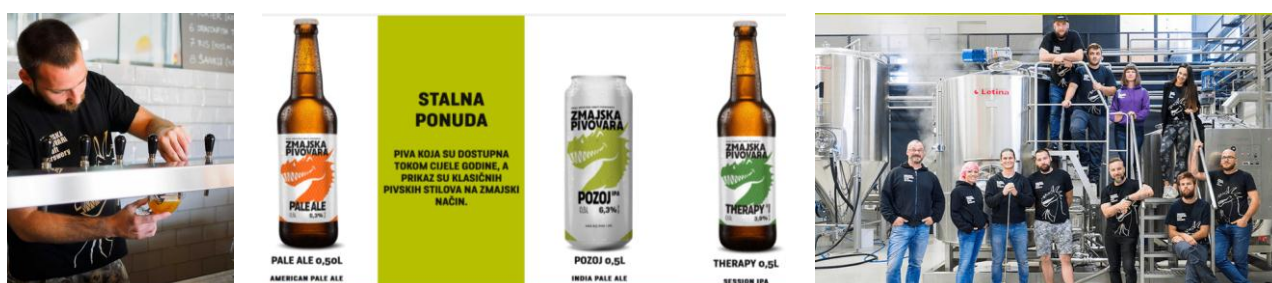


Рис. Ж. 2. Загребська пивоварня «Zmaj'ska pivovara» [100].

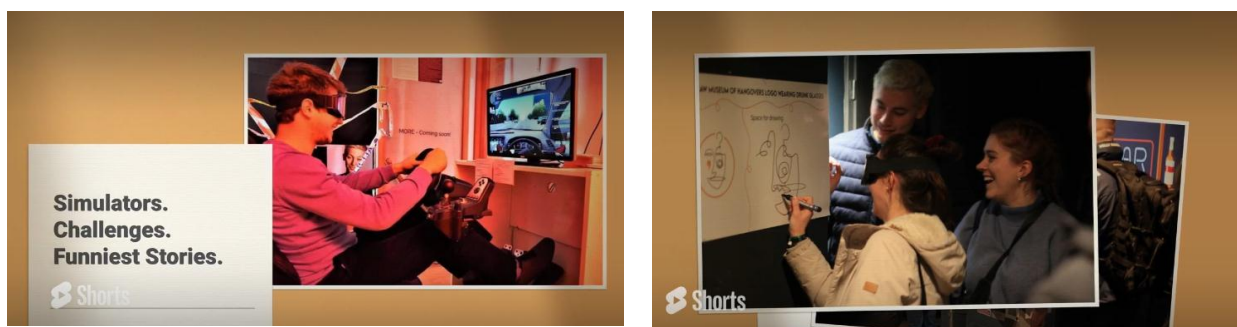


Рис. Ж.3. «Museum of Hangovers» [50].

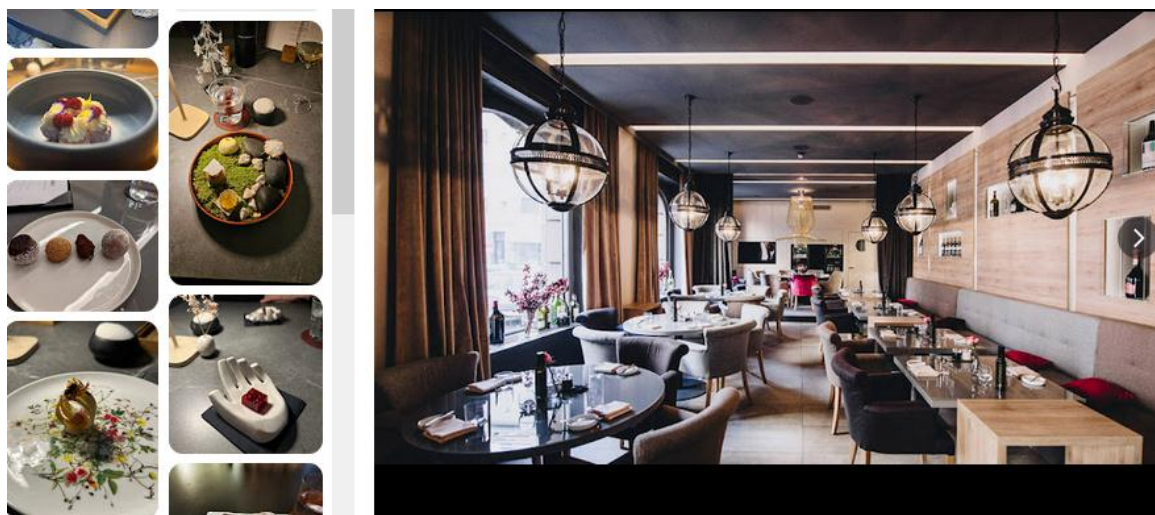


Рис. Ж.4. Ресторан Noel у Загребі [56].



