

ЕТНІЧНИЙ ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ ЯК ПОПУЛЯРНИЙ НАПРЯМОК У ТУРИСТИЧНІЙ ІНДУСТРІЇ: ЛИТОВСЬКИЙ ТА УКРАЇНСЬКИЙ ДОСВІД

В умовах глобалізації туризм відкриває нові можливості та перспективи в галузі збереження культурної та природної спадщини, міжкультурного обміну та розвитку діалогу між різними культурами.

Багато хто подорожує, щоб отримати нові емоції і пізнати іншу культуру, відмінну від своєї культури. Перебування серед людей, які використовують іншу мову, віддають перевагу іншій кухні, застосовують інший стиль поведінки, – це і є ключовим сенсом туризму. Саме він сприяв появі етнічного туризму, який з кожним роком посідає дедалі міцніші позиції в усьому світі.

Етнічний туризм – вид пізнавального туризму, основна мета якого – відвідування етнографічних об'єктів для пізнання культури, архітектури, побуту та традицій народу, етносу, який проживає зараз і проживав колись на даній території.

Варто зазначити, що етнічний туризм – це багатогранне явище, і однією з його форм, яка набуває сьогодні велику популярність, стає етнічний гастрономічний туризм.

Мета гастрономічних турів – насолодитися особливостями кухні будь-якої країни, будь-якого народу. Але ця мета не зводиться до того, щоб скуштувати дуже рідкісну, екзотичну страву або перепробувати безліч кількості страв. Важливо насолодитися місцевою кухнею, яка багато століть вбирала традиції та звичаї місцевих жителів, їх культуру приготування їжі.

Гастрономічна подорож – це палітра, яка допомагає туристу намалювати своє уявлення про будь-яку країну. Їжа відкриває таємницю духу народу та допомагає зрозуміти його менталітет.

Таким чином, гастрономічний туризм – це подорож континентами та країнами для ознайомлення з особливостями місцевої кухні, кулінарними традиціями, з метою дегустації унікальних для туриста страв або продуктів.

Гастрономічний туризм має кілька напрямів: тур сільською місцевістю, ресторанний тур, освітній тур, екологічний тур, подієвий тур, комбінований тур [1, с. 105].

Тур по сільській місцевості – вид туру, що передбачає тимчасове перебування туристів у сільській місцевості з метою дегустації місцевої кухні та продуктів, які існують у даному регіоні, а також може включати участь у сільськогосподарських роботах.

Ресторанний тур – це поїздка, яка включає відвідування відомих і популярних ресторанів, для яких характерні висока якість обслуговування, ексклюзивність кухні, а також етнічна спрямованість.

Освітній тур – тур, мета якого – навчання у спеціальних освітніх закладах з кулінарним фахом, а також відвідування курсів та майстер-класів.

Екологічний тур – це тур, який передбачає відвідування екологічно чистих господарств та виробництв, знайомство з виробництвом екологічно чистих, органічних продуктів.

Подієвий тур – тур, орієнтований у часі на відвідування місцевості з метою участі у громадських та культурних заходах (фестивалях, святах, виставках, ярмарках, шоу) на гастрономічну тематику.

Комбінований тур – це поїздка, яка містить кілька перерахованих вище напрямів.

Гастрономічний туризм може розвивати будь-яка країна, оскільки має багатий потенціал, адже у кожній країні є своя неповторна етнічна кухня, традиції гостинності.

Серед регіонів Європи як відомий центр гостинності можна виділити Литву, де народ відрізняється своєю дружелюбністю та гостинністю.

Етнічний гастрономічний туризм повною мірою дозволяє оцінити різноманіття та самобутність Литви.

Безперечно, з XIV століття кухня Литви зазнала великих змін. Історично до XIX століття існувала кухня для багатих людей, для шляхти та вельмож – старолитовська кухня. Старолитовська кухня залежала від звіроловства та бортництва. М'ясо (ведмежатина, лосина, оленина), мед, риба (щука) – основні складові литовської кухні. Досі литовські кулінари не забувають таких страв, як щука з кислою капустою та щука під хріном. З середини XIX століття історія старолитовської кухні перервалася. Тому що разом з державою зник той самий стан, для якого ця кухня і створювалася. Почала своє існування так звана селянська кухня чи

новолитовська, яка переросла на національну литовську кухню. Відбулося змішання з традиціями кухні Криму, Османської імперії [2].

