

Міністерство освіти і науки України
Одеський національний технологічний університет
Кафедра туристичного бізнесу та рекреації



КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА БАКАЛАВРА

на тему «Розробка та просування гастрономічного туру в дельті Дунаю»

Здобувачка Єва ЛУНГУ

5 курсу МТз-51 групи

Керівники Федір ТРІШИН

Олена ВОСКРЕСЕНСЬКА

Консультант: Наталя ДОБРЯНСЬКА

Кваліфікаційна робота допускається до захисту

Рішення кафедри від 01.06.2023 р., протокол №10

Завідувачка кафедри ТБ та Р _____ Наталя ДОБРЯНСЬКА

Одеса – 20__ рік

ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет	Технології вина та туристичного бізнесу
Кафедра	Туристичного бізнесу та рекреації
Ступінь вищої освіти	Бакалавр
Спеціальність	242 Туризм
Освітня програма	Міжнародний туризм

ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав. кафедри ТБ та Р

Наталя ДОБРЯНСЬКА

«_____» _____ 2023р.

ЗАВДАННЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Лунгу Єви Едуардівни
ПІБ

1. Тема роботи: Розробка та просування гастрономічного туру в дельті Дунаю

Затверджена наказом ОНТУ від 06.02.2023 р., наказ № 69-03.

2. Термін здачі здобувачем закінченої роботи 05.06.2023 р

3. Вихідні дані роботи: інтернет джерела, підручники та наукові статті

4. Перелік питань, які потрібно розробити

РОЗДІЛ I. Теоретичне та практичне визначення елементів гастрономічного туризму

РОЗДІЛ 2 Аналіз дельти Дунаю та гастрономічного попиту в регіоні

РОЗДІЛ 3 Проект гастрономічного туру в дельту Дунаю

5. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначення обов'язкових креслень): не передбачено.

6. Консультанти по роботі із зазначенням розділів роботи(для кваліфікаційної роботи бакалавра):

Розділ	Консультант	<i>Підпис, дата</i>	
		Завдання видав	Завдання прийняв
Розділ 3	Наталя ДОБРЯНСЬКА	06.02.23	10.05.23

7. Дата видачі завдання – 06.02.2023р.

Керівники _____ Федір ТРІШИН

_____ Олена ВОСКРЕСЕНСЬКА

Завдання прийняв до виконання _____ Єва ЛУНГУ
(підпис)

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ п/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи бакалавра	Термін виконання етапів роботи
1	Підбір інформації	15.03.2023
2	Написання 1 розділу	25.03.2023
3	Написання 2 розділу	14.04.2023
4	Написання 3 розділу	15.05.2023
5	Написання висновків	20.05.2023
6	Підготовка презентації	25.05.2023
7	Оформлення роботи	29.05.2023
8	Подача готової роботи	05.06.2023

Здобувач (ка) _____ Єва ЛУНГУ
підпис

Керівники роботи _____ Федір ТРІШИН

_____ Олена ВОСКРЕСЕНСЬКА

Несу відповідальність за ідентичність електронного та друкованого варіантів кваліфікаційної роботи, даю згоду на обробку персональних даних та не заперечую проти розміщення кваліфікаційної роботи на офіційних web-ресурсах ОНТУ.

Підтверджую, що в кваліфікаційній роботі відсутні порушення норм академічної доброчесності.

Здобувач-дипломник _____ Єва ЛУНГУ

АНОТАЦІЯ

до кваліфікаційної роботи бакалавра

Робота містить 78 сторінок, 24 рисунків, 1 таблиця, список літератури з 20 найменування, 2 додатки.

Метою кваліфікаційної роботи є розкрити потенціал гастрономічного туризму у дельті Дунаю та розробити транскордонний гастрономічний маршрут, який може використовуватися для просування місцевих продуктів, підтримки місцевих виробників та монетизації нематеріального та матеріального культурного надбання.

Предметом дослідження є туристичні локації, туристичні об'єкти, матеріальні та нематеріальні надбання дельти Дунаю, гастрономічний потенціал дельти Дунаю. Об'єктом дослідження є гастрономічний туризм.

Інформаційною базою для написання кваліфікаційної роботи були дослідження, інформаційні сайти та довідники.

За результатами виконаної роботи сформульовані висновки про актуальність теми, розроблено авторський гастрономічний тур «Смаколики дельти Дунаю без кордонів (гастрономічний тур Вилково (Україна) – Тулча (Румунія))»

Одержані результати можуть бути використані в освітній діяльності та суб'єктами туристичної сфери.

Рік захисту роботи 2023

SUMMARY

to the qualification work of a bachelor

The work contains 78 pages, 24 figures, 1 table, a bibliography of 20 names, 2 appendices.

The purpose of the qualification work is to reveal the potential of gastronomic tourism in the Danube Delta and to develop a cross-border gastronomic route that can be used to promote local products, support local producers and monetize intangible and tangible cultural heritage.

The subject of the study is tourist locations, tourist objects, tangible and intangible assets of the Danube Delta, the gastronomic potential of the Danube Delta. The object of research is gastronomic tourism.

The information base for writing the qualification paper was studies, information sites and directories.

Based on the results of the work performed, conclusions were formulated about the relevance of the topic, the author's gastronomic tour "Deliciousness of the Danube Delta without borders (gastronomic tour Vylkovo (Ukraine) - Tulcha (Romania)) was developed

The obtained results can be used in educational activities and subjects of the tourism sector.

The year of job protection is 2023

ЗМІСТ

Вступ	6
Розділ I. Теоретичне та практичне визначення елементів гастрономічного туризму.....	10
1.1 Гастрономічний туризм: визначення, види, географія	10
1.2 Перспективи розвитку гастрономічного туризму в світі	16
1.3 Особливості етнічної кухні в дельті Дунаю	19
Висновок до розділу	22
Розділ II Аналіз дельти Дунаю та гастрономічного попиту в регіоні	23
2.1 Розташування та характеристика дельти Дунаю	23
2.2. Природне різноманіття	27
2.3 Розвиток туризму у дельті Дунаю	29
2.4 Загальна та туристична інфраструктура дельти Дунаю	32
2.5 Аналіз туристичних потоків: прибуття та ночівля туристів у туристично-приймальні структури з функціями розміщення	36
2.6 Проблеми та перспективи розвитку гастрономічного туризму в дельті Дунаю.....	40
Висновок до розділу	43
Розділ III Проект гастрономічного туру в дельту Дунаю	45
3.1. Туристична привабливість дельти Дунаю для проекту гастрономічного туру.....	45
3.2. Збереження та промоція гастрономічної та культурної спадщини: «Липованська рибна юшка у Журиловці» (Румунська частина Дельти Дунаю) та дунайські традиції гостинності: фестиваль гастрономічної спадщини «Дунайські гостини» в місті Вилкове (Українська частина Дельти Дунаю) ..	47
3.3 Маршрут - «Традиційна дорога в дельті Дунаю» (Румунська частина дельти Дунаю)	52
3.4 Проект авторського гастрономічного туру «Смаколики дельти Дунаю без кордонів (гастрономічний тур Вилково (Україна) – Тульча (Румунія).....	59
3.5 Розрахунок вартості туру	66
Висновки до розділу	67
ВИСНОВКИ.....	69
Список використаних джерел	72
ДОДАТКИ.....	74

Вступ

В багатьох розвинених країнах розвиток туристичної галузі є одним із визначальних складників доходу однією із найперспективніших галузей сфери послуг, формуванню дбайливого ставлення до природно-культурного надбання країни, розвиток та захист територій. Їжа та дестинація формують основу, включену в розвиток економіки вражень – основу, яка дає можливість по-новому розвивати території. Все більше відсоток витрат на їжу, та дуже часто саме їжа, нові кулінарні смаки та отримані від них емоції стають мотивом подорожі.

Дійсно, з гастрономічним туризмом пов'язано той факт, що гастрономічний тур завжди дорожче. Тобто турист залишає більшу суму коштів у туристичній локації.

Попри це, гастротуризм відкриває величезні можливості для просування місцевої культури.

Уперше термін «кулінарний туризм» був уведений в обіг у 1998 р. викладачем Державного університету Боулінг Грін (США).

Сьогодні в спеціальній літературі зустрічаються такі поняття: «culinary tourism» — «кулінарний туризм», «food tourism» — «продовольчий туризм», «gastronomic tourism» — «гастрономічний туризм».

Тому зазначена тема роботи є дуже актуальною та має на меті проаналізувати формування та розвиток гастрономічного туризму в дельті Дунаю. З туристичної точки зору, дельта Дунаю є справжнім міражем, тисячі румунських та іноземних туристів прагнуть побачити цей чарівний регіон на власні очі, бо інтерес до пізнання дельти Дунаю перш за все пробуджує спокій.

У цій роботі поєднані загальна інформація про дельту Дунаю, гастротуризм, а також презентації проектів гастротурів дельти Дунаю.

Нажаль, туристичний потенціал нижнього Дунаю та дельти Дунаю не достатньо використовується та не існують транскордонні гастрономічні тури. Нижньодунайський регіон знаходиться на перетині трьох держав – Україна,

Румунія та Молдова, які мають спільну історію, культуру, традиції, мають схожі, але дуже різні смаки та страви.

Місця в прикордонній зоні Кагул-Рені-Галац, Вилково – Тулча мають багату історичну, культурну, архітектурну спадщину, рекреаційні ресурси, мальовничі ландшафти, але цей потенціал недостатньо популяризується та використовується. Відсутність уявлень щодо просування туристичного потенціалу, відсутність туристичної інфраструктури та кваліфікованих туристичних операторів перешкоджають підвищенню пізнаваності цього регіону.

Метою кваліфікаційної роботи є розкрити потенціал гастрономічного туризму у дельті Дунаю та розробити транскордонний гастрономічний маршрут, який може використовуватися для просування місцевих продуктів, підтримки місцевих виробників та монетизації нематеріального та матеріального культурного надбання.

Для досягнення поставленої мети необхідно виконати наступні завдання:

- 1.Провести аналіз існуючого туристичного потенціалу дельти Дунаю;
- 2.Визначити елементи гастрономічного туризму дельти Дунаю;
- 3.Провести аналіз гастрономічного туристичного попиту;
- 4.Скерувати та підтримати постачальників послуг у визначенні потенційних туристичних локацій та бізнес-ідей у сфері гастрономічного туризму.

Предметом дослідження є туристичні локації, туристичні об'єкти, матеріальні та нематеріальні надбання дельти Дунаю, гастрономічний потенціал дельти Дунаю.

Об'єктом дослідження є гастрономічний туризм.

Інформаційною базою для написання кваліфікаційної роботи були сайти місцевих рад Нижньодунайського регіону, сайти туристичних компаній, сайти туристичних проектів, наукові та публіцистичні публікації, наукові статті та дослідження, інформаційні сайти та довідники. Прикладом таких джерел

можуть слугувати, зокрема офіційний сайт туроператора «ВілковоТур» [6] та Кулінарно-туристичний простір Yummy Travel [8].

