

IV. РЕКРЕАЦІЙНА ГЕОГРАФІЯ І ТУРИЗМ

УДК 913(477.87)(036)

І.М. Філоненко

КАВОВИЙ ТУРИЗМ ТА ОСНОВНІ РЕГІОНИ ЙОГО РОЗВИТКУ

Визначена сутність та специфіка кавового туризму, як одного з цікавих та перспективних видів туристичної діяльності. Коротко прослідкована історія кави та особливості її поширення по земній кулі. Звернута увага на види та сорти кави й різницю між ними. Наведені основні ознаки, які можуть бути використані під час класифікації кавових зерен, виділення їх основних сортів. Зазначені основні регіони розвитку кавового туризму – Південноамериканський, Центральноамериканський, Африканський, Азійсько-Австралійський та Європейський та охарактеризовані найбільш відомі осередки в кожному з них. Основною передумовою виділення Південноамериканського регіону розвитку кавового туризму стали традиції вирощування кави у Бразилії, Венесуелі, Колумбії, Перу, Еквадорі, де прокладені цікаві кавові маршрути зі спогляданням за технологіями вирощування та приготування кави та подальшою дегустацією напою. Охарактеризована роль культури місцевої кави в розвитку кавового туризму деяких країн Центральної Америки, зокрема Куби, Ямайки, Сальвадору, Коста-Ріки, Домініканської республіки, Мексики, Панами та ін. Розглянуті кавові традиції основних країн-виробників кави Африканського континенту – Ефіопії, Кенії, Танзанії та специфіка розвитку кавового туризму в них. Охарактеризовані основні країни-виробники кави в Азійсько-Австралійському регіоні, визначені особливості й передумови розвитку кавового туризму в Індії, Індонезії, Ємені, В'єтнамі, Австралії. Розглянуті європейські традиції розвитку кавового туризму, їх специфіка, найбільш відомі та популярні осередки. Звернута увага на передумови, можливості й перспективи розвитку кавового туризму в Україні, зокрема в Закарпатті та на Львівщині.

Ключові слова: кава, туризм, регіон, країни-виробники, дегустація.

Постановка проблеми. Споживання кави відіграє дуже важливу роль у спілкуванні між людьми. Воно має багату й цікаву історію, а соціальна значимість кави стала поштовхом великої популярності кавового туризму, який має на меті організацію кавових турів, що проходять, переважно, по центрах виробництва кави. Під час таких турів подорожувальники мають можливість познайомитися з історією кави та її виробництва, продегустувати напої, придбати сувеніри, побачити й оцінити процеси, пов'язані з її приготуванням та пізнати таїнства її споживання. На сьогодні кава стала популярним напоєм у багатьох країнах світу, а туристи досить активно досліджують осередки її зародження та подальшого розвитку. Тому **основною метою** даної статті є дослідження та виявлення особливостей розвитку кавового туризму, як різновиду туристичної діяльності, в різних регіонах планети й України.

Виклад основного матеріалу. Вважається, що слово «кава» є похідним від арабського «qahwa», що в перекладі означає «сила, енергія», «збудливий

напій», дехто пов'язує його з назвою провінції – Каффа, що на південному заході Ефіопії й де вперше почали вживати зерна цього дерева. Так чи інакше, але з Ефіопії кава потрапила до сусідньої Аравії, й далі, в силу різних історичних обставин, почала поширюватись по світу. Її стали культивувати в Індії, на островах Ява та Суматра. Наприкінці XVII – початку XVIII століття цей напій знали майже в усіх країнах Європи й Північної Америки, а до середини XVIII століття її почали вживати й вирощувати в Цейлоні, Центральній та Південній Америці.

Якщо на початку XX століття, не дивлячись на величезну популярність, кава була продуктом дорогим і її вважали символом розкоші й багатства, то в наш час вона є дуже поширеним і доступним напоєм, який, за деякими оцінками, за об'ємами споживання поступається лише воді. Каву вирощують більше 50 країн світу [7], кожна з яких має свої природні кліматичні, ґрунтові умови, що визначають відмінності в хімічному складі, а отже й смаках, ароматичних особливостях та інших властивостях одного й того ж сорту в різних місцевостях.