Литва включає 4 кулінарно-етнографічні райони: у жемайтійців основні страви – каші, у аукштайтів – сир і млинці, у дзукійців – картопля, гриби та гречана каша, у сувалтійців – копчене м'ясо, ковбаса з картоплі.

Але безперечно головним продуктом для всіх є картопля, а найзнаменитіша литовська страва з картоплі – цепеніни.

Солодощі туристи люблять увозити із собою як сувенір. Тістечка, печива, желе, і, звичайно, традиційний литовський торт шакотіс (по-іншому його називають банкухен або рогац), який можна знайти у будь-якій литовській кондитерській.

З напоїв популярні лимонади, квас, кава, чай, мед, пиво. П'ють кмину воду – відвар з кмину. Квас готують на основі житніх сухарів та солоду з різними добавками (травки, листя, мед, родзинки). З натуральних компонентів виготовляють алкоголь: різні бальзами, лікери, наливки.

Дедалі більше рестораторів оформляють дизайн своїх приміщень у етнічному стилі. Тому, приїхавши до Литви, неважко відразу ж поринути у національний колорит цієї країни.

Найбільш популярні гастрономічні екскурсії в Литві: ринок – про головні продукти Литви і не тільки (Benedikto Turgus, ARTISOKAS, Medeksiai, Aštriai Aštru, Girkė), дегустація литовського пива (Пивоварний завод Švyturys, Rinkuskiai Brewery, Бельмонтас, Butautu Manor Brewery, Birzu alus brewery), дегустація литовських міцних напоїв (Grapperia, ČESLOVO VYNAS,), Вільнюс на смак: сир& вино (The Bubbles, Champagneria, Sampane, Vilnius Jazz Bar) [3].

Литовська практика доводить, що подібний вид туризму здатний задовольнити низку духовних потреб людини.

Останні кілька років етнічний гастрономічний туризм дуже динамічно розвивається і в Україні. Смакова палітра локальних страв українських регіонів розкривається дедалі яскравіше, а маленькі ферми, виноробні, сироварні стають привабливими об'єктами гастрономічного туризму.

Україна має великий потенціал у галузі гастрономічного туризму. Важливу роль у розвитку цього напрямку туризму в Україні відіграє проєкт «Географічні вказівки в Україні», який фінансується Євросоюзом та реалізується вже другий рік і в якому задіяні як зарубіжні, так і українські експерти: держслужбовці, науковці, юристи та інші фахівці. У рамках цього проєкту створюються великі гастрономічні маршрути «Шляхи вина

та смаку Придунайської Бессарабії», а на черзі – «Шляхи вина та смаку Закарпаття» [4]. Можливо, Україна стане одним із центрів європейського туризму, тому що у нас все для цього є.

Можна дійти висновку, що етнічний гастрономічний туризм – дуже популярний вид туризму у світі. Гастрономічний туризм дозволяє людині через кулінарні дегустації, навчання приготування страв відчувати культуру цієї країни чи регіону. За допомогою гастрономії багато туристів навіть можуть змінити свою думку про країну.

1. *Иванов В.Д.* Гастрономический туризм как популярное направление в туристической индустрии // Физическая культура. Спорт. Туризм. Двигательная рекреация. – 2018. – № 2. – С. 105-113. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/gastronomicheskiy-turizm-kak-populyarnoe-napravlenie-v-turisticheskoy-industrii>

2. Гастрономический туризм. Что попробовать: литовские национальные блюда. URL: www.gastrotur.ru/chto-poprobovat-litovskie-natsionalnye-blyuda#more-460

3. Гастрономические экскурсии в Вильнюсе. URL: <https://kidpassage.com/excursions/litva/vilnius/food>

4. Виктория Пархоменко: Украина может стать одним из центров гастротуризма Европы. URL: <https://zruchno.travel/News/New/4222?lang=ru>