Частина, яка на мою думку найцікавіша. Напевно, це і було головним у виборі кваліфікаційної роботи. Страви, які передавались в моїй родині із покоління у покоління. Через те, що я народилась у файному місці Рені, на перетину двох держав: Румунії та Молдови. Різноманітність страв та феєрія смаків у дельті Дунаю заворожує. Тож перейдемо до гастрономічних локацій в дельті Дунаю, які пропонують унікальний досвід смакування місцевої кухні та насолоди аутентичними стравами. Тут ви зможете скуштувати традиційні страви з риби, морепродуктів та місцевих інгредієнтів. Перейдемо до варіантів, які можна пропонувати для туристів:

1.Рибні ресторани. Дельта Дунаю славиться своїми свіжими рибними стравами. Багато ресторанів у прибережних містах та селах пропонують різноманіття страв з риби, таких як карась, судак, щука, товстолоб та інші. Ви можете спробувати їх приготовленими на грилі, смаженими, запеченими або як складову частину супів і страв на пару.

2.Морепродукти. Звісно, тут усе залежить від місцевості. Завдяки своєму розташуванню на річці та близькості до Чорного моря, Дельта Дунаю має великий вибір свіжих морепродуктів. Ресторани пропонують страви з креветок, мідій, черепах, молюсків та інших морських скарбів. Намагайтеся спробувати місцеву спеціальність – черепахові супи або страви з мідій.

3.Страви які передаються із покоління в покоління, уся спадщина, яка є у місцевих має свої традиційні страви, які варто скуштувати. Наприклад, «борщ з риби» – варіація класичного українського борщу, але з додаванням риби. "Кулеш" – каша з риби або м'яса з додаванням кукурудзяного борошна. Також варто спробувати "морські городини" - страву з морських рослин, яка має освіжаючий смак.

4.Виноробні. В дельті Дунаю також розташовані виноробні, де ви можете скуштувати місцеві сорти вина. Зокрема, вино з винограду, що росте в регіоні, має особливий смак та аромат. Відвідайте виноробні та відвідайте дегустацію

вин, де вам розповідатимуть про процес виробництва та історію виноробства в регіоні.

5. Страви з місцевих продуктів. У селах Дельти Дунаю можна знайти сільські ресторани, які пропонують страви з місцевих продуктів. Тут ви зможете спробувати селянські страви, такі як традиційний молдавський плов (м'ясо та рис), свинина на мангалі, салати з овочів та інші страви, що використовують місцеві сезонні продукти.

6. Ринки та фермерські стенди. Для отримання повного смаку місцевої кухні відвідайте ринки та фермерські стенди, де ви зможете придбати свіжі овочі, фрукти, мед, молочні продукти та інші місцеві продукти. Тут ви також зможете спробувати традиційні солоні та солодкі делікатеси, такі як сушені рибні закуски та солоні огірки.

Не забувайте, що кухня Дельти Дунаю варіюється залежно від конкретного регіону та країни, тому ви маєте можливість відкрити для себе багато різноманітних смаків та страв під час вашої подорожі.

Розділ I. Теоретичне та практичне визначення елементів гастрономічного туризму

1.1 Гастрономічний туризм: визначення, види, географія

За даними Всесвітньої туристичної організації 79% мандрівників вибудують маршрут, попередньо вивчивши календар гастрономічних подій та особливості місцевої кухні. Кожен третій турист у світі розглядає національну кухню як важливу складову частину мотивації до подорожі, чому на харчування припадає близько 30% загальних витрат у поїзді [1].

Вважається, що в перший термін «гастрономічний туризм» було вжито професором Лусі Лонг (США) у 1998 р. з посиланням на концепцію, що туристи ціле-спрямовано прагнуть вивчити певну культуру через їжу певної місцевості.

Перша міжнародна асоціація кулінарного туризму з'явилася в США в 2003 р. під назвою «Міжнародна асоціація кулінарного туризму» (International Culinary Tourism Association). Згодом, у 2012 р., асоціація була перейменована у «Всесвітню асоціацію гастрономічного туризму» (World Food Travel Association) після того, як американські дослідження показали, що англо-мовні люди неоднозначно розуміють термін «кулінарний туризм». поняття гастрономічного туризму різних українських науковців різноманітні, як і терміни, що вживаються для його позначення («гастрономічний туризм», «винно-гастрономічний туризм», «кулінарний туризм»).

У зарубіжній літературі спостерігається така тенденція: вчені вживають терміни “food tourism”, “culinary tourism”, “gastronomic tourism”.

М. Холл та Р. Мітчелл трактують гастрономічний туризм як вид туризму, який включає відвідування виробників продуктів харчування, фестивалів їжі, ресторанів та спеціальних місць, пов'язаних з деякими продуктами харчування та дегустацією страв; спостереження за процесом виготовлення та приготування їжі [2].

Заслуговує на увагу визначення А. Расулової, яка вважає, що гастрономічний туризм – це спеціалізований вид туризму, пов'язаний з ознайомленням з історією, технологією та культурою споживання національних страв і продуктів, а також навчанням і підвищенням рівня професійних знань у сфері культури [3].

Проаналізувавши наявні визначення, вважаємо, що гастрономічний туризм слід трактувати як спеціалізований вид туризму, який спрямований на ознайомлення туристів з гастрономічними особливостями й культурою певної території.

Гастрономічний туризм можна трактувати також як один із різновидів культурного туризму, адже гастрономія є визнаним елементом культури. Крім того, гастрономічний туризм має тісні зв'язки з такими видами туризму, як подієвий, етнічний, агротуризм. Важливим аспектом розвитку гастрономічного туризму є можливість його поєднання з ресторанним господарством (рис. 1).

На думку В. Антоненка, цілі та методи гастрономічного туризму повною мірою відповідають соціально-гуманітарній місії туристичної діяльності як вагомому чиннику «діалогу культур», поваги до загальнолюдських культурних цінностей, толерантності до способу життя, світогляду та традицій, оскільки національна кухня є невід'ємною частиною культурної спадщини кожної нації, оригінальним надбанням будь-якого етносу. Пригощення національними стравами та напінками є основою гостинності, отже, сприяє налагодженню культурних контактів, взаємопізнанню та взаєморозумінню, масштабному спілкуванню між громадянами різних країн [4]. Традиції, культуру прийняття їжі, а також звичаї та обряди, пов'язані з гастрономією. Слід відзначити, що невід'ємним елементом є стародавні рецептури, які передаються з покоління в покоління і часто є особливою атракцією закладів або дестинацій. Національна кухня є одним із елементів, що відображають спосіб життя, світогляд, традиції етносів [5].



Рис. 1.1. Структура та зв'язки гастрономічного туризму

Як окремий вид туризму гастрономічний туризм має такі особливі риси:

- умови для його розвитку мають абсолютно всі країни, регіони й території;
- гастрономічний туризм не має характеру сезонного відпочинку;
- гастрономічний туризм тією чи іншою мірою є складовим елементом усіх турів, але, на відміну від інших видів туризму, знайомство з національною кухнею стає головним мотивом, метою та елементом гастрономічної подорожі;
- просування місцевих господарств і виробників продовольчих товарів є евід'ємною частиною будь-якого гастрономічного туру [3; 6].

Власне, універсальність та соціальне значення гастрономічного туризму зумовлюють його основні переваги на місцевому рівні.

Основними формами організації гастрономічного туризму є гастротури, екскурсії, гастрономічні фестивалі, гастрономічні заходи та інші форми туризму, в яких гастрономічний туризм є супутнім (або складовою частиною) (табл. 1.1).

Гастрономічний туризм з огляду на свою специфіку має особливе значення для розвитку локальних дестинацій, які в умовах децентралізації

стають чинниками конкурентоспроможності територіальних громад. завдяки останнім законодавчим змінам отримали можливість більш ефективно управляти їх використанням, зокрема, через організацію сільського, екологічного та гастрономічного туризму, а також через підтримку створення спеціалізованих закладів розміщення, а саме агроосель.

Таблиця 1.1 Організаційні форми гастрономічного туризму та їх соціально-економічне значення

Форми	Приклади організації	Напрями впливу на територіальні громади
Гастротури, екскурсії	«Сировинні» тури, екскурсії на екоферми	Розвиток транспортної інфраструктури, розширення мережі закладів готельно-ресторанного господарства
Гастрономічні фестивалі	«Свято пампуха» (Львів), «Свято сиру і вина» (Львів), «День кавуна» (Херсон)	Стимулювання підприємницької активності, туристичний брендинг
Гастрономічні заходи	Майстер-класи, ярмарки, кулінарні конкурси	Соціально-культурний та освітній розвиток місцевих спільнот
Інші форми туризму в яких гастрономічний туризм є супутнім (або складовою частиною)	Культурні (пізнавальні) тури, екскурсії	Підвищення рівня зайнятості населення, посилення туристичної конкурентоздатності територій

Однак у вітчизняних умовах є питання не стільки обґрунтування адміністративних механізмів, скільки фінансового забезпечення заходів щодо модернізації сфери туризму та гостинності регіону.

У цьому контексті Європейська хартія місцевого самоврядування забезпечує реалізацію таких положень:

1) органи місцевого самоврядування мають право в рамках національної економічної політики на власні адекватні фінансові ресурси, якими вони можуть розпоряджатися в межах своїх повноважень;

2) обсяг фінансових ресурсів органів місцевого самоврядування відповідає їх повноваженню;

3) частина фінансових ресурсів органів місцевого самоврядування обов'язково формується за рахунок місцевих податків та зборів, розмір яких вони мають повноваження встановлювати в межах закону;

4) фінансові системи, які складають підґрунтя ресурсів органів місцевого самоврядування, мають досить диверсифікований і вичерпний характер, а також повинні забезпечити можливість приводити наявні ресурси, можливо це

можливо, у відповідності до реального зростання вартості виконуваних ними завдань;

5) захист більш слабких у фінансовому відношенні органів місцевого самоврядування державної влади запровадження бюджетного процедурного вирівнювання або вжиття аналогічних заходів для подолання наслідків нерівного розподілу одержаних джерел фінансування;

6) з органами місцевого самоврядування необхідно належним чином провести передачу консультацій про порядок передачі їм розподілених ресурсів;

7) дотації органів місцевого самоврядування призначаються не для фінансування конкретних проектів;

8) для здійснення позик інвестиційного капіталу місцевого самоврядування доступ до національного капіталу [7].

Варто зауважити, що місцеве самоврядування в Україні базується на принципах народовладдя; законності; гласності; колегіальності; об'єднання місцевих і державних інтересів; виборності; правової, організаційної та матеріально-фінансової самостійності в межах повноважень, визначених цими та іншими законами; підзвітності та відповідальності перед територіальними громадами їх органів та посадових осіб; державної підтримки та гарантії місцевого самоврядування; судового захисту прав місцевого самоврядування [8].

Оптимальним напрямом реалізації названих принципів, який у сучасних умовах може забезпечити докорінну модернізацію економічних систем саме на низовому рівні, є концепція децентралізації, що успішно апробована досвідом економічно розвинених держав світу.

Водночас започатковані процеси децентралізації створюють нові можливості для розвитку гастрономічного туризму на рівні місцевих громад.

Особливо перспективним є його розвиток на базі садиб сільського туризму, який може забезпечити суттєві додаткові доходи до місцевих бюджетів – це може бути розширення мережі закладів готельно-ресторанного

господарства, гастрономічні фестивалі «Свято пампуха» (Львів), «Свято сиру і вина» (Львів), «День кавуна» (Херсон) , стимулювання підприємницької активності, туристичний брендинг, гастрономічні заходи, майстер-класи, ярмарки, кулінарні конкурси, соціально-культурний та освітній розвиток місцевих спільнот, інші форми туризму, в яких гастрономічний туризм є супутнім (або складовою частиною)

Водночас для успішного розвитку туризму на локальному рівні необхідним є подальше вдосконалення нормативно-правового забезпечення рекреаційно-туристичної діяльності в Україні. Для активізації розвитку гастрономічного туризму доречним є розроблення відповідного маркетингового забезпечення, яке включало б:

- брендинг регіонів і дестинацій з урахуванням критеріїв організації гастрономічних турів;

- створення інформаційних веб-ресурсів, присвячених гостротуристичним ресурсам регіону;

- включення гастрономічного туризму як пріоритетної складової частини туристичної сфери в структуру стратегій та програм регіонального розвитку туризму;

- активізація міжнародного співробітництва у сфері розвитку гастрономічного туризму [9].