На сьогодні розрізняють близько восьми десятків видів кавового дерева, які, виходячи з ботанічної класифікації, поділяються на Арабіку (Аравійську), Робусту та Ліберіку [3]. Розрізняють поняття «вид кави» та «сорт кави» [3]. Арабіка, Робуста, Ліберіка – це різновиди кавового дерева, кожен з яких має багато сортів, які можуть називатися в залежності від країни походження; порту, з якого здійснюється постачання; підвиду кавового дерева; назви господарства чи маєтку, місцевості вирощування кави; в якості комерційної назви тощо.

Поціновувачі кави дедалі частіше купують тури до країн-виробників кави, щоб познайомитися з процесом виготовлення улюбленого напою, рецептами приготування кави, відвідати музеї, присвячені каві та спеціалізовані магазини, де можна придбати всі необхідні для кавових церемоній атрибути.

Основні осередки розвитку кавового туризму розташовуються на територіях країн – виробників та експортерів кави (рис. 1). Умовно виділяють *Південноамериканський, Центральноамериканський, Африканський та Азійсько-Австралійський регіони розвитку кавового туризму* [3]. Також можна виокремлювати *Європейський регіон*, який має свою специфіку й ресурси для розвитку кавового туризму.

Так, *Південноамериканський регіон* відомий такими виробниками кави, як Бразилія, Колумбія, Венесуела, Перу, Еквадор. Вирощування кави є традиційним заняттям населення цих країн, що й стало основою розвитку кавового туризму. До послуг гостей тут пропонують маршрути до кавових плантацій, спостереження за збором, обробкою, сушінням та обсмажуванням кавових зе-

рен, знайомство зі старовинними методами приготування кави, майстер-класи з правильної дегустації кави та визначення її якості.