Рис. Ж.5. Загальний вид Загребського базару на Долці [109].



Рис. Ж.6. Копова-Брасера-Загреб (загальний вид ресторану та страви із меню) [32].

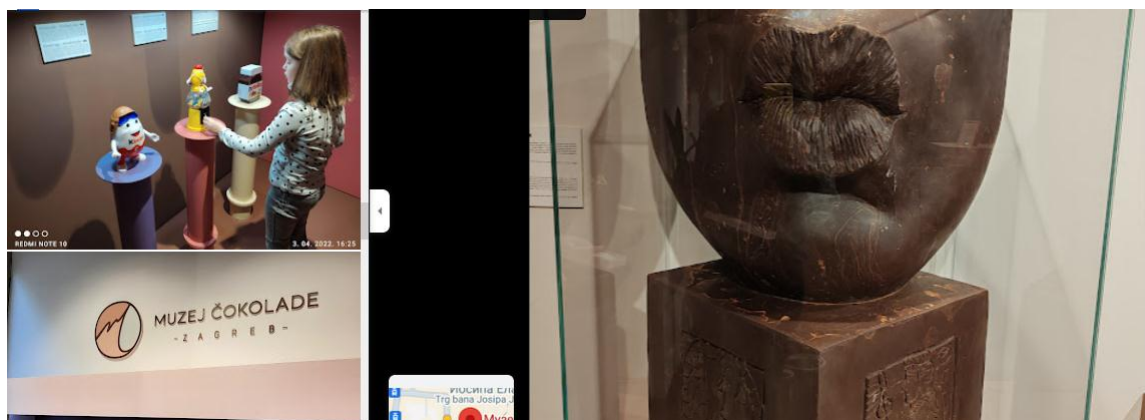


Рис. Ж.7. Музей шоколаду у Загребі [17].



Рис. Ж.8. Ресторан Ruzmarin в Опатії [72].



Рис. Ж.9. Виноробня-замок Dvorac Belaj і Podrum Belaj [9].



HLM d.o.o.

Hum 2, 52425 Roč

www.hum.hr

Tel: ++385 (0)52 660-005 Fax: ++385 (0)52 660-001 GSM: ++385 (0)91 600 3456

Offer for groups more then 10 people:

<p>90,00 kn - 12,00 €</p> <p>Istrian corn soup</p> <p>• "Fuži" (pasta) with goulash (beef)</p> <p>• Vegetable salad</p> <p>• "Kroštoli" - Cake</p>	<p>90,00 kn - 12,00 €</p> <p>Istrian corn soup</p> <p>• Seasoned pork chop, Istrian sausages, Sauerkraut</p> <p>• "Kroštoli" - Cake</p>	<p>100,00 kn - 13,50 €</p> <p>Istrian corn soup</p> <p>• "Fuži" (pasta) with goulash (beef)</p> <p>• Seasoned pork chop, Istrian sausages, Sauerkraut</p> <p>• "Kroštoli" - Cake</p>
<p>110,00 kn - 15,00 €</p> <p>Istrian ham, "Pecorino" cheese</p> <p>• Istrian Corn soup</p> <p>• "Fuži" (pasta) with goulash (beef)</p> <p>• Vegetable salad</p> <p>• "Kroštoli" - Cake</p>	<p>110,00 kn - 15,00 €</p> <p>Istrian ham, "Pecorino" cheese</p> <p>• Istrian Corn soup</p> <p>• Seasoned pork chop, Istrian sausages, Sauerkraut</p> <p>• "Kroštoli" - Cake</p>	<p>160,00 kn - 21,00 €</p> <p>Istrian ham, "Pecorino" cheese, Cheese with truffles</p> <p>• "Fuži" (pasta) with truffles</p> <p>• "Kroštoli" - Cake</p>
<p>190,00 kn - 25,50 €</p> <p>Istrian ham, "Pecorino" cheese, Cheese with truffles</p> <p>• "Fuži" (pasta) with truffles</p> <p>• Seasoned pork chop, Istrian sausages, Sauerkraut</p> <p>• "Kroštoli" - Cake</p>	<p>55,00 kn - 7,50 €</p> <p>• "Fuži" mit Gulasch (Fënd)</p>	<p>38,00 kn - 5,00 €</p> <p>Gemuesesuppe mit mais und wurst</p>
	<p>45,00 kn - 6,00 €</p> <p>Scrambled eggs with mushroom or asparagus and ham</p>	<p>110,00 kn - 15,00 €</p> <p>• "Fuži" (pasta) with truffles</p>



Рис. Ж.10. Ресторан Humska konopa [19].