Застосування таких підходів і також впровадження їх у рекомендаціях для органів влади та місцевого самоврядування, а туристичні підприємства дати можливість суттєво активізувати розвиток гастрономічного туризму. Водночас варто зауважити, що конкурентоспроможність напрямків вимагає їх диверсифікації, тому лише гастрономічний туризм не вирішить усіх соціально-економічних проблем місцевих громад і не спрямовує до них інтенсивні туристичні потоки. Необхідною є комплексна програма соціально-економічного розвитку територіальних громад з урахуванням їх потенціалу та регіональної кон'юнктури. [10]

1.2 Перспективи розвитку гастрономічного туризму в світі

В останні роки сфера відпочинку, розваг і туризму є однією з найбільш перспективних сфер економіки та бізнесу. Більшість розвинених країн активно змагається одна з одною у боротьбі за туристів, поліпшуючи якість організації нині існуючих і придумуючи нові подієві заходи, тим самим розвиваючи відносно молодий і перспективний напрям туристичного бізнесу - гастрономічний туризм. Це останнім часом, дуже популярна тенденція, яка продовжує набирати обертів.

Дослідженням гастрономічного туризму присвячено ряд наукових праць зарубіжних вчених [11, 12], які дали визначення та зміст, проаналізували деякі об'єкти, включені до складу «гастрономічних турів»; українських науковців [13,14], які доводять важливість розвитку даного виду діяльності в окремих регіонах України. З українських науковців Д.І. Басюк визначає гастрономічний туризм, як спеціалізований вид туризму, пов'язаний з ознайомленням і дегустацією національних кулінарних традицій країн світу, що є синтезом екології, культури і виробництва [15].

Чіткого визначення, що називають гастрономічним туризмом, не існує. А ось що стосується ролі гастрономічного складника для туризму, то, як відомо, *«їжа - це одне з небагатьох задоволень, доступних людині все життя»*. Цей вислів належить великому вченому, лауреату Нобелівської премії у галузі фізіології і медицини Іллі Мечникову, і воно щонайкраще відображає роль гастрономічної складової у нашому житті, зокрема й під час подорожей.

Гастрономічний туризм - один із аспектів світової науки. Її світило вчений Ерік Вольф, котрий 2001 року заснував Міжнародну асоціацію гастрономічного туризму, твердить: *їжа - це квінтесенція нації, її менталітету, характеру і, звісно, історії*.

У сучасному світі туризм - це багатогранне явище, що є тісно пов'язаним із економікою, історією, географією, архітектурою, медициною, культурою, спортом та іншими науками. Туристичну галузь закономірно вважають однією

з найбільш швидкозростаючих галузей світової економіки XXI ст. Для багатьох країн індустрія туризму є найважливішою статтею доходу і, як наслідок, одним із пріоритетних напрямів розвитку економіки. Численні туристичні підприємства пропонують клієнтам тури, диференціюючи їх за уподобанням, матеріальними можливостями, порою року, містом відвідування.

Гастрономічний тур актуальний увесь рік - сезонності немає. А в деякі місця навіть краще приїздити в не сезон: на виноробні господарства, які займаються виготовленням оливкової олії, збором трюфелів - восени. В цей же час часто проводяться гастрономічні фестивалі та кулінарні шоу. Всі ці події та дегустації можна відвідати і самостійно, і в складі туристичної групи.

Гастрономічний туризм - різновид туризму, взаємопов'язаний з пересуваннями по різних країнах з метою ознайомлення з національними стравами, продуктами, напоями [13]. Під час таких турів споживач відвідує ресторани з національною кухнею, бере участь в гастрономічних заходах і приготуванні місцевих страв, знайомиться з історією та рецептурою національної їжі та напоїв, дегустує напої й подорожує по місцях вирощування, збору й виробництва продуктів, які його цікавлять. У гастрономічних подорожах можна дізнатися про повсякденне життя, історію та культуру країни часом більше, ніж в класичних екскурсійних поїздках.

Останнім часом спостерігається популяризація та зацікавленість населення кулінарією: телевізійні шоу, проведення майстер-класів для професіоналів та аматорів у ресторанах, а також дитячі кулінарні школи, що пропонують деякі заклади ресторанного господарства тощо. Безліч людей їздять в цілі тури по всьому світу, щоб спробувати страви різних країн. Але мало хто знає, що необов'язково витратити великі гроші на подорож за кордон. На території України проживає так багато етнічних груп, що навіть самий вибагливий турист зможе провести час захоплююче і цікаво.

Перші еногастрономічні маршрути в Україні розробили в Одеській області у рамках проєкту ЄС «Підтримка розвитку системи географічних

зазначень в Україні». Їх об'єднали під спільною назвою *Дорога вина і смаку Української Бессарабії*.

Туризм та готельно-ресторанний бізнес як новітні галузі можуть сприяти виведенню економіки України на більш високий рівень, особливо, враховуючи сучасні тенденції їх динамічного розвитку в світі. Враховуючи надзвичайно високий рівень наявності природних та соціально-економічних ресурсів України, є можливість і перспективи розвитку гастрономічного туризму як складника туристичної діяльності [12].

Україна як новий туристичний напрям все частіше з'являється на туристичних картах мандрівників. Відомість додають і різні рейтинги від міжнародних туристичних путівників, які рекомендують мандрівникам звернути свої погляди на Україну. Головними містами, які користуються популярністю серед закордонних та вітчизняних туристів, є Київ, Одеса та Львів.

Перевагою гастрономічного туризму в порівнянні з іншими підвидами пізнавального туризму є те, що тільки гастрономічний туризм задіює крім зору і слуху також інші органи відчуття людини, зокрема смак та запах.

Нині Україна має низку гастрономічних заходів, що створює передумови для розвитку гастрономічного туризму, який має свої особливості у регіональному аспекті. Зокрема, в Центральних регіонах дуже люблять страви з тіста (галушки, пампушки, капуста), Північ - деруни, печеня, Південь - страви з риби і овочів, Західна Україна - банош, бограч, чанахи, книші тощо. Слід зазначити, що гастрономічний туризм на сучасному етапі активно розвивається в Україні традиційними способами і організаціями різних арт-заходів, що дозволяють популяризувати не тільки національну кухню, але і кухню інших країн світу.

Проблемами українського гастрономічного туристичного ринку послуг є низький рівень розвитку туристично-рекреаційної інфраструктури та стан шляхів сполучення, невідповідність засобів розміщення світовим стандартам, низький професійний рівень підготовки фахівців у цій галузі, недосконалість

законодавчої та нормативно-правової бази в галузі туризму, низька й неефективна інформаційно-рекламна продукція вітчизняних туроператорів [11].

Україна, маючи глибокі культурні традиції, зокрема у харчуванні, може запропонувати численні цікаві гастрономічні тури як для закордонних, так і вітчизняних громадян. Завдяки геополітичному розташуванню, етнічному складу населення, багатству культури і самобутності народів, особливостям обрядів і традицій. Україна має значний потенціал для організації і розвитку ринку гастрономічного туризму. Представники туристичних підприємств України відзначають, що гастрономічний туризм з кожним роком збільшує свою присутність на туристичному ринку [16].

1.3 Особливості етнічної кухні в дельті Дунаю

Дельта Дунаю, розташована в країнах Європи, таких як Україна, Молдова та Румунія, має багатий культурний спадок і варіацію етнічних кухонь. Оскільки ця область є східноєвропейською та балканською мішаниною, її кулінарна традиція поєднує елементи різних культур.

Особливості етнічної кухні в дельті Дунаю:

1. Використання місцевих продуктів. Кухня дельти Дунаю включає багато місцевих продуктів, таких як: прісна риба (оселедець, короп, щука), водяні рослини, які ростуть у воді (осока, кульбаба) і солоні огірки. Ці продукти надають стравам унікального смаку.

2. Вплив турецької кухні. Внаслідок історичних зв'язків і торговельних відносин з Туреччиною, в дельті Дунаю можна відчути вплив турецької кухні. Наприклад, популярними стравами є шашлик, гювеч (варене м'ясо з овочами) та різні традиційні супи.

3. Варіація страв з риби. Завдяки багатій рибній промисловості в регіоні, риба використовується в багатьох стравах. Вона може бути смаженою, запеченою, вареною або маринованою. Рибні супи, наприклад, «борщ з рибою», є надзвичайно популярними в дельті Дунаю.

4. Використання спецій. Етнічна кухня дельти Дунаю використовує різноманітні спеції, які надають стравам насиченого смаку. Часто використовуються спеції, такі як: паприка, коріандр, куркума, кмин, петрушка і сумак.

5. Варіація національних страв. Кожна країна в дельті Дунаю має свої національні страви. Наприклад, в Україні популярними стравами є борщ, вареники і голубці; у Молдові – мамаліга (кукурудзяна каша) та сарма; в Румунії – міце (тушковане м'ясо) і мамаліга з сиром.

6. Традиційні десерти. У дельті Дунаю є багато солодких страв: пироги зі свіжими фруктами, медові торти, рулети з горіхами та кремові десерти.

Це лише кілька особливостей етнічної кухні в дельті Дунаю. Кожна країна має свої унікальні страви та кулінарні традиції, які роблять цей регіон багатим на різноманіття смаків і ароматів.

Дельта Дунаю розташована на території кількох країн, включаючи Україну, Молдову і Румунію. Цей регіон має багату культурну спадщину, включаючи унікальну етнічну кухню. Особливості етнічної кухні в дельті Дунаю можуть варіюватися залежно від кожної країни, але деякі спільні риси можуть включати:

1. Використання риби. Дельта Дунаю багата на річкові та морські риби, тому вона є основним продуктом у багатьох стравах. Риба може бути смажена, варена, копчена або використовуватися для приготування супів та рагу.

2. Вживання різних видів морепродуктів. Крім риби, у дельті Дунаю можна знайти такі морепродукти, як краби креветки, мідії та інші молюски. Вони також широко використовуються в місцевій кухні.

3. Багатство овочів і фруктів. Дельта Дунаю є плідним регіоном, де ростуть різні види овочів і фруктів. Часто вони використовуються в стравах, особливо в салатах, закусках та десертах.

4. Використання трав і спецій. Трави та спеції є важливою частиною етнічної кухні в дельті Дунаю. Деякі популярні трави, такі як петрушка, кріп,

кінза та дягіль, використовуються для підсилення смаку страв. Також широко використовуються спеції: перець, коріандр і паприка.

5. Традиційні страви. Кожна країна в дельті Дунаю має свої традиційні страви. Наприклад, українська кухня пропонує борщ, вареники, ковбаси та млинці, молдавська кухня славиться плациндами та паштетами, а румунська кухня відома своїми сармалями та міцними супами.

Ці особливості етнічної кухні в дельті Дунаю є лише загальними орієнтирами. Кожна регіональна кухня має свої унікальні особливості, які варто досліджувати для отримання повного уявлення про цей регіональний кулінарний досвід.