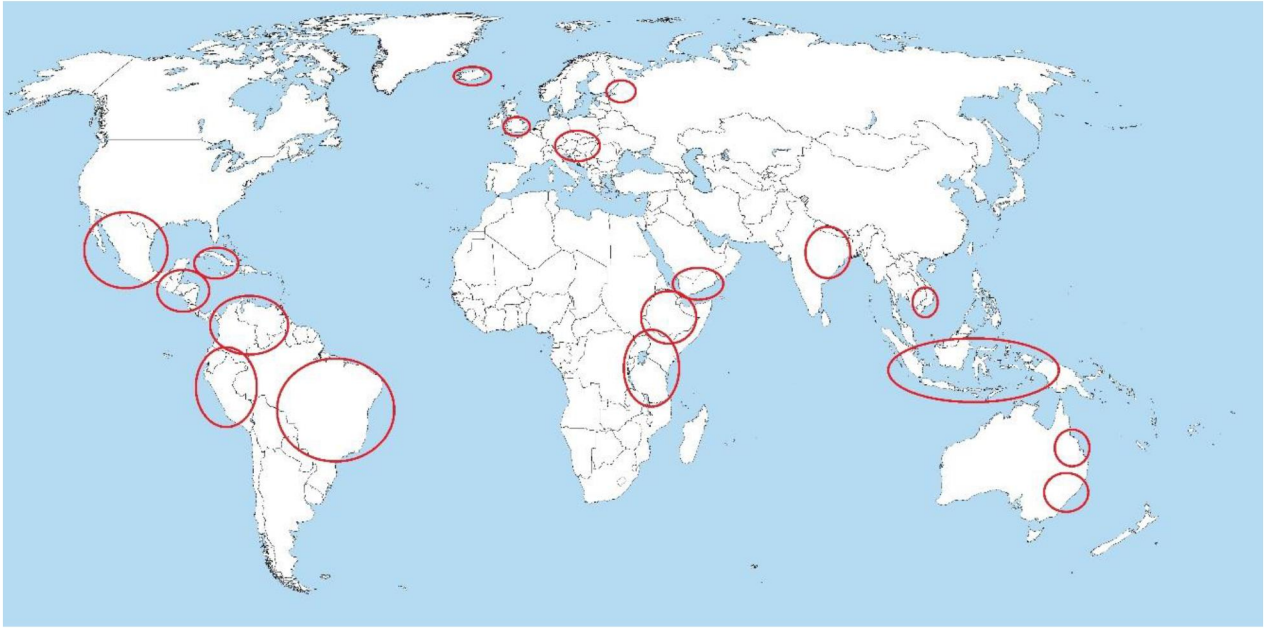


Рис. 1. Осередки розвитку кавового туризму

Популярною серед кавових туристів є *Бразилія* – найбільший у світі виробник кави, що задовольняє третину світового попиту на каву Арабіка та лідер кавового туризму. Близько половини площі цієї країни – під кавовими плантаціями, а сам напій місцеві жителі готують з точним дотриманням пропорцій та з використанням очищеної води. В цій країні аромати кави можна відчути скрізь – і в діловому центрі Ріо, і в знаменитих фавелах бідняків. Кавові тури, як правило, передбачають відвідування кавових плантацій, дегустацію напою тощо.

У *Колумбії* кава з'явився на початку 18-го століття, найімовірніше, з голландських колоній, але мода на каву поширилася тут лише на початку 19-го століття, що було наслідком прагнення верхівки колумбійського суспільства наслідувати європейське «вище суспільство».

Колумбія славиться вирощуванням кращих сортів кави – медельїн, арменія, манісаль, які носять назву місцевостей, де були створені. У центрі й на заході Колумбії розташований кавовий регіон, до складу якого входить 47 муніципалітетів її департаментів, а вирощуванням кави займаються більше 25 тисяч фермерських господарств [7, 4]. А кавовий регіон Колумбії, який охоплює території департаментів Кальдас, Кіндіо, Рісаральда і Вальє-дель-Каука внесений до Списку Всесвітньої культурної спадщини ЮНЕСКО.

Дізнатися багато корисного й цікавого про виробництво кави, відвідати околиці міста Меріда з мальовничими водоспадами, музеєм кави туристи можуть у *Венесуелі*. *Перуанську* каву кращих сортів вирощують в Андах, де й зо-

середжені основні об'єкти кавових турів. Велику кількість кави вирощує *Еквадор*, але вона не дуже високої якості, тому й з боку туристів особливої популярності та інтересу не викликає.

Культурні традиції місцевої кави відіграють першочергову роль в економіці **країн Центральної Америки** – Панами й Мексики та країн Карибського басейну, зокрема Гватемали, Сальвадору, Коста-Ріки, Домініканської республіки, Куби, Ямайки.

У Мексиці каву вирощують у південних штатах Веракрус та Міапас. Мексиканська кава до числа найкращих у світі не входить, оскільки, хоча вона й приємна на смак, але, на думку знавців, їй не вистачає міцності букету.

У Панамі туристам пропонують «кавовий» тур, який починається з відвідання кавових плантацій, на кожній ділянці яких вирощують окремий сорт кави, посвячують у мистецтво дегустації цього напою, а кавовим гурманам пропонують каву зі спініним молоком.

Важливим імпортером кави є колишня іспанська колонія *Гватемала*, більшу частину якої займають Гватемальське нагір'я та ділянки Кордильєр. Саме завдяки висоті, на якій вирощується кава, вона набуває особливо цінних якостей. Тут ростуть її кращі сорти кобано та антигуа, а основними виробниками є невеликі фермерські господарства

Чудову ароматну каву зі своєрідним кислуватим смаком, який вирізняє кращі сорти Центральної Америки й дуже подобається туристам-поціновувачам, вирощують у *Коста-Ріці*. Найкращу каву культивують на гірських схилах провінції Трес Ріос, яка і є основним осередком розвитку кавового туризму в країні. Знаходиться вона поблизу столиці Сан-Хосе, а виробництвом кави тут також займаються невеликі фермерські господарства, до яких організовують цікаві екскурсії та дегустації напою.

У Домініканській республіці каву почали вирощувати ще у XVIII столітті. Зараз найвідоміші плантації розташовані у провінції Санто-Домінго. Найкращі умови для вирощування сформувалися на помірних висотах обох схилів гірського хребта, що проходить із заходу на схід вздовж центральної частини острова. В районах Бараона, Осоа, Сібао, Бані отримують каву арабіку.

Туристи їдуть сюди скуштувати кави з м'яким поєднанням кислоти, приємного аромату та простого насиченого смаку.

