

ОСОБЛИВОСТІ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ НА ТЕРИТОРІЇ СУМСЬКОЇ ОБЛАСТІ

У данній статті розглянуто та проаналізовано основні аспекти та особливості гастрономічного туризму на території Сумської області. Розглянуто негативні та позитивні чинники для розвитку гастрономічного туризму в Сумській області.

Ключові слова: туризм, гастрономічний туризм.

In this statistics, the main aspects and special activity of gastronomic tourism in the territory of the Sumy region are considered and analyzed. View the negative and positive officials for the development of gastronomic tourism in the Sumy region.

Keywords: tourism, gastronomic tourism.

Постановка проблеми. У всьому світі туризм тлумачать як соціально-економічне явище, що має прямий та опосередкований вплив на розвиток всієї пов'язаної з ним інфраструктури. Однак в Україні, що володіє колосальними туристичними ресурсами, туризм ще не досяг рівня розвитку, адекватного своїм потенційним можливостям. Туристична галузь України має величезний потенціал для розвитку і проявлятися це може в різних формах та видах туризму, адже наша країна має платформу для реалізації та просування всіх видів туризму.

Одним із перспективних видів розвитку ринку туристичних послуг є гастрономічний туризм – вид туризму, пов'язаний з ознайомленням з виробництвом, технологією приготування та дегустацією національних страв та напоїв, а також кулінарними традиціями народів світу.

Аналіз останніх досліджень та публікацій. Аналіз стану вітчизняного та міжнародного туристичного ринку свідчить про те, що розвиток гастрономічного туризму в Україні перебуває лише на початковій стадії і цьому є ряд причин: недостатній розвиток туристичної інфраструк-

тури; економічна та політична нестабільність у країні; недостатньої ефективності реалізації механізму забезпечення пріоритетів державної політики у сфері організації експорту туристичних послуг; відсутність загалом комплексного бачення країни як перспективної туристичної дестинації; недосконалість реклами українських туристичних центрів за кордоном тощо.

Хоча гастрономічний туризм в Україні перебуває на початковій стадії розвитку, він все одно має значні перспективи розвитку, а організація «гастрономічних турів» сприяє відродженню національних кулінарних традицій.

В Україні, зокрема на Сумщині заснована достатня кількість унікальних автентичних гастрономічних турів та фестивалів, які створюють передумови для формування конкурентоспроможного туристичного продукту гастрономічного туризму на міжнародному та внутрішньому ринках.

Мета написання роботи. Можемо сказати, що гастрономічний туризм в Україні, а також безпосередньо на Сумщині, набирає більших обертів в розвитку та залучення туристів на основі величезної ресурсної бази. Тому ця тема є доволі актуальною на сьогодні і в майбутньому.

Виклад основного матеріалу. Гастрономічний туризм в Сумщини можна умовно поділити на основні групи: міський – туристи знайомляться з автентичними підприємствами харчування Сумщини; фестивальний – дає можливість туристам відвідати кулінарні фестивалі, свята, що призначені одному продукту (сиру, вину, ковбасі тощо); навчальний – включає спеціалізовані курси, де можна навчитися кулінарного мистецтва; сільський – туристи можуть побачити, як готуються деякі страви в домашніх (фермерських) умовах, проїнятися національним духом, дізнатися більше про кулінарні традиції та взяти участь у приготуванні будь-якої страви.

Види гастрономічного туризму Сумщини: дегустація хлібних виробів, дегустація слабоалкогольних напоїв, рибний, ягідно-овочевий, медовий, змішаний. Як і по всій Україні, на Сумщині надають перевагу продуктам рослинного походження. Хлібні вироби користуються великою популярністю серед місцевого населення. Ще й досі багато господинь випікають «чорний» домашній смачний хліб. Також випічка є обрядовими атрибутами багатьох національних свят. Характерним для Сумської області також є споживання різних видів каш, найпопулярнішими з яких є гречана й пшоняна. Подають їх з молоком, шкварками, засмажками чи у вигляді куліша.

Найтиповішим для сумської кухні є вживання страв з використанням картоплі. До таких відносять: різновиди картопляних гарнірів (варена, смажена, запечена), деруни (смажені на соняшниковій олії картопляні млинці), картопляники (картопляні кнедли з м'якоті відвареної картоплі) та інші. Традиційно, найпопулярнішою овочевою стравою, як і повсюди в Україні, є борщ. Його готують у різних варіаціях (червоний – з буряком і капустою, зелений – зі щавлем і холодник – із квасу чи кисляку) [1].

Також, на Сумщині вживають різні види м'ясних страв, які найбільше готують під час різдвяних свят і на Великдень. Найпопулярніші з них це: кров'янка, ковбаси, сальтисон, м'ясо, печене в тісті, холодець та інші. Особливістю поліської кухні є те, що до м'ясних підлив і соусів до м'яса часто додають гриби, журавлину і кмин.