Якщо казати за гостинність, то місцеві жителі – люди з відкритим серцем, та домівкою. У цій місцевості, неможливо залишитись без частування, або прихистку. Місцеві жителі відомі своєю радісністю, відкритістю та гостинністю, і вони з радістю зустрічають гостей з інших країн та розповідають про свою культуру та традиції.

Місцеві жителі дельти Дунаю відносяться до гостей з великою ласкою і шанобливістю. Вони раді допомогти туристам, відповідають на запитання, надають поради та рекомендації. Відвідувачі почуваються прийнятими і вітаються в регіоні.

Місцева кухня в дельті Дунаю є важливою частиною культури та традицій. Гостинні місцеві жителі раді ділитися своїми стравами та створюють атмосферу, де туристи можуть насолоджуватися смаками та запахами місцевої кухні – одним словом, відчувати себе, як вдома .

В дельті Дунаю часто проводяться традиційні святкування, фестивалі та інші заходи, де місцеві жителі запрошують гостей також прийняти участь. Це дає можливість туристам побачити та відчувати аутентичні традиції та культуру регіону.

Місцеві жителі дельти Дунаю часто відкриті для культурного обміну з відвідувачами. Вони можуть розповісти про свою культуру, традиції, історію та показати місцеві ремесла або виконання народних танців. Це створює

можливості для глибшого розуміння місцевої культури та зближення між людьми різних національностей.

Гіди та туроператори в дельті Дунаю пропонують різноманітні екскурсії та туристичні програми, що дозволяють туристам поглибитися в місцеву культуру, побачити природні пам'ятки, відвідати села та зустрітися з місцевими жителями. Це створює можливість для безпосереднього спілкування та обміну досвідом.

Висновок до розділу

У висновку можу зазначити, що теоретичне та практичне визначення елементів гастрономічного туризму розкривають основні складові цієї форми туризму. Теоретичне визначення надає розуміння концепції гастрономічного туризму, включаючи кулінарну спадщину, кухонні традиції та аутентичні страви.

Практичне визначення вказує на конкретні дії та досвід, які туристи можуть отримати в рамках гастрономічного туризму. Це включає відвідування місцевих ресторанів, дегустацію місцевих страв і напоїв, участь у кулінарних майстер-класах та фестивалях їжі.

Висновок підкреслює значення гастрономічного туризму як засобу поглиблення культурного досвіду та пізнання місцевої кухні. Ця форма туризму сприяє збереженню традиційних кулінарних знань і розвитку місцевої господарської діяльності. Гастрономічний туризм є унікальним способом відкриття культурних та гастрономічних скарбів світу.

Отож у підсумку: гостинність у дельті Дунаю робить поїздку у цей регіон незабутньою. Туристи мають можливість познайомитися з автентичною культурою, спробувати місцеву кухню та відчути себе жаданими гостями.

Розділ II Аналіз дельти Дунаю та гастрономічного попиту в регіоні

2.1 Розташування та характеристика дельти Дунаю

Розташування та положення дельти Дунаю починається від південної частини України та південно-східної частини Румунії. Вона простирається на площі близько 4 152 квадратних кілометрів, і її межі визначаються гілками річки Дунай та Чорним морем. дельта Дунаю складається з трьох основних рукавів - Чорного, Сухого та Старого Дунаю, які впадають в Чорне море.

Географічно дельта Дунаю розташована в Україні та Румунії. Цей регіон має велике значення як природна охоронна зона та багатий екосистемами. В дельті Дунаю можна знайти різноманітні види рослин і тварин, включаючи рідкісних птахів, рибу, водні організми і деякі види рослин. Також ця дельта є важливим пунктом для багатьох видів птахів під час їх міграційних шляхів.

Крім природного значення, дельта Дунаю також має економічне значення. Уздовж рукавів річки розташовані риболовні села, а також промислові порти, які сприяють транспортуванню товарів через річку Дунай до ізольованих регіонів.

Загалом, дельта Дунаю представляє собою важливий екологічний та



економічний
регіон, який
потребує
особливого уваги
щодо збереження
його багатства та
екологічної
рівноваги.
(рис.2.1)

Рис 2.1 Дельта Дунаю

Зараз у зв'язку з Війною я як раз проживаю у самому серці дельти – у місті Тулча (Румунія). Неймовірна краса, яка оточена мальвами та яскравими барвами. Флора місцевості заворює до кісточок. Болотисті ландшафти у дельта Дунаю характеризується великими площами боліт, луків, степових угідь та заростей тростини. Ці унікальні екосистеми підтримують велику кількість різноманітних видів рослин і тварин.

Саме культурна спадщина у дельта Дунаю також має велике культурне значення. Вона є домом для багатьох етнічних груп, включаючи українців, румунів та молдаван, і втілює багатство їхньої культури, традицій та способу життя.

Дельта Дунаю – це світовий центр біорізноманіття, друга за величиною дельта в Європі і найкраще збережена серед європейських дельт. Географічне положення дельти Дунаю – це південна частина України та південно-східна частина Румунії. Вона розташована на виході річки Дунай з Карпатського басейну, і вона формується шляхом розколу Дунайського міжгір'я на кілька гірл, які впадають у Чорне море. Географічно дельта Дунаю розташована в Україні та Румунії. Вона простирається на площі близько 4 152 квадратних кілометрів, і її межі визначаються гілками річки Дунай та Чорним морем (рис.2.2).

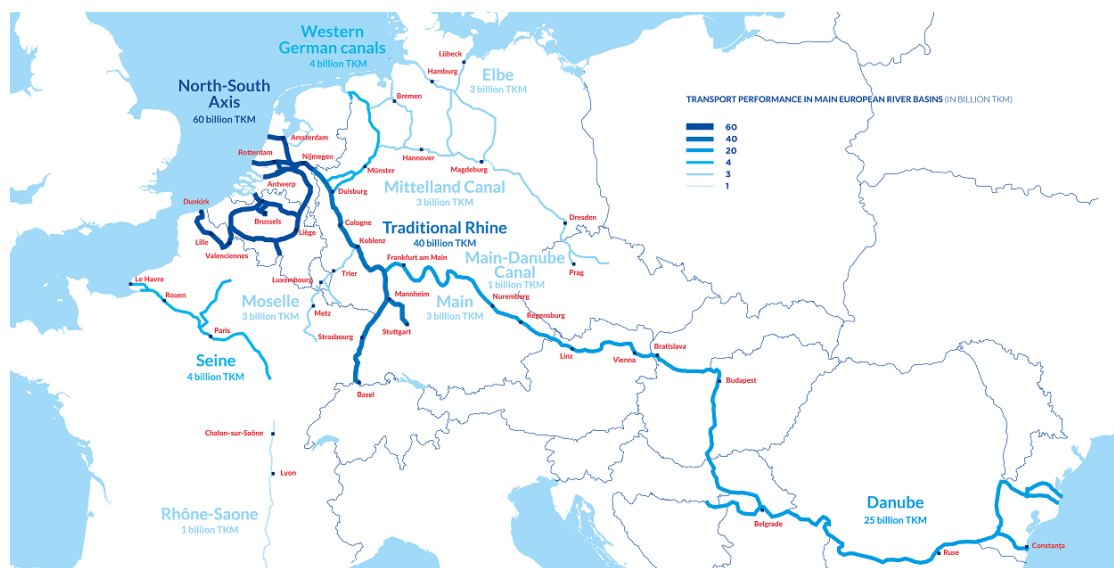


Рис 2.2 Рейн і Дунай – дві найбільші річки Європи

Дельта Дунаю складається з трьох основних рукавів – Чорного, Сухого та Старого Дунаю, які впадають в Чорне море. Цей регіон має велике значення як природна охоронна зона та багатий екосистемами. В дельті Дунаю можна знайти різноманітні види рослин і тварин, включаючи рідкісних птахів, рибу, водні організми і деякі види рослин. Також ця дельта є важливим прихистком для багатьох видів птахів під час їх міграційних шляхів. Вона розташована на кордоні між Україною та Румунією і складається з 3446 км² прісноводних боліт, озер, а також штучно створених ставків і каналів. Це притулок для багатьох видів птахів, риб та земноводних. Це найбільше із природних водно-болотних угідь, що залишились в Європі. Тільки 9% площі угідь постійно знаходиться під водою. Біосферний заповідник «Дельта Дунаю» налічує понад 1200 видів рослин, 300 видів птахів і 45 видів прісноводних риб як українською, так і румунською частиною.

Хоча Дунайський біосферний заповідник в Україні охоплює до 20% площі дельти, на його території зареєстровано перебування 205 видів тварин (зокрема 42 види птахів), які підлягають особливій охороні згідно з Бернською конвенцією.

Це велика річкова територія, розташована в Східній Європі, де річка Дунай впадає в Чорне море. Звісно ж розташована на території Румунії та України і є одним з найбільших дельт в Європі.

Історія дельти сягає тисячоліть назад. До наших часів відомо, що з давніх часів. Ця місцевість була населена різними народами. Вона служила важливою торговельною та культурною місцевістю, де зустрічалися культури та традиції.

За часів Дельта стала предметом боротьби між різними державами. За контроль над Чорним морем і торговельними шляхами. Вона була часто захоплювана та контролювалася різними імперіями, такими як Римська імперія, Османська імперія та інші.

Крім природного значення, дельта Дунаю також має економічне значення. Уздовж рукавів річки розташовані риболовні села, а також

промислові порти, які сприяють транспортуванню товарів через річку Дунай до ізольованих регіонів.

Загалом, дельта Дунаю представляє собою важливий екологічний та економічний регіон, який потребує особливої уваги щодо збереження його багатства та екологічної рівноваги.

Раніше річкове судноплавство мало велике значення в середньовічній економіці, але з часом його роль поступово зменшувалась, і зараз воно становить менше 6% від загального обсягу вантажоперевезень в Європі (при цьому морські перевезення не враховуються). Вартість контейнерних перевезень залізницею переважно зрівнялась з річковими, позбавляючи останніх конкурентних переваг.

Ідеї будівництва в дельті річки почали сприйматися особливо неоднозначно з 1998 року, коли Дунайський заповідник набув статусу біосферного і був включений до програми ЮНЕСКО "Людина і біосфера". Проте є підстави вважати, що Україна готує ґрунт для відновлення робіт зі створення глибоководного судноплавного шляху (ДСГ) у дельті Дунаю та розвитку портової інфраструктури. Перша спроба побудувати Глибоководний Судноплавний Хід (ГСХ) відбулась наприкінці 2000-х років. Незважаючи на протести вчених та громадських активістів з 90 країн світу, перша фаза проекту була завершена на території резервату ЮНЕСКО.

У зв'язку з блокуванням РФ продовження Чорноморської Зернової ініціативи, привабливість використання річки Дунай (однієї з найбільших рік Європи) для судноплавства зростає як для України, так і для багатьох інших країн. У минулому розвиток транспортної інфраструктури на Дунаї завжди був пов'язаний із різними складнощами та полярністю думок. Важливо відзначити, що під час воєнного часу порти дельти Дунаю використовувалися, зокрема, для завантаження українського зерна на морські судна, що у мирний час можна робити значно дешевше в портах Великої Одеси. Пропозиція розпочати другий фінальний етап будівництва ГСХ по Дунаю була висунута саме на тлі проблеми блокади російськими силами українських морських портів. Для українських

суден вартість пропуску через гирло Швидке є майже вдвічі дешевшою, ніж через Сулинське русло.[16]

2.2. Природне різноманіття

Дельта Дунаю – одне з найбільших природних водно-болотних угідь в Європі, з площею 4000 квадратних кілометрів, яке розташоване між Румунією і Україною. Цей регіон визначається своєю надзвичайною різноманітністю середовищ існування, включаючи водні шляхи, очерет, степи, дюни, лагуни, пляжі, соляні болота та ліси.