Англійська колонія в минулому, а тепер невеличка острівна держава Карибського басейну *Ямайка*, здавна вирощує один з найбільш відомих і неперевершених сортів кави «Jamaica Blue Mountain», переважну більшість зерен якого закупає Японія, тому на міжнародному ринку його знайти дуже складно.

Об'єми вирощування цього сорту є дуже малими, тому кава дуже дорога й особливо цінується кавовими гурманами. Найбільш яскраво весь букет смаку відчувається за умови збільшення кількості меленої кави для однієї порції.

Величезний попит має кава на острові *Куба*, де її плантації займають майже 150 тис. га, а щорічний збір зерен – близько 25 тисяч тонн [20]. Кращими сортами тут вважають Туркіно або Екстра Туркіно та Арабіку Серано Вошед. Кубинська арабіка за якістю відповідає кращим світовим зразкам, але кислотність, порівняно з деякими іншими сортами кави центральноамериканських країн, має нижчу. Туристам пропонують скуштувати м'який середньонасичений напій з приємним збалансованим смаком та легким відтінком димку.

Сальвадор – хоча й має серед країн Центральної Америки найменшу площу, але є одним зі світових лідерів виробництва кави. Його головною експортною культурою є арабіка мокрої обробки, яку, враховуючи висоту вирощування, смакові якості та ін. ще поділяють на різні категорії. Кращими її сортами вважають Піпіл (Pipil) та Пакатару (Pacatara), що мають м'який і солодкуватий смак. В цілому сальвадорська кава за своїми смаковими характеристиками відповідає типовим сортам Центральної Америки.

Цікаві кавові традиції мають деякі країни *Африканського континенту*. Тут виробляють, переважно, каву Робуста. Але в таких країнах, як Ефіопія, Кенія, Танзанія, вирощують і більш трудомісткий вид – Арабіку [10]. Більшість африканських сортів кави використовується на місцевому ринку й лише абіссінська в значних кількостях надходить на зовнішній ринок. Особливо за своїми смаковими й ароматичними властивостями виділяється сорт Харарі, який за органолептичними показниками, які часто використовуються для оцінки різних напоїв, в т. ч. й кави, схожий з арабійським Мокко.

Кавовим туристам, які зупинили свій вибір на Африці рекомендують відвідати *Ефіопію*, де кава була вперше окультурена. Під час туру пропонують відвідування кавових господарств та кавової біржі в Аддіс-Абебі, ринку традиційних товарів, мостів Гондар і Лалібела [13].

Кращою африканською кавою визнають кенійську кау Реабегу – кавові горошинки – (маленькі, пружні, круглі зерна). *Кенія* забезпечує стабільну якість продукції, яка має характерну винну кислотку з духмяним букетом лісових ягід та чорної смородини. На території країни налічують близько 300 000 кавових плантацій, які охоче відвідують туристи [19].

Тісно пов'язане з кенійським було виробництво кави в *Танзанії* (переважно, через спільне колоніальне минуле) [15]. Однак останнім часом кавова індустрія Танзанії помітно поступається кенійській. Основні танзанійські сорти кави

«арабіка» вирощують біля кордону з Кенією, на схилах Кіліманджаро. Найбільш сприятливим для відвідування туристами є сезон збору врожаю, який на півночі й півдні країни триває з липня по грудень, у західних районах – з травня по жовтень.

В Азії та Австралії виробництво кави та кавовий туризм розвиваються завдяки модернізації цієї культури. До азійських сортів кави відносять, переважно, аравійський, індійський, індонезійський [16]. Основними виробниками й експортерами кави в цьому регіоні є Індія (близько 40% виробництва), Ємен та В'єтнам.

Кавовий туризм – одна з причин відвідати *Індію*. Тут каву (кращі сорти – Малабар, Леслабор, Мадрас, Робуста) вирощують, переважно, в таких регіонах, як Карнатака, Керала, Тамілнад. Особливо популярним серед туристів та відпочивальників є адміністративний центр Карнатаки Чикмагалур, де функціонує цілий кавовий курорт – Coffee Village Retreat, відвідувачам якого пропонують каву в необмеженій кількості. Також тут безліч кавових плантацій, які охоче відвідують туристи.