Family farm Fabris



Рис. Ж. 11. Сирна ферма Fabris [11].



Рис. Ж. 12. Дегустаційна сирів Мјекаралатус та прошуто у Istrian Ham House [11, 12].

Family farm Mirai Aromatica



Рис. Ж.13. Спеції від Mirai Aromatica [13].



Рис. Ж.14. Винарня Fakin [26].

**OFF-ROAD AND WINE
TASTING TOUR***

- Aperitif Rose in winery
- Short introduction about winery
- Driving through the vineyards
- Wine & olive oil tasting with snacks
on the lookout in the vineyards «Monte Bred»
- Return to the tasting room
- cca 90 min / max 6 person

60,00 € PER PERSON

Рис. Ж.15. Програма дегустації вин у винарні Fakin [26].



Рис. Ж.16. Меню трюфельного ресторана Zigante Livade tartufi [99].

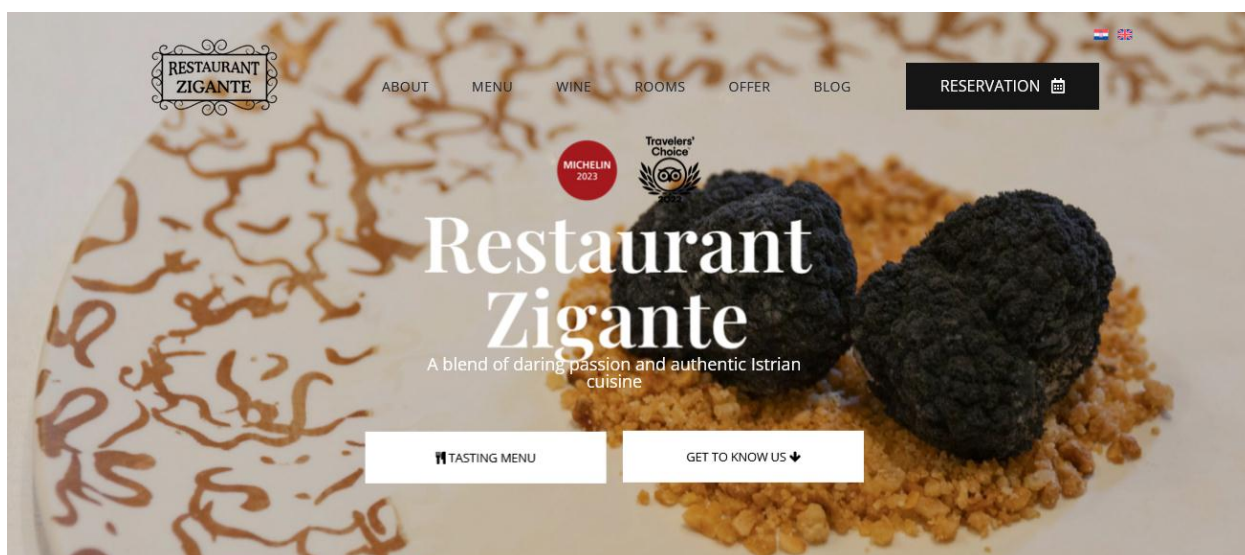


Рис. Ж.17. Ресторан Zigante Livade tartufi [99].