Фауна і флора дельти також надзвичайно різноманітні. Тут можна зустріти близько 300 видів птахів і понад 100 видів риби. Дельта є особливим місцем для багатьох видів, зокрема для малих бакланів, а також європейських популяцій двох видів пеліканів (рис.2.3).



Рис 2.3. Дельта Дунаю

Нещодавно створена програма «Ландшафти під загрозою» (ELP) надала грант у розмірі 2,1 мільйона євро (2,4 мільйона доларів США) для розширення ревайлдингу водно-болотних угідь та степів у дельті Дунаю. Цей грант є найбільшим проектом з відновлення природи, який коли-небудь реалізовувався в цій дельті. Проект сприятиме швидкому відновленню природних ландшафтів дельти, їхньої флори і фауни на площі понад 40 000 гектарів (400 квадратних кілометрів) у трьох країнах: Румунії, Україні та Молдові. Крім того, проект зміцнить співробітництво між прикордонними регіонами, підтримає біосферні заповідники у трьох країнах і сприятиме розвитку сталої економіки на основі природних ресурсів, що принесе користь місцевим громадам. [16]

«Ми дуже раді та вдячні, що програма ELP обрала саме наш проект, – говорить виконавчий директор Rewilding Ukraine Михайло Нестеренко. – Він дозволить зробити величезний крок до відновлення дельти Дунаю і надасть регіону модель відновлення та сталого використання природи в ще більшому масштабі.»

Проект «Відновлення водно-болотних угідь і степів дельти Дунаю» розпочався у 2019 році і триватиме до 2024 року. Це інноваційна спроба поєднати водні і наземні елементи дельти в один ландшафт, включаючи степи, малі річки, водно-болотні угіддя, озера, струмки, великі берегові піщані дюни і ліси. Пріоритетом є відновлення водно-болотних угідь і озер шляхом їх з'єднання з річкою Дунай на площі понад 10 000 гектарів щороку. Місцеві партнери проекту в Україні - Rewilding Ukraine, Дунайський біосферний заповідник, в Румунії – Біосферний заповідник дельти Дунаю, в Молдові – НУО Verde e Moldova.

«Цей проект передбачає затоплення колишніх полян, відновлення зв'язку озер з Дунаєм і відновлення островів. Це допоможе відновити гідрологічну динаміку і сприятиме значному відновленню унікальних степових ареалів», – пояснює Делі Сааведра, регіональний менеджер Rewilding Europe та загальний керівник проекту.

У рамках цього проекту відновлення природи поєднується з природним випасом, що сприяє створенню різноманітних мозаїчних ландшафтів. Вже з першого року проекту спільно з місцевими партнерами планується повернення великих травоїдних тварин на відновлені території, наприклад, на острів Єрмаків та заплавні ділянки озера Каргал біля села Орлівка в українській частині дельти. У районі будуть відновлені популяції диких травоїдних, таких як олені благородні, кулани, а також деякі виведені породи, наприклад, коні породи Коник, туроподібна худоба і водяний буйвіл (усі ці тварини будуть отримані з Європейського банку диких тварин - European Wildlife Bank). Також планується повернення кулана (дикого осла) та степового журавля в степові райони.

Цей проект не обмежується лише ландшафтами та природою, але також звертає увагу на людей. Він передбачає активну участь місцевих громад, з особливим акцентом на розвитку та підтримці сталого використання природних ресурсів, таких як рибальство, а також екологічного туризму.

Незважаючи на те, що люди проживали в дельті Дунаю тисячоліттями, у ХХ столітті антропогенна діяльність значно вплинула на цей регіон. Були побудовані дамби та дороги, щоб розширити землі для сільського господарства та зрошення, а два з трьох рукавів річки були випрямлені. Це призвело до застарілої інфраструктури, деградації землі та водних шляхів, а також занепаду громад.

З 2012 року Rewilding Europe займається відновленням дельти Дунаю, використовуючи природну динаміку як каталізатор змін і розвиваючи економіку, засновану на природі. Цей новий проект відкриває фантастичну можливість значно розширити наші зусилля в цьому напрямку. [17]

2.3 Розвиток туризму у дельті Дунаю

Зараз дельта Дунаю є популярним туристичним напрямком, який заохочує людей своєю природною красою, унікальними екосистемами та

можливостями для спостережень за дикими тваринами. Вона також пропонує можливості для водних прогулянок, риболовлі, екологічних екскурсій та дослідження місцевої культури.

Сучасна дельта Дунаю залишається важливим регіоном як для природно охоронних заходів, так і для туризму. Її великі заболочені території та багаті біорізноманітністю приваблюють відвідувачів з усього світу. У 1991 році дельта Дунаю була визнана ЮНЕСКО світовим природним спадщиною.

Основні з природних туристичних ресурсів Дельти Дунаю:

1. Дельта є домівкою для понад 300 видів птахів, включаючи рідкісні види, такі як пелікани, фламінго, чаплі та інші. Тут також можна зустріти десятки видів риб, рептилій і комах.

2. Дельта Дунаю має велику кількість водних і прибережних екосистем, включаючи лагуни, острови, та багато іншого. Ці екосистеми є унікальними в своєму роді і забезпечують ідеальне середовище для вивчення природи та спостережень за дикими тваринами.

3. Екологічні тури. Дельта Дунаю пропонує широкий спектр екологічних турів, включаючи човнові прогулянки, каное, піші прогулянки та організовані екскурсії. Туристи можуть вивчати багатство флори і фауни дельти, насолоджуватися природними пейзажами і відвідувати села місцевих рибалок.

4. У дельті Дунаю є кілька заповідників, які захищають природу і забезпечують збереження цього унікального екосистеми. Один з найвідоміших заповідників - дельта Дунаю - включений до списку біосферних заповідників ЮНЕСКО.

5. Дельта Дунаю відома також своїм традиційним способом життя, що пов'язаний з риболовлею і землеробством. Туристи можуть дізнатися більше про місцеву культуру, спробувати традиційну кухню та відвідати маленькі села, де місцеві жителі живуть у великій мірі залежно від дельти.

Це лише кілька з природних туристичних ресурсів дельти Дунаю. Цей регіон пропонує незабутні пригоди для природолюбів та любителів дикої природи.

Як вже я казала, дельта Дунаю є одним з найважливіших природних об'єктів в Європі та має великий потенціал для розвитку людського туризму. Ось деякі фактори, які роблять цю область привабливою для туристів:

1. Дельта Дунаю є унікальною місцевістю з великим різноманіттям екосистем, включаючи болота, лимани, озера, річкові рукави та заболочені ліси. Це природне багатство привертає людей, які цікавляться природоохоронним туризмом, еко-туризмом та спостереженням за дикими тваринами.

2. Дельта Дунаю є домом для багатьох рідкісних та захищених видів рослин і тварин. Тут можна знайти птахів різних видів, включаючи лебедів, чапель, качок та багато інших. Також тут можна зустріти види риб, включаючи зубропілаву, та інші водні організми. Для багатьох людей це є унікальною можливістю побачити ці види в їх природному середовищі.

3. В районі дельти Дунаю розташовані традиційні села та рибні поселення, які зберігають свою унікальну культуру та традиції. Туристи можуть ознайомитися з місцевим способом життя, спробувати традиційну кухню та ремесла, а також відвідати музеї та історичні пам'ятки, що розповідають про багату історію цього регіону.

4. Дельта Дунаю надає велику кількість можливостей для активного відпочинку, таких як плавання на човні або каяку, риболовля та велосипедні прогулянки. Ріка Дунай і його притоки створюють ідеальні умови для водних видів спорту, а велика мережа велосипедних шляхів пролягає через мальовничі пейзажі регіону.

5. Уряд та місцеві організації активно працюють над збереженням та розвитком природи в районі дельти Дунаю. Існують екологічні турпроекти, які дозволяють туристам долучитися до дослідження та збереження цієї унікальної екосистеми, допомагаючи відновлювати болота та річкові долини, а також вивчаючи місцеві види та їх поведінку.

Загалом, дельта Дунаю має великий потенціал для розвитку туризму, забезпечуючи поєднання природних красот, багатства видового складу, культурної спадщини та активного відпочинку. Збалансоване та екологічно

орієнтоване розвиток туризму може сприяти збереженню природних ресурсів та підтримувати місцеву економіку. [18]

2.4 Загальна та туристична інфраструктура дельти Дунаю

Загальна інфраструктура в дельті Дунаю розроблена з метою забезпечення комфортного перебування туристів та для задоволення їх потреб. У основні елементи загальної інфраструктури входять:

1. До дельти Дунаю можна дістатися на автомобілі, залізниці або літаку . Регіон має дорожні мережі, залізничні зв'язки та аеропорти, що забезпечують зручність транспортного сполучення . Звісно якщо ми говоримо про різні регіони, якщо казати за ситуацію на даний момент у Україні, тоді найгарніший варіант – це автомобіль.

2. Загалом, транспортна інфраструктура дельти Дунаю забезпечує різноманітні способи пересування туристів, що дозволяє їм зручно досліджувати регіон, відвідувати туристичні об'єкти та насолоджуватися природною красою дельти.

3. Основні елементи транспортної інфраструктури дельти Дунаю включають автомобільні дороги, залізничні зв'язки, водний транспорт, аеропорти, таксі та інші. Кожен турист має можливість вибрати найвигідніший транспорт для досягнення локації.

4. У регіоні дельти Дунаю пролягають автомобільні дороги, які забезпечують зв'язок з містами та населеними пунктами у дельті та навколишніх областях. Ці дороги дозволяють туристам зручно дістатися до туристичних атракцій та проживання.

У деяких частинах дельти Дунаю є залізничні станції, що забезпечують залізничний зв'язок з іншими містами та регіонами. Це може бути зручним способом пересування для туристів, особливо при відвідуванні віддалених районів.

Одним з основних способів пересування в дельті Дунаю є водний транспорт. Існують регулярні паромні переправи та пасажирські човни, які з'єднують різні частини дельти і дозволяють туристам насолоджуватися мальовничими краєвидами під час переїзду.

У деяких містах, розташованих у близькому радіусі від дельти Дунаю, є аеропорти, які забезпечують авіаційне сполучення з різними національними та міжнародними напрямками. Це дає можливість туристам швидко та зручно дістатися до регіону.

В деяких містах і населених пунктах дельти Дунаю є доступні таксі та громадський транспорт, такі як автобуси або тролейбуси. Це дозволяє туристам переміщатися по місцевості та відвідувати різні туристичні об'єкти.

Така розвинута транспортна інфраструктура у дельті Дунаю дозволяє туристам переміщатися зручно та ефективно, використовуючи різні види транспорту для дослідження природних та культурних атракцій регіону.

В районах дельти Дунаю є різноманітні варіанти проживання, включаючи готелі, гостьові будинки, кемпінги та приватні помешкання. Часто туристи мають можливість зупинитися в близькості до природних заповідників та основних туристичних атракцій. Так у місті Вилково є гостинний комплекс «Пелікан», який знаходиться у серці дельти.