До *Ємену* кавові туристи їдуть, щоб скуштувати один з кращих аравійських сортів – каву Мокко. Її вирощують тут у гірській місцевості, а продегустувати краще безпосередньо на місці, оскільки на європейський ринок цей вид кави завозиться дуже рідко.

Особливу популярність у туристів серед азійських країн-виробників кави має *В'єтнам*. Тут розроблені триденні кавові тури, програмами яких передбачається відвідування міста Бан-Ме-Туот, яке називають кавовою столицею В'єтнаму; кавового села Чунг-Нгуен та інституту кави.

Найбільш поширеними *Індонезійськими* сортами кави є Робуста, Паданг, Анкола та Айєр-банджі, які вважаються сортами середньої якості. Тут же вирощують і найдорожчий у світі сорт кави «Корі Luwak». Так, на Сході острова Ява, кавові зерна «обробляють» за допомогою пальмової цвітки. Цей невеличкий, схожий на білку, звірок поїдає зібрані традиційним способом плоди кавового дерева. Вони проходять через його шлунково-кишковий тракт й виходять неперетравленими разом з екскрементами, після чого зерна очищують, просушують, трохи обсмажують та сортують. Вважається, що така кава, завдяки шлунковим ферментам, має тонкий аромат і особливий смак. Звичайно, обсяги її виробництва обмежені й на ринок потрапляє всього близько 1000 фунтів (1 фунт – 453,6 г), тому вона дуже дорого коштує – від \$100 до \$600 за фунт [6,19]. Туристи, відвідуючи Індонезію, можуть спостерігати за процесом «виро-

бництва» такої кави безпосередньо. «Корі Luwak» виробляють також на Філіппінах та півдні Індії.

Що стосується *Австралійської* кави, то на міжнародному ринку вона відома мало, щорічні її збори невеликі й більше половини врожаю реалізується на внутрішньому ринку [4], де місцева кава цінується досить високо. Основні кавові осередки Австралії знаходяться в північному Квінсленді та Новому Південному Уельсі, що на сході країни. Австралія, переважно, вирощує каву «арабіка». Тільки тут можна побачити унікальний метод очищення кавових зерен, при якому з дерева їх знімають пізніше, ніж зазвичай (при цьому в плодах підвищується вміст цукру) з наступною їх гідратацією та перетворенням на м'яку масу [17].

Розвитку кавового туризму в Австралії сприяє також щорічний Aroma Festival у Сіднеї, під час якого скрізь панує кавова тематика, навіть можна побачити портрети, наприклад, Мерлін Монро чи Мони Лізи, виконані зі стаканчиків з кавою. Це викликає в туристів незабутні враження, до того ж вони можуть спостерігати сам процес створення таких портретів.

Свої цікаві, в плані розвитку кавового туризму, традиції мають деякі *країни Європи*, де туристам пропонують різноманітні кавові маршрути, що передбачають відвідання кав'ярень, музеїв кави, участь у кавових фестивалях тощо. У європейському регіоні основні осередки кавового туризму сформувались у Австрії, Чехії, Великобританії, Ісландії, Італії, Греції, Україні, де туристи знайомляться, переважно, з культурою та різними способами приготування й споживання кави.

Так у столиці *Австрії* Відні можна скуштувати близько півсотні унікально приготовлених сортів кави, послухати історію про те, як у цій країні з'явилися перші партії кавових зерен, як кава стала улюбленим напоєм місцевих жителів та візитівкою Австрії; відвідати один з незвичайних та популярних музеїв Австрії – Віденський музей кави, створений у 2003 році на основі особистої колекції Едмунда Майрома й заглибитись в історію віденських традицій кавування. Чашка кави тут відіграє роль своєрідного символу, що об'єднує людей незалежно від їх інтересів і соціального статусу.

У 2008 р. відкрили музей кави і в одному з історичних районів *чеської* столиці Праги, де можна побачити атрибути кавового мистецтва з усього світу, зокрема: старовинні прилади для варіння кави, антикварні кавові сервізи, австрійське пристосування, за допомогою якого можна приготувати домашній еспreso та ін.; в жартівливо-наочній формі ознайомитися з процесом отримання рідкісного сорту кави – Корі Luwak, яку, як відомо, допомагає «виробляти» па-

льмова цівета, а в музеї кожен, хто бажає, може насипати кавові зерна в дерев'яну модель звірка, потягнути його за хвіст і отримати їх назад.