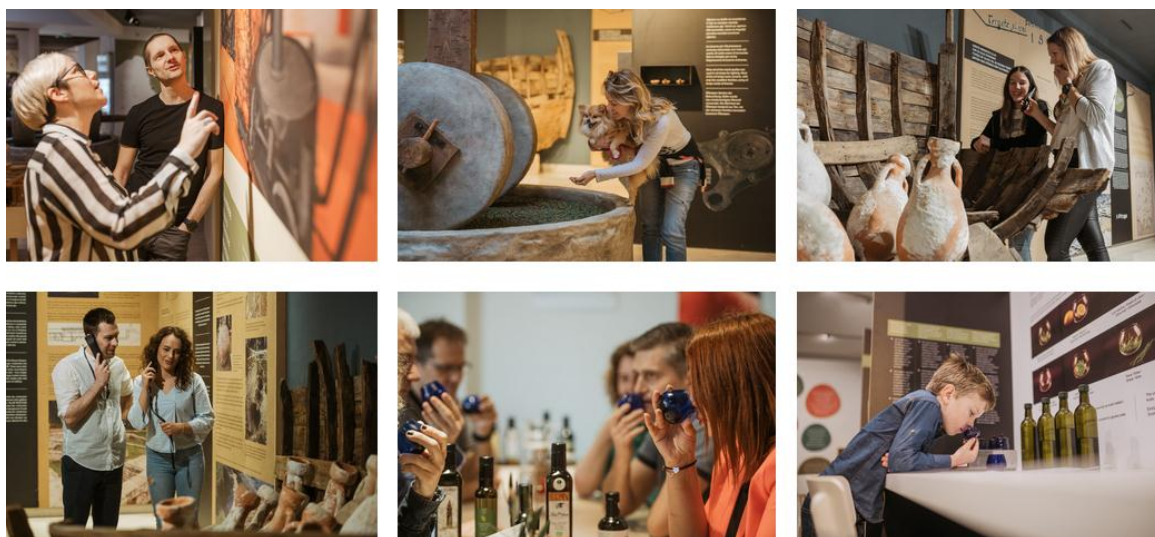


Рис. Ж.18. Експерсія-дегустація у MUSEUM OLEI HISTRIAE [60].

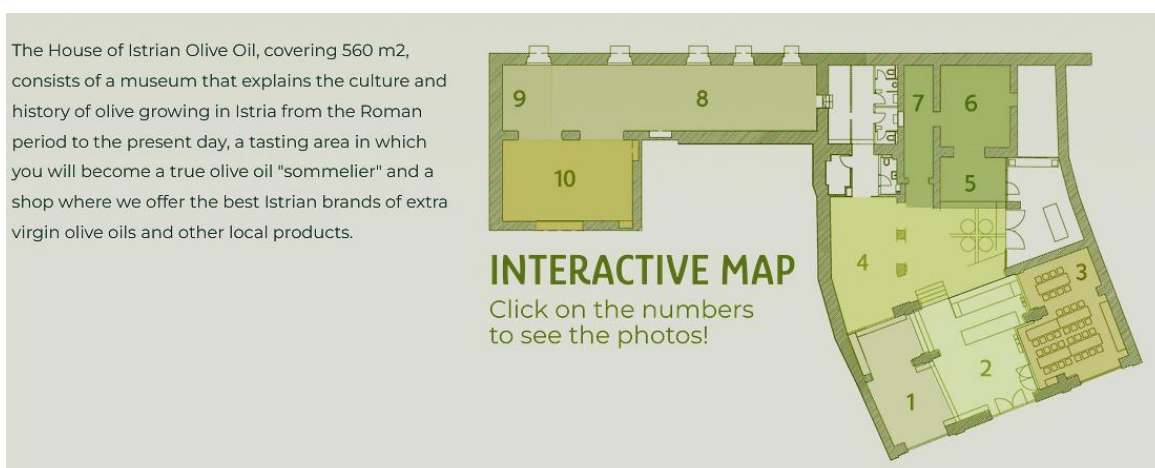


Рис. Ж. 19. Інтерактивна карта музею оливкової олії [60].



Рис. Ж. 20. Амфітеатр у Пулі [83].