В дельті Дунаю є ресторани, кафе та заклади швидкого харчування, де туристи можуть скуштувати місцеву кухню та страви з морепродуктів, їх не так багато, але ж є багато страв, які ви можете скуштувати лише у цій місцевості. Меню може включати традиційні страви регіону, які готуються зі свіжих місцевих продуктів.

В околицях дельти Дунаю також присутні медичні заклади та аптеки, які забезпечують медичне обслуговування для туристів у разі потреби. Це невід'ємна частина, тому не треба хвилюватись у разі чого.

Туристична інфраструктура дельти Дунаю перш за все спрямована на забезпечення туристичних послуг та задоволення потреб відвідувачів. Основні елементи туристичної інфраструктури включають:

В дельті Дунаю є спеціальні центри, які надають інформацію про регіон, його екосистему, туристичні маршрути та екскурсії. Тут туристи можуть отримати консультації та придбати карти та літературу.

Туристичні компанії пропонують екологічні екскурсії на човнах або катерах, які дозволяють відвідувачам досліджувати природні краси Дельти Дунаю, спостерігати за рідкісними видами тварин і птахів та насолоджуватися пейзажами.

В деяких частинах дельти Дунаю є спеціально обладнані спостережні пункти та пташині заповідники, де туристи можуть спостерігати за різноманітним птахів та інших видів тварин, що населяють регіон.

Туристи можуть займатися риболовлю, водними видами спорту, велосипедним туризмом та іншими активними видами відпочинку, що надаються в районах дельти Дунаю.

Також дельта Дунаю також має музеї та культурні центри, які презентують культурну спадщину регіону, традиції місцевих етнічних груп та історію розвитку дельти.

Як підсумок туристична інфраструктура робить дельту Дунаю привабливим місцем для туристів, які бажають насолоджуватися природними красотами, досліджувати унікальні екосистеми та відкривати культурну спадщину регіону.

Туристсько-приймальні споруди в дельті Дунаю включають різноманітні об'єкти, які призначені для розміщення туристів та надання їм послуг. Основні туристсько-приймальні споруди у дельті Дунаю включають у себе:

1. Готелі. У прибережних містах та на курортах дельти Дунаю можна знайти готелі різного класу, від розкішних готелів до невеликих сімейних готелів та гостьових будинків. Багато готелів розташовані неподалік від пляжів або забезпечують прекрасний вид на річку або ландшафти дельти Дунаю.

2. Кемпінги. Для туристів, які більше надають перевагу активному відпочинку на природі, є кемпінги, де можна розмістити намети або поїздити

на каравані. Також популярними є гостьові будинки, де туристи можуть орендувати окремі кімнати або апартаменти.

3. Приватні помешкання. В околицях дельти Дунаю можна знайти приватні помешкання, які пропонують зручне розміщення для туристів. Це можуть бути приватні будинки, квартири або вілли, які власники здають у оренду туристам.

4. Бази відпочинку. В дельті Дунаю є розташовані бази відпочинку та туристичні комплекси, які пропонують різноманітні розваги та послуги для туристів. Вони можуть включати ресторани, басейни, спа-центри, спортивні площадки та інші зручності.

5. Туристичні ферми. В дельті Дунаю є також туристичні ферми, де відвідувачі можуть долучитися до сільськогосподарських робіт, спробувати місцеві страви та ознайомитися з сільським життям.

Ці туристсько-приймальні споруди надають туристам різноманітні варіанти розміщення та комфортні умови для відпочинку в дельті Дунаю.

Прийомні туристські споруди з функціями розміщення в дельті Дунаю включають різні типи об'єктів, де туристи можуть зупинитися на проживання протягом своєї подорожі. Тут важливий фактор грає бюджет, категорія та потреби .

Готелі та мотелі є найпоширенішими прийомними спорудами для туристів. Вони надають різні рівні комфорту та послуг, від економ-класу до розкішних готелів. Готелі можуть бути розташовані як у великих містах, так і в менших населених пунктах дельти Дунаю.

Гостьові будинки та апартаменти надають можливість туристам відчувати себе як вдома, надаючи окремі кімнати або повноцінні апартаменти для проживання. Вони зазвичай здаються в оренду на короткостроковий період і можуть бути зручним варіантом для сімей або груп туристів.

Ще одна цікава пропозиція - кемпінги та караван-парки, де туристи можуть встановлювати намети, припарковувати каравани або взяти в оренду

житлові авто домівки . Це особливо популярно серед туристів, які бажають насолоджуватися природою та активним відпочинком.

Бази відпочинку та курорти в дельті Дунаю пропонують широкий спектр розваг та послуг для туристів. Вони часто розташовані біля пляжів, річок або озер і мають власну інфраструктуру, таку як басейни, ресторани, спа-центри та спортивні майданчики. Це напевно найгарніший варіант для тих, хто любить спокійний відпочинок, але з комфортом .

Найдивовижний вибір, який зараз набирає обороти це - Еко-готелі. У дельті Дунаю можна знайти еко-готелі, які ставлять перед собою завдання збереження природного середовища та пропонують екологічно чисте проживання. Це можуть бути еко-готелі на березі річки або еко-урочища, де туристи можуть зануритися в природу та досліджувати багатство місцевої флори й фауни.

2.5 Аналіз туристичних потоків: прибуття та ночівля туристів у туристично-приймальні структури з функціями розміщення

Прибуття та ночівля туристів у туристично-приймальні структури можуть бути визначені шляхом обрахунку питомих показників туристичного потоку. Ці показники дають змогу оцінити і порівняти обсяги прибуття та ночівлі туристів у різних місцях або у різні періоди часу.

Питомі показники туристичного потоку розраховуються на основі наступних формул:

Коефіцієнт завантаженості готелю = $(\text{Кількість зайнятих номерів} / \text{Загальна кількість номерів}) * 100$

Наприклад, якщо у готелі з 100 номерів зайнято 80 номерів, то коефіцієнт завантаженості буде:

$$\text{Коефіцієнт завантаженості} = (80 / 100) * 100 = 80\%$$

Середня тривалість перебування :

Середня тривалість перебування = (Загальна кількість ночівлі / Кількість прибулих туристів)

Наприклад, якщо усі прибулі туристи провели разом 100 ночей, а загальна кількість прибулих туристів - 50, то середня тривалість перебування буде:

$$\text{Середня тривалість перебування} = (100 / 50) = 2 \text{ ночі}$$

Коефіцієнт використання кімнат = (Загальна кількість ночівлі / (Загальна кількість номерів * Кількість днів))

Наприклад, якщо загальна кількість ночівлі становить 500, загальна кількість номерів - 100, а період перебування туристів - 10 днів, то коефіцієнт використання кімнат буде:

$$\text{Коефіцієнт використання кімнат} = (500 / (100 * 10)) = 0.5$$

Ці показники можуть бути обраховані для конкретного готелю, курорту, регіону або для всієї країни, залежно від доступної статистики та даних про прибуття та ночівлю туристів у туристично-приймальних структурах.

Прибуття туристів та ночівля у туристично-приймальних структурах є важливими показниками для визначення обсягу туристичного потоку в певному регіоні. Для розрахунку питомих показників туристичного потоку використовуються наступні формули:

$$(\text{Загальна кількість прибулих туристів} / \text{Кількість днів}) * 1000$$

Наприклад, якщо загальна кількість прибулих туристів за місяць становить 10 000, а кількість днів у цьому місяці - 30, то коефіцієнт прибуття буде:

$$= (10,000 / 30) * 1000 = 333.33 \text{ туристів на день на } 1000 \text{ осіб населення.}$$

Коефіцієнт ночівлі:

$$= (\text{Загальна кількість ночувалих туристів} / \text{Кількість номерів або ліжок}) * 100$$

Наприклад, якщо загальна кількість туристів за місяць становить 20 000, а загальна кількість номерів у готелі - 100, то коефіцієнт ночівлі буде:

$$= (20,000 / 100) * 100 = 20,000\%$$

Ці показники допомагають визначити і оцінити рівень туристичної активності та ефективність використання туристичної інфраструктури. Вони також дозволяють здійснювати порівняльний аналіз між різними роками або регіонами та визначати періоди з піковою або низькою активністю туристичного потоку.

Для розрахунку питомих показників туристичного потоку у Дельті Дунаю можна використовувати наступні кроки:

Зібрати дані: Знайти доступні дані про туристичний потік у Дельті Дунаю. Ці дані можуть бути зібрані відповідними туристичними організаціями, готелями, туристичними агентствами або офіційними статистичними органами.

Визначити період: Вибрати період, за який будуть розраховуватись показники туристичного потоку. Наприклад, можна взяти дані за останній рік або кілька років.

Визначити показники: Визначити основні показники, які хочете розрахувати. Наприклад, це можуть бути кількість прибулих туристів, кількість ночей, середня тривалість перебування, популярні напрямки або розподіл туристів за країнами походження.

Обробити дані: За допомогою вибраних даних провести обробку і аналіз. Використовуйте математичні методи, такі як сумування, середнє арифметичне, медіану і т.д., щоб розрахувати показники туристичного потоку.

Розрахувати питомі показники: Розрахувати питомі показники, поділивши кількість туристів або ночей на загальну популяцію або на інший відповідний вимірювальний показник. Наприклад, питома кількість туристів може бути виражена у відсотках населення або загального числа відвідувачів регіону.

Треба оцінити та проаналізувати отримані результати. Порівняйте питомі показники за різні періоди, в тренди та особливості туристичного потоку в Дельті Дунаю.

Зверніть увагу, що для точного розрахунку питомих показників необхідно мати вірогідні та повні дані про туристичний потік. Також слід враховувати

можливі фактори, що можуть вплинути на точність розрахунків, такі як надійність вхідних даних та методологія обробки і аналізу.

Для розрахунку питомих показників туристичного потоку необхідно мати наступні дані:

Кількість туристів: Це число відображає загальну кількість туристів, які відвідали певний регіон (у цьому випадку Дельту Дунаю) протягом певного періоду. Ці дані можна отримати від туристичних організацій, готелів, туристичних агентств або статистичних департаментів.

Кількість ночівок: Це число відображає загальну кількість ночей, які туристи провели в регіоні. Ці дані також можна отримати від готелів, туристичних агентств або статистичних департаментів.

Питомі показники туристичного потоку можна розрахувати за допомогою наступних формул:

Питома кількість туристів = $(\text{Кількість туристів} / \text{Загальне населення}) * 100$.

Цей показник вказує на відношення кількості туристів до загальної чисельності населення. Він вимірюється у відсотках і дає уявлення про туристичну інтенсивність регіону.

Питома кількість ночівок = $(\text{Кількість ночівок} / \text{Загальна кількість населення}) * 100$

Цей показник вказує на відношення кількості ночівок до загальної чисельності населення. Він також вимірюється у відсотках і вказує на рівень attractivenessv туристичного напрямку.

Питома інтенсивність туристичного споживання = $(\text{Кількість ночівок} / \text{Кількість туристів})$

Цей показник вказує на середню кількість ночей, яку проводить кожен турист у регіоні. Він дає уявлення про туристичну активність та тривалість перебування туристів у регіоні.

Застосовуючи ці формули до відповідних даних, ви зможете розрахувати питомі показники туристичного потоку в Дельті Дунаю.

2.6 Проблеми та перспективи розвитку гастрономічного туризму в дельті Дунаю

Дельта Дунаю - це унікальний регіон з точки зору природи, культури та гастрономічної спадщини. Вона розташована в країнах, таких як Румунія та Україна, і приваблює туристів своїми природними пейзажами, багатим біорізноманіттям і традиційною кухнею.