Колись ще австралійці та новозеландці відкрили перші еспресо – кав'ярні в Лондоні, який зараз без такої кави важко уявити. Туристи можуть продегустувати каву з піною, капучіно, лате, каву зі збитими вершками тощо.

Свого роду культ кави панує в *Ісландії*, яка, за деякими підрахунками, посідає третє місце в світі за кількістю споживання цього напою. Кажуть, що колись ісландці думали про те, як правильно каву подавати, тепер – з чим її подавати. У місцевих жителів навіть приказка є: «Кава і пиріг повинні поєднуватися разом: чим смачніша кава, тим довше ви будете насолоджуватися пирогом» [14].

Досить давно кава стала невід'ємною частиною життя італійців. Основним центром споживання найсмачнішої в *Італії* кави є Рим. Тут багато кав'ярень, де місцеві жителі й туристи можуть скуштувати справжній кавовий шедевр.

Справжнім європейським центром кавового туризму можна вважати Афіни (*Греція*), куди туристи приїжджають подивитися на щорічний чемпіонат з приготування кави, під час якого учасники демонструють свої секрети кавової майстерності, оригінальність і творчий підхід до заварювання грецької кави шляхом збагачення її смаку різними спеціями, прянощами й екстрактами.

У листопаді 2008 року відкрив свої двері для відвідувачів музей кави у Санкт-Петербурзі. Його експозиція є доволі унікальною й розповідає про користь кави, її історію й кавові традиції різних країн, вчить правильно готувати й споживати цей напій. У дегустаційному залі музею проводяться «Шоу-дегустації», під час яких відвідувачі знайомляться з різними способами приготування кави, можуть скуштувати приготований під час шоу напій. У сувенірній крамниці можна також придбати каву на подарунок.

Перші згадки про каву в *Україні* з'явилися ще в 1672 році, коли в Кам'янці-Подільському турками була заснована перша кав'ярня. Але сьогодні найперспективнішими в плані розвитку кавового туризму є *Закарпаття та Львів*.

На *Закарпатті* вживати каву почали з часів Угорського королівства, але впродовж тривалого часу вона залишалась привілеєм заможних людей. Навіть у перші роки української незалежності кав'ярень на Закарпатті було дуже мало. Їх відродження почалося в останні роки минулого століття, зокрема у 1998 р., коли відкрили першу кав'ярню фірми «Меделін», яка застосовує свої особливі технології обсмажування зерен та приготування кави, створивши так звану «закарпатську» ступінь обсмажування, завдяки чому кава має особливий карамельний смак [11]. Для туристів, які мають бажання знайомства з традиціями виготовлен-

ня саме закарпатської кави розроблений власний закарпатський туристичний продукт. Так, у місті Ужгород функціонує маршрут, розробники якого передбачили відвідування першої кав'ярні «Меделін»; зупинку біля колишньої «Пурмової кав'ярні» (вул. Корзо), з розповіддю та загальною характеристикою всіх ужгородських кав'ярень; площі Жупанатській, 3 з дегустацією закарпатської кави в кав'ярні «Меделін». Також гості міста можуть придбати хороші подарунки своїм друзям і близьким. Під час екскурсії туристів знайомлять з правилами вживання закарпатської кави, наявними різновидами кави, та розповідають пов'язані з кавою цікаві бувальщини з життя відомих людей, а справжнім любителям кави пропонують оцінити аромат «закарпатського еспрессо». Також можна зробити хороші фото на фоні цікавих пам'ятників, які з'явилися в Ужгороді впродовж останніх років – кавовій турці, кавовій чашці, міні-пам'ятник кавоману.