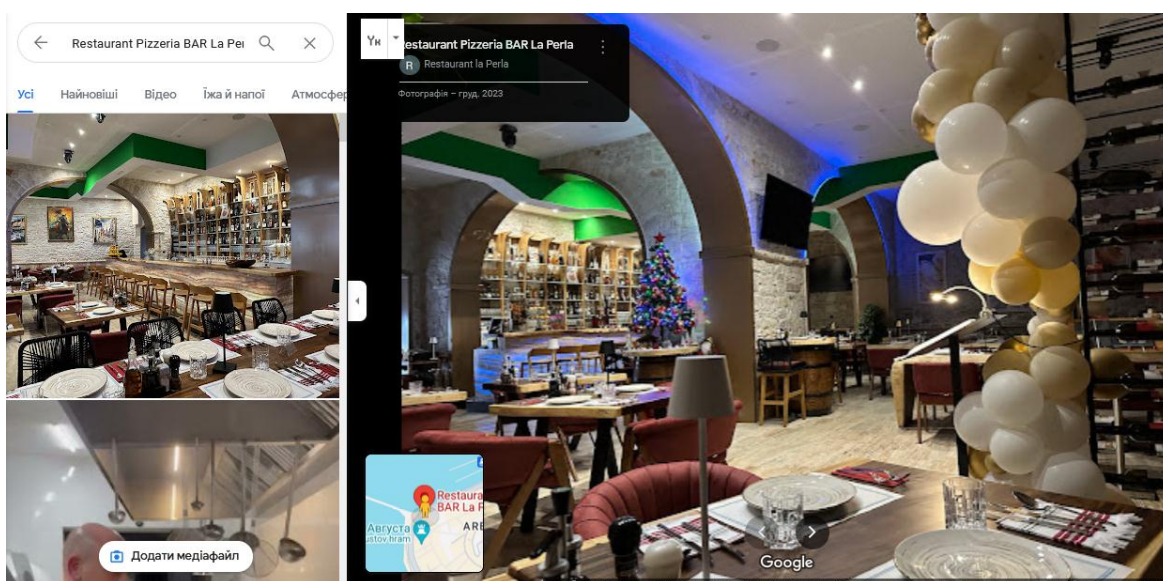


Рис. Ж.21. Ресторан Pizzeria BAR La Perla [70].

Додаток 3

Страховання

Страховий поліс «Європа VIP» 1,91€\день включає весь пакет: Репатріація тіла, медичне транспортування, витрати на організацію допомоги з порушення справи щодо захисту прав застрахованої особи, надання можливості зв'язку з адвокатом до 200 у.о. При цьому послуги адвоката оплачує Страхувальник (Застрахована особа). COVID-19: діагностика та лікування за призначенням лікаря за наявності показань - 2 000 EUR. Вартість покриття страхового поліса 30 000 €. Франшиза 100 EUR. Усі країни Європи та Шенгенської зони, включно з країнами: Туреччина, Єгипет, Кіпр, Туніс, ОАЕ, Грузія, Мальта. За винятком російської Федерації, республіки білорусь, України та країни постійного місця проживання ЗО. Невідкладна амбулаторна допомога, невідкладна стаціонарна допомога, витрати на виклик лікарів швидкої допомоги в країні перебування, швидка невідкладна допомога, невідкладна акушерська допомога до 28-го тижня вагітності, витрати на надання швидкої та невідкладної амбулаторної (у медичному закладі або у ліцензованого лікаря) і стаціонарної допомоги, включно з консультаціями, діагностикою, лікуванням, оплатою призначених лікарем медикаментів. Витрати на евакуацію дітей до 14 років.

У разі, коли внаслідок нещасного випадку або раптового захворювання, що трапилися з дорослими, діти, застраховані за Договором, втрачають можливість нагляду з боку дорослих, страховик організує дострокове повернення дітей в Україну. При цьому право на використання зворотних квитків дітей передається Страховику. Витрати на проведення невідкладних операцій, включаючи витрати на необхідні медикаменти, призначені лікарем, перев'язувальні матеріали та засоби фіксації (гіпсові пов'язки, лангети), витрати на поховання за кордоном у разі смерті Застрахованої особи за межами України оплачуються в межах 1000 у.о. Невикористаний зворотний квиток здається Страховику. Медична евакуація та репатріація тіла здійснюються, за попереднім узгодженням зі Спеціалізованою службою Страховика, в межах 1000 у.о. Правовий захист у разі дорожньо-транспортної пригоди із Застрахованою особою, у сумі до 1 000 у.о. Витрати на отримання тимчасових документів, що засвідчують особу, у разі їх крадіжки або втрати, в межах 200 у.о. Організація доставки Застрахованої особи до місця призначення (тільки в країнах Європи) у разі неможливості експлуатації автомобіля Застрахованої особи, внаслідок його поломки або аварії, або у разі неможливості керування Застрахованою особою в межах 100 у.о. - водієм автомобіля, витрати на допомогу Страхувальнику (Застрахованій особі) у наданні необхідної інформації по відновленню (поверненню) втрачених документів (паспорта, Договору (поліса), квитків на зворотну дорогу, кредитних карток) [64].