Проте, гастрономічний туризм в дельті Дунаю має свої проблеми і виклики, які можуть вплинути на його розвиток і перспективи.

Недостатня розвиненість туристичної інфраструктури, зокрема готелів, ресторанів та транспортних засобів, може стати перешкодою для приваблення більшого потоку туристів. Необхідно інвестувати в розвиток і покращення інфраструктури, щоб забезпечити комфортний перебування туристів.

Дельта Дунаю може бути маловідомим призначенням для гастрономічного туризму порівняно з іншими популярними місцями. Необхідно зробити більше зусиль у напрямку маркетингу та просування дельти Дунаю як призначення для гастрономічного туризму. Програми і рекламні кампанії можуть підвищити свідомість про багатство гастрономічної спадщини регіону.

Дельта є природною заповідною зоною з великим біорізноманіттям. Розвиток туризму повинен бути здійснений з дотриманням екологічних стандартів і збереженням природного середовища. Необхідно встановити ефективні механізми контролю за дотриманням екологічних правил і принципів сталого розвитку.

Регіон дельти Дунаю має свою унікальну кухню, засновану на рибних стравах та місцевих продуктах. Проте, необхідно зберегти традиції та передавати знання про місцеву кухню наступним поколінням. Розвиток гастрономічного туризму може сприяти підтримці традиційного гастрономічного досвіду і приверненню інтересу молоді до цієї галузі.

Для успішного розвитку гастрономічного туризму в дельті Дунаю необхідно побудувати партнерські відносини між громадами, місцевими підприємствами, туристичними операторами та урядовими органами. Спільні зусилля та співпраця можуть забезпечити стале фінансування, обмін досвідом та підтримку для розвитку гастрономічного туризму.

Загалом, дельта Дунаю має великий потенціал для розвитку гастрономічного туризму, проте необхідно вирішити проблеми і виклики, що стоять перед регіоном. Збереження природи, розвиток інфраструктури, маркетингові зусилля та співпраця всіх зацікавлених сторін є ключовими факторами для досягнення успіху в цій галузі.

Гастрономічний туризм в дельті Дунаю має великий потенціал для розвитку, проте його існування стикається з певними проблемами. Ось кілька проблем та перспектив, пов'язаних з розвитком гастрономічного туризму в дельта Дунаю:

Дельта Дунаю є регіоном з багатою культурною спадщиною, що включає традиційну кухню, стародавні методи приготування страв та місцеві інгредієнти. Однак, зростаючий туризм може призвести до комерціалізації цих традицій і втрати автентичності. Для розвитку гастрономічного туризму важливо забезпечити збереження традиційних методів готування та підтримку місцевих кулінарних спеціалістів.

Однією з проблем є недостатня розвиненість туристичної інфраструктури в дельта Дунаю. Відсутність зручних транспортних зв'язків, недостатня кількість готелів та ресторанів можуть ускладнювати приїзд туристів. Інвестиції в розвиток інфраструктури та поліпшення доступності можуть позитивно вплинути на розвиток гастрономічного туризму в регіоні.

Дельта Дунаю може не мати достатньої відомості як гастрономічний туристичний напрямок. Потенційним туристам потрібно бути ознайомленими з кухнею, стравами та кулінарними традиціями регіону. Ефективний маркетинговий підхід та популяризація гастрономічного туризму можуть допомогти привернути більше відвідувачів.

Важливим аспектом розвитку гастрономічного туризму є співпраця з місцевими фермерами, виробниками продуктів харчування та рестораторами. Залучення місцевих постачальників допоможе забезпечити використання свіжих та якісних інгредієнтів у стравах, а також підтримувати місцеву економіку.

Створення кулінарних маршрутів, які дозволяють туристам досліджувати місцеву кухню та культуру, може стати привабливою перспективою для гастрономічного туризму. Це можуть бути екскурсії до ринків, проведення кулінарних майстер-класів або відвідування традиційних кулінарних фестивалів.

Загалом, розвиток гастрономічного туризму в дельта Дунаю має великий потенціал, але вимагає уваги до збереження культурної спадщини, покращення інфраструктури, маркетингових зусиль та співпраці з місцевими виробниками. За належної підтримки та розвитку, гастрономічний туризм може стати сильним стимулом для економічного зростання та збереження культурного надбання регіону.

Як вирішення цієї проблеми пропоную долучити блогерів до даної місцевості, захопити турами молодь, яка нажаль вибирала тури у інші країни (рис.2.4).



Рис 2.4. Одна із моїх подорожей у Дельту.

Зараз як раз є можливість популізувати тури по дельті Дунаю, у зв'язку з ситуацією в Україні .

Висновок до розділу

Висновок аналізу дельти Дунаю та гастрономічного попиту в регіоні дає змогу зробити висновок що. на сам перед регіон дельти Дунаю має значний потенціал для розвитку гастрономічного туризму. Багатий культурний спадок, природні ресурси та розмаїття кухонь створюють привабливі умови для туристів, які бажають насолодитися аутентичними стравами і продуктами. Гастрономічний попит у регіоні показує зростання інтересу до місцевої кухні та гастрономічного досвіду.

Розвиток і підтримка гастрономічної інфраструктури, такої як ресторани,

кулінарні тури, майстер-класи та фестивалі, сприяють привабливості регіону для гастрономічного туризму. Вони створюють можливості для презентації місцевої кухні, залучення туристів та сприяють розвитку місцевої економіки.

Отже, аналіз дельти Дунаю та гастрономічного попиту в регіоні підкреслює потенціал розвитку гастрономічного туризму, необхідність підтримки місцевої кухні та розвитку гастрономічної інфраструктури для залучення туристів та просування регіону як гастрономічного призначення.

Розділ III Проект гастрономічного туру в дельту Дунаю

3.1. Туристична привабливість дельти Дунаю для проекту гастрономічного туру

Дельта Дунаю, край, який зачаровує своїми пейзажами, гастрономією та традиціями.

Дельта гастрономія, радість смакових рецепторів. Ікра та рибні продукти є делікатесами, які підносять мешканців Тулчі та дельти Дунаю на перше місце в цьому розділі. Ніде більше ви не зможете поїсти краще приготований «строрчаг» - рибна юшка за спеціальним рецептом, ніж у Дельті. А якщо подивитися у тему глибше, то дійдемо до пиріжків з рибною печінкою, мусаки чи навіть рибних десертів, у яких ніхто не зрівняється з місцевими жителями повіту Тулча.

Навіть ті, хто скажуть, що не люблять рибу, врешті-решт попросять ще одну порцію фаршированої щуки чи котлет із щуки, чи риби в паніровці.

Гастрономія дельти Дунаю пропонує унікальний досвід для тих, хто любить їжу та природу.

Перш за все, риба є ключовим інгредієнтом кухні дельти Дунаю. Свіжу і рясну рибу, таку як короп, сом, щука чи окунь, можна приготувати багатьма способами, від смаження до смаження на грилі чи запікання, у супах і рагу. Морепродукти, такі як молюски та мідії, також використовуються для додання смаку та текстури стравам.

Не можна пропустити морську рибу, таку як калкан, кефаль або камбала.

У стравах цього регіону також використовуються свіжі овочі, такі як помідори, перець, баклажани та огірки, а також дині та виноград, які вирощують у дельті Дунаю. Наприклад, проводились фестивалі «Дунайські гостини Вилково» під час яких можна було скуштувати більше 10 видів рибної юшки тощо (рис.3.1., 3.2). [20]



Рис.3.1. Фотографії з фестивалів «Дунайські гостини Маяки» і «Дунайські гостини Журіловка»



Рис. 3.2 «Лого Фестивалю – Дунайські гостини»

Виходячи з вищезазначеного, територія Дельти Дунаю представляє туристичну локацію для повільного розвитку туризму, де туристи можуть скуштувати лише місцеві продукти та специфічні кулінарні приготування. Крім того, цей тип подорожей дає туристам можливість налагодити зв'язки з

громадами, з якими вони стикаються, і відвідати місця, запропоновані місцевими жителями, а не лише туристичні пам'ятки, вказані в путівниках.

3.2. Збереження та промоція гастрономічної та культурної спадщини: «Липованська рибна юшка у Журиловці» (Румунська частина Дельти Дунаю) та дунайські традиції гостинності: фестиваль гастрономічної спадщини «Дунайські гостини» в місті Вилкове (Українська частина Дельти Дунаю)

Журиловський фестиваль - проект, реалізований через FLAG DELTA.

Проект «Фестивалю рибної юшки в Журиловці» за своєю метою відповідає напрямкам реалізації стратегії розвитку рибальської зони дельти Дунаю, роблячи безпосередній внесок у сталий соціально-економічний, екологічний та культурний розвиток субгромаду (рис.3.3).

Фестиваль зосередженого на місцевих традиціях і гастрономії для популяризації туристичного напрямку Журиловки.

Розташована на березі лагуни Razelm Sinoe, у континентальній Дельті, Журиловка переживає прискорений розвиток туризму в останні роки. Туристи приїжджають сюди за унікальними враженнями, прогулянками на свіжому повітрі, гастрономією, риболовлею, пляжем у Гура-Портіцей та унікальними традиціями Липован. У той же час з Журиловці можна відвідати континентальну Добруджу з фортецями та заповідниками, а також дельту Дунаю. Фестиваль проводиться щороку та є найбільшим фестивалем на відкритому повітрі в усьому повіті Тулча, цього року очікується понад 20 000 учасників щодня, за словами організаторів.

Метою заходу є популяризація регіону, туризму в цій частині Добруджі, традицій і культури Добруджі.

Протягом двох днів у 50 казанах по 50 літрів готуватимуть понад 40 тисяч порцій рибного борщу, який безкоштовно роздадуть учасникам фестивалю.

Окрім липовенського рибного борщу, присутні зможуть скуштувати декілька страв традиційної доброджійської кухні.



Рис 3.3 Фестиваль у Журіловці, Румунія.

І цього року у Фестивалі візьмуть участь народні умільці та виробники з усієї області.

Вилкове – невеличке містечко в Кілійському районі Одеської області, розташоване в українській частині дельти Дунаю на кордоні з Румунією.

Вилкове є адміністративним центром Дунайського біосферного заповідника – одного з чотирьох головних природних резерватів України, територія якого занесена в усі можливі реєстри найцінніших світових ландшафтів.

Сучасна назва поселення пов'язана з характером русла Дунаю в цьому місці – саме тут Кілійське гирло утворює потрійне розгалуження на три рукави, схоже на «виделку». Завдяки численним каналам («єрикам»), проритим вздовж вулиць, це місто також відоме під назвою «українська Венеція».

Історично тут сформувався й тривалий час зберігається острівний спосіб життя з характерними лише для цієї місцевості народними промислами, унікальними видами господарювання, гастрономічними традиціями. Особливого шарму містечку додає симбіоз багатонаціональної фольклорної та культурної спадщини, мовних діалектів, особливостей релігійного світогляду, а також атмосфера толерантності та злагоди.

Вилкове – це єдине місце у світі, де можна скуштувати особливий сорт вина «Новак» (від слова «новий»), який виготовляється за спеціальною технологією, апробованою декількома поколіннями. За легендою саджанці виноградної лози «ноа» були завезені в цей край купцями з берегів Амазонки й поступово адаптовані до місцевих кліматичних умов. Виноград має унікальну кореневу систему, яка відчуває себе комфортно в підземних водах та має стійкий імунітет до шкідників. Окрім того, що вино з даного сорту винограду є натуральним, екологічно чистим продуктом, завдяки способу вирощування (традиційно між виноградними рядами садять полуницю) його відрізняє приємний суничний присмак.