Найпопулярнішими слабоалкогольними напоями на Сумщині традиційно вважаються наливки. Солодкий фруктовий-ягідний спиртний напій отримують майже з усіх ягід, від чого походить їхня назва: вишнівка, слив'янка, смородинівка, тернівка, чорнична, малинова, ожинава, калинова, бузинава та ін. Не меншою популярністю користуються настоянки – горілки на травах і коріннях лікарських трав (звіробой, чебрецю, м'яті та ін.) [2].

На сьогоднішній день гастрономічний туризм розглядається в двох напрямках: по-перше, йому стали приділяти увагу як окремому виду світового туризму; по-друге, розвиток гастрономічного туризму в деяких регіонах України до цих пір здійснюється комплексним туристичним продуктом, поєднаним з етнічним і культурним туризмом.

Сумщина має достатні можливості для розвитку гастрономічного туризму. Проте на сьогодні даний вид знаходиться на початковому етапі становлення. Це пояснюється наявністю низки проблем, які стоять на перешкоді успішного розвитку гастрономічного туризму в нашій державі. Звісно причини такої ситуації полягають перш за все в складній соціально-економічній ситуації, в якій знаходиться Сумщина, в неврегульованому механізмі стимулювання туристичної сфери, відсутності чіткої стратегії розвитку цієї сфери як на регіональному, так і на державному рівнях.

Але дана проблема є значно ширшою, адже це питання стосується не лише туризму, та гастрономічного туризму зокрема, а взагалі стратегій розвитку національної економіки України та її виходу на світовий ринок. Розвиток та діяльність будь-якої економічної сфери перш за все має керуватися певною законодавчою базою.

Ще одним викликом для розвитку туризму не лише в Україні, а й в Сумській області зокрема, стало розповсюдження вірусної інфекції Covid-19.

Через інфляцію, скорочення робочих місць і, як наслідок, зменшення доходів громадян, а також значне скорочення видатків на туристичну галузь, можливі кризові явища в даній галузі. Важливою частиною туристичної індустрії є туристична інфраструктура. Сучасний стан інфраструктури не сприятливий для туризму. Якість послуг не може бути на високому рівні і задовільняти потреби подорожуючих. Часто гастрономічні дестинації

пов'язні з місцевостями, які є віддаленими від центрів та трас національного та міжнародного сполучення [3].

Багато гастрономічних фестивалів проходять у сільській та місцевості, куди важко дістатися через брак транспортних комунікацій. А також проблемою є відсутність закладів розміщення та ночівлі на периферії, що стримує гастротуристів від відвідування даних заходів.

Серед інших проблем щодо розвитку гастрономічного туризму варто назвати і дефіцит кваліфікованого персоналу. Цей вид туризму потребує спеціалістів у сфері туризму, готельно-ресторанного бізнесу, сільського господарства та харчової промисловості.

Запорукою розвитку гастрономічного туризму є вдосконалення туристичної інфраструктури. Формування туристичної інфраструктури має відбуватися відповідно до міжнародних вимог, що дало б змогу задовільнити потреби гастрономічних туристів як з України, так і представників інших країн, а також забезпечувати надходження до місцевого та державного бюджетів.

Висновки. Отже, Сумська область має значні перспективи для розвитку гастрономічного туризму. Перспективним є створення національного проекту з інформаційною платформою, яка буде забезпечувати повною інформацією щодо діяльності гастрономічного туризму в Сумах. Підготовка кадрів у галузі та вдосконалення інфраструктури має орієнтуватися на кращі здобутки міжнародної практики. Ресторанний бізнес має спиратися на новітні технології в приготуванні страв, наприклад «фьюжин» та «молекулярна кухня».

Наразі поступово на ринку з'являються концептуальні заклади харчування, є тенденція до збільшення їх кількості у найближчий час. Для розвитку гастрономічного туризму необхідним є подальша розробка та просування бренду території, як такої, що може задовольнити потреби гастрономічних туристів.

Список використаних джерел:

1. Корнус А. О., Удовиченко І. В., Леонтьєва Г. Г., Удовиченко В. В., Корнус О. Г. Географія Сумської області: природа, населення, господарство. Суми: ФОП Наталуха А.С., 2010. 184 с.
2. Артюх Л.Ф. Народне харчування українців та росіян північно-східних регіонів. Л.Ф. Артюх. К., 1982. 112 с.
3. Марценюк Л. В. Проблеми та перспективи розвитку туризму в Україні. URL:
<http://eadnurt.diit.edu.ua/bitstream/123456789/8893/1/Martsenyuk.pdf>