Кажуть: «Ужгород – українська столиця кави, а *Львів* – українська столиця кав'ярень». Справді, місто Лева без кав'ярень або каварень, як їх колись називали, уявити важко. Цей напій у Львові став особливо популярним з XVIII ст. Каву сюди везли з Туреччини та Відня. Цікаво, що виходець із Галичини Юрій Кульчицький, якому у Відні навіть пам'ятник є, в 1683 році відкрив у столиці Австрії кав'ярню, яка згодом стала творцем «кавової» моди в усій Європі. Вивіскою тут слугував турецький кавник, який згодом почали використовувати в якості знака всіх каварників. А в XIX столітті у Львові каву вже пили масово, хоча каварень тоді в місті, практично, не було (на початку XIX ст. відомою була лише одна «Віденська» каварня). Львівські ж традиції кавування почали формуватись у кондитерських (тоді їх називали цукернями), де пропонували до кави свіжу випічку. Лише на початку XX століття кількість каварень суттєво збільшилась, зокрема: з'явилися «Театральна», «Американка», «Монополь», «Центральна», «Кришталева», «Народна Гостинка», які стали затишним місцем для народження ідей багатьох галицьких митців; пізніше були відкриті «Козьол», «Касино де парі», «Міраж», «Пегас», «Атлас», «Віденська», «Caf De La Raix», «Міллера» та ін.

І сьогодні велика кількість туристів їдуть до Львова, щоб не лише подивитися численні історико-архітектурні пам'ятки, але й скуштувати та придбати львівської кави. У центрі міста досі діє «Віденська каварня», де можна скуштувати каву подвійної заправки, каву з лікером, віскі, корицею, жовтком; «Віденська», в якій туристи, крім усього, можуть побачити бронзову фігуру бравого вояка Швейка, який, сидячи в кріслі, тримає в одній руці люльку, а в другій – горня кави; «Blue mountain» – одна з елітних кав'ярень, зерна для якої привозять з Ямайки. Давні традиції створення кавового напою продовжує кав'ярня

«Під синьою фляжкою», де любителі можуть скуштувати каву «Карнавацьку» з лимоном, медом та гвоздиною; каву «Богемська з вогником», яку готують з цукру-рафінаду та коньяку, який підпалюють; каву по-мадярськи з вершками та ваніллю; по-римськи – з коньяком, корицею та льодом [1, 11].

Цікавими туристичними об'єктами в плані розвитку кавового туризму та улюбленим місцем багатьох львів'ян є кав'ярня «Квіти на руїнах»; антикварна кав'ярня «Під клепсидрою»; «Світ кави»; «Галка», де інтер'єри оздоблені різними кавовими атрибутами.

До уваги туристів пропонують екскурсію «Кавові підземелля Львова», під час якої гості міста можуть відвідати дивовижні кавові підземелля, де простежать процес приготування кави за унікальними рецептами та спробувати готовий напій; пішохідні екскурсії «Львів з ароматом кави», «На каву до Львова». Можна також запропонувати відвідати с. Кульчиці Львівської області, де відкрили пам'ятник вже згадуваному засновнику віденської кав'ярні Юрію Кульчицькому.

Висновки. Таким чином, можна зауважити, що основними напрямками кавового туризму є відвідання кавових плантацій, спостереження за процесом приготування напою, дегустації, придбання сувенірів та подарунків, знайомство з місцевими традиціями її приготування та споживання. Основні осередки цього виду туризму в світі, найчастіше, тяжіють до місць вирощування кавових зерен, хоча розвиватися він може й у країнах, де каву не вирощують, але є цікаві традиції її споживання та унікальні рецепти приготування, специфічні історії та легенди, пов'язані з кавою, як у деяких країнах Європи. Може розвиватися і має для цього розвитку основу й певний досвід кавовий туризму в Україні, основними центрами якого є Львів та Ужгород. Зазвичай кавові маршрути включають до загальних пізнавальних екскурсійних програм (турів) по тій чи іншій країні, хоча вони можуть функціонувати в якості цілком самостійного туристичного продукту.

Література

1. Винничук Ю. Кнайпи Львова. – Львів: ЛА «Піраміда», 2005. – 292 с.
2. Нахмедов Ф.Г. Характеристика основных видов сортов сырого кофе / Дом кофе – 18.11.2007.
3. Шандор Ф.Ф. Сучасні різновиди туризму: підручник / Ф.Ф.Шандор, М.П.Кляп. – К.: Знання, 2013. – С. 223-225, 334.
4. 100 Цікавих факти про каву: [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://senfil.net/index.php?newsid=55>
5. Бесіди про каву: [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://prokavu.info/archives/458>.
6. Все про каву: [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://medblog.in.ua/kava-koryst-chy-shkoda/>
7. Кавовий туризм: [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://pidruchniki.com/1256060743567/turizm/kavoviy_turizm
8. Закарпатська кавоманія: [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakarpattya.net.ua/Zmi/100835-Zakarpatska-kavomaniia-U-nashykh-selakh-pro-kavu-ne-znaly-zate-pyly-kavil-iz-iachmeniu>
9. За кофе на край света: [Електронний ресурс]. – Режим доступу:

http://www.mn.ru/society_edu/20130317/339733562.html. 10. Кава, як стиль життя: [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://coffeelife.com.ua/ua/page/coffee/geography/> 11. Кавовий тур до Львова. Подорож по каварням Львова: [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.saga.ua/43_articles_showarticle_2208.html 12. Кавова крамничка: [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://kavovakramnichka.blox.ua/2013/01/Krayini-virobniki-kavi.html> 13. Кофе: [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://diktator.kiev.ua /istoriya/istoriya-kavy-do-1644-g/> 14. «Кофейный» тур по планете: [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.restbee.ru/guides/bliuda-i-napitki/kofeinyi-tur-po-planietie.html> 15. Клуб Любителей кофе: [Електронний ресурс]. – Режим доступу: www.coffeeclub.ru/ 16. Куда поехать за вкусным кофе: [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.experto24.ru/puteshestviia/kofeinyi-turizm-kuda-poeihat-za-vkusnym-kofo.html> 17. Найрізноманітніші способи заварювання кави: [Електронний ресурс]. – Режим доступу <http://www.kolyba.org.ua/kavova-abetka/korisne-pro-kavu/1029-388> 18. Belisa: [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.belisa.com.ua /i/Ing.ua/page.article_history_detail/news_id.306 19. Географія кави: [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://coffeelife.com.ua/ua/page/coffee/geography/> 20. Кавова абетка: [Електронний ресурс]. – Режим доступу: www.kolyba.org.ua/kavova-abetka/899.

Summary

I.M. Filonenko. Coffee tourism and major regions of it's development.

Nowadays, coffee tourism is one of the most interesting and perspective types of tourism. Brief history of coffee followed and especially its spread around the globe. Pay attention to the types and varieties of coffee and the difference between them. The basic features that can be used in the classification of coffee beans, is the allocation of their basic varieties. These major regions of the coffee tourism are South American, Central American, African, Asian, Australian and European which have the most famous centers in each of them. The basic premise allocation of the South American region of coffee tourism was growing coffee in Brazil, Venezuela, Colombia, Peru, Ecuador, where interesting coffee laid trails with contemplation on technologies and growing coffee and subsequent tasting drink. We have already described the role of culture in the development of the local coffee tourism in some Central American countries, such as Cuba, Jamaica, El Salvador, Costa Rica, Dominican Republic, Mexico, Panama and others. Coffee tradition considered the main coffee-producing countries of the African continent – Ethiopia, Kenya, Tanzania and specificity of coffee tourism in them. We characterize the major coffee producing countries in the Asian-Australian region, the features and prerequisites of coffee tourism in India, Indonesia, Yemen, Vietnam, Australia. Considered European coffee tradition of tourism, their specificity, the most famous and popular centers. Pay attention to the prerequisites, possibilities and prospects of development of a coffee tourism in Ukraine, especially in Transcarpathia and L'viv region.

Key words: coffee, tourism, region, producing countries, tasting.

УДК 911.3(477.52)

О.Г. Корнус, А.О. Корнус, Ю.В. Лебедь

РЕСУРСИ ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО ТУРИЗМУ В СУМСЬКІЙ ОБЛАСТІ

У статті проаналізовано сучасний стан санаторно-курортної галузі Сумської області. Розглянуто природні лікувально-туристичні ресурси: кількість днів з сонцем, наявні лікувальні мінеральні води, лісові, водні та інші ресурси. Територія регіону має цікаві історико-культурні пам'ятки, широку мережу природно-заповідного фонду та у природно-кліматичному та історико-культурному відношенні сприятлива для розвитку лікувально-