Ще однією екзотичною зерновою культурою Кілійського району можна вважати рис – «біле золото Бессарабії». Вирощують рис на заливних полях-чеках – відносно невеликих, ідеально рівних ділянках орної землі в заплаві Дунаю. Він має свій індивідуальний смак, але поєднується з різними продуктами. Відварений кілійський рис містить вітаміни групи В, Е, залізо та рослинну клітковину.

У поліетнічному середовищі міста Вилкове історично сформувався гармонійний синтез кулінарних традицій, де в межах одного міста можна скуштувати молдовську мамалигу, болгарський курбан, липованську юшку з осетром та куркою, жаб'ячі лапки за оригінальним рецептом та багато інших місцевих страв. У кожній із них закладений кулінарний код окремого народу – центральний концепт повсякденності, тісно пов'язаний зі звичаями, менталітетом, ідентичністю, сімейною гостинністю, релігійною свідомістю, нормами етикету та іншим етногенетичними категоріями. Саме тут народився і

проходить фестиваль гастрономічної спадщини «Дунайські гостини» – яскрава подія, яка привертає увагу прихильників локальної гастрономії з усієї України (рис 3.4, 3.5).



Рис 3.4. Дунайські гостини. Фото зроблені автором під час фестивалю.



Рис. 3.5. Дунайські гостини. Фото зроблені автором під час фестивалю.

Під час фестивалю головні локації – площа св. Миколая, вул. Свято-Миколаївська та місцевий ринок, перетворюються на кулінарну мапу, де

представлені різноманітні національні страви, напої, продукція місцевих фермерських господарств, сучасні кулінарні смаколики.

Приємним бонусом для відвідувачів фестивалю є можливість купувати екологічно чисту сезонну продукцію без послуг посередників, тобто безпосередньо від виробника, що забезпечує хорошу якість та ціну. Протягом дня місцевий ринок працює як еко-маркет «Своє! Свіже! Сезонне!», де переважає регіональний продуктовий асортимент – яблука, груші та виноград з острова Анкудіново, багато видів риби, вино «Новак», рис, бринза та багато іншого.

На вулиці Свято-Миколаївській відкривається Бессарабський салон смаку – тут можна скуштувати різні види м'ясних та сирних делікатесів, молдовську мамалігу, болгарські традиційні страви, жаб'ячі лапки, кулінарні шедеври з риби за місцевою рецептурою, ікорне меню, трав'яний чай з медом, десерти з полуниці.

У 2018 році під час фестивалю було встановлено національний рекорд із приготування найбільшого об'єму рибної юшки (понад 4 тони). Спробувати страву за традиційним липованським рецептом, яка включає 15 видів риби, можна було безкоштовно.

Вдень на головній сцені фестивалю проходять кулінарні майстер-класи від відомих шеф-кухарів. Імениті майстер-шефи пропонують власне бачення «високої кухні» з використанням локальних продуктів (рис.3.6).

У рамках фестивалю вперше в Україні було засновано Шеф-альянс на підтримку місцевих фермерських виробників сільгосппродукції – це добровільне об'єднання шефів, котрі взяли на себе зобов'язання готувати та популяризувати екологічні локальні продукти. Ініціаторами цього заходу виступили такі відомі українські й світові гастрономічні організації як Slow Food Ukraine, Ukrainian South Chef Association, Ukrainian Association of Chefs.

У рамках фестивалю власну продукцію презентують кращі регіональні виробники вина – виноробні «Колоніст», «VPetrov», «Bolgrad», Інститут виноградарства і виноробства ім. В.С.Таїрова.



Рис 3.6. Дунайські гостини. Фото зроблені автором на фестивалі.

В окремо відведеному місці працює інтелектуальний майданчик, де можна було прослухати цікаві лекції вітчизняних та іноземних food-блогерів, food-фотографів, краєзнавців, рестораторів та інших цікавих людей, які пізнають світ крізь призму гастрономічних традицій.

Так, у 2018 році під час фестивалю бажаючі могли відвідати презентації книг «Бессарабія. Кулінарна мандрівка» та «Вилкове. Рибна кухня липован: історія, традиції, сучасність». [20]

3.3 Маршрут - «Традиційна дорога в дельті Дунаю» (Румунська частина дельти Дунаю)

Основним заняттям жителів дельти є рибальство, і, оскільки диверсифікація стала необхідністю для багатьох рибалок, щоб вони мали більше джерел доходу, а також тому, що цей ресурс (риба) повинен залишитися, як спадок майбутнім поколінням, тому пропозиція маршруту виходила з наступних міркувань:

- туризм, пов'язаний з риболовлю, може представляти можливість залучити туристів через широку пропозицію, яка включає місцеві продукти;
- традиційне рибальство сприяє ідентичності місцевих громад, не в останню чергу враховуючи те, як воно допомогло сформувати смаки, продукти харчування, традиції, історію та ландшафти;

– реалізація проекту «Pecaturism» на Mila 23, висвітлює туристичну та рекреаційну рибальську діяльність, яку здійснюють комерційні рибалки. Вони приймають ряд туристів на своїх човнах, щоб показати їм світ риболовлі, що включає також є знамениті рибні страви;

– рибальство дає різноманітні соціальні переваги та позитивно впливає на здоров'я та самопочуття людини;

– туристичні послуги, які пропонують жителі дельти, включають гастрономічні ініціативи, повні гостинності (деякими керують самі рибалки);

– жителі дельти популяризують традиційні практики рибальства (традиційні знаряддя та методи рибальства), гастрономію та місцеву культуру;

– місцева гастрономія, пов'язана з продуктами, кулінарними приготуваннями, може представляти значний актив для сталого туризму;

– гастрономічні фестивалі на території сприяють поширенню традицій, звичаїв, культурної та природної спадщини, місцевої гастрономії та традиційного способу життя;

– продукти гастрономічного туризму включають екологічні цінності, такі як: ландшафт, частини місцевої культури, традицій, місцеву кухню, традиційні костюми, місцеву їжу та ритуали, пов'язані з гастрономічним досвідом – способом подачі та представлення кулінарних виробів, інгредієнтів;

– популяризація культури традицій, пов'язаних з риболовлею та гастрономією, веде до виховання туристів у дусі поваги до природної спадщини дельти Дунаю.

Маршрут «Традиційна дорога в дельті Дунаю» має на меті передати відчуття спільного життя мешканцям дельти та дає змогу відчувати це відчуття всім туристам і відвідувачам, що робить досвід багатшим, залучаючи його до діяльності, розповідаючи їм місцеві легенди, традиції, культуру тощо (рис.3.7).

Тематика маршруту: Звичаї, традиції та побут; культура; гастрономія; Освіта; Пригоди, Паломництво;



Рис 3.7. Дунайські гостини. Фото зроблено автором під час фестивалю.

Опис маршруту: ворота в дельту Дунаю – місто Тулча. Щоб потрапити на територію і пройти маршрут, треба пройти через відправну точку – з міста Тулча.

У цьому контексті маршрут може мати три маршрути:

1. Річковий маршрут на Brațul Sulina: починається від найзахіднішої точки території, від села Малюк, з пунктом призначення Міла 23 та Крішан. Він продовжується в напрямку серця Дельти, Міла 23 – Крішан, де є найбільше альтернатив для риболовлі.

Можна використовувати маршрути, затверджені ARBDD (Дунайським Біосферним заповідником):

2. Маршрут 1: Тулча – Гарла Шонтеа – Миля 23 – Крішан – Тулча;

Цей маршрут також можна пройти наступним маршрутом: Тулча – Горгова – Міла 23 – Крішан – Тулча;

Маршрут 2: Тулча – канал Літцова – Крішан – Тулча.

З селі Крішан ви можете скористатися маршрутами, затвердженими ARBDD (Дунайським Біосферним заповідником):

1. Маршрут 9: Крішан – Озеро Рошу – Суліна – Крішан;
2. Маршрут 10: Крішан – миля 23 – озеро Трей Єзере – Крішан;
3. Маршрут 11: Крішан – канал Магяру – Суліна – Крішан;

Сухопутні стежки (пішохідні):

1. Маршрут D 1: Летеа (Сфіштофка) – Озеро Небуну – Летеа;
2. Маршрут D 2: Караорман – Караорманський ліс. На цьому маршруті туристи можуть відвідати історичну пам'ятку-обеліск на Милі 23 та Музей місць на Милі 23, де матимуть змогу помилуватися архітектурою сіл, познайомитися зі звичаями та традиціями липівців.

Національна кухня, народний одяг та пісні – все це пов'язано з історіями та легендами місця. Кожен, хто приїздить сюди, може брати участь у приготуванні страв або традиційних домашніх заходах, що проводять місцеві жителі.

Часто на святковій вечері, яка організовується в пансіонаті, в якості спеціальних гостей присутні місцеві фольклорні ансамблі, які співають і радують туристів. У цій атмосфері представлені традиційні костюми липівців, після чого йде фотосесія.

Крішан і Міла 23 – це зони як для тих, хто хоче ловити рибу (тут водиться карась, короп, сом тощо), так і для тих, хто хоче спробувати незабутню гру на щуку або шань.

Також туристам пропонується відчути життя рибалки в традиційному господарстві – рибальській службі, де вони разом з господарями-рибалками ввечері чи вранці витягують рибу з розставлених раніше рибальських сіток. Тут можна помилуватися місцевою флорою і фауною, відвідати екскурсії, зайнятись різними водними видами спорту, риболовлю, а також взяти участь у традиційних заходах цього району.

Таким чином, гарна нагода скуштувати місцевих рибних страв і ближче пізнати таємничий липівський народ, розгадати таємниці Дунаю, легенди місця та відчути емоційність липівських пісень під веселі акорди гармошки.

Якщо говорити про кулінарний бенкет, ми маємо на увазі велику кількість кулінарних приготувань, де елементи, взяті з гастрономії добруджійської кухні, тонко поєднуються з елементами, взятими з липівської кухні (рис.3.8).



Рис 3.8. Фото зібрані з ресторану «Селект», Румунія.

Тут ми говоримо про суміш релігії, культури, гастрономії та ландшафтів, яка не підводить.

У меню маємо типові страви, такі як: борщ з капустою, пахлеопка, ліпіюці, пиріжки, вареники, млинці, псовник, пряження.

Але, з іншого боку, є також кулінарні заготовки, які жителі дельти Дніпра споживали протягом робочого дня. Також, враховуючи християнський календар, росіяни-липованці, що були міцно прив'язаними до своєї віри, з великою святістю дотримуються посту. Таким чином, традиційна місцева їжа має на меті просте меню з рибних страв за старими традиційними рецептами. Наприклад, рибу, приготовлену в шашлаку (запечена на вогні на шампурі – слово шашлик турецького походження (şişliq), але воно поширилося в Європі

через російську мову); риба смажена у тучі або диску; рибний суп, зварений у казані; рибний розсіл як він є, подаються разом із mămăliguta, часниковим mujdei та поливаються келихом хорошого вина. Завжди існувало декілька видів рибних страв, з яких найбільш вживаними були плащ, рибний борщ, маласолька та рибна солянка (особливо з окуня). Процедури зберігання риби змінювалися з часом, ящик і холодильник були інструментами, які допомагали не ускладнювати копчення, соління тощо. При приготуванні цієї традиційної рибної страви слід враховувати певні критерії:

1. Кількість інгредієнтів, що входять до складу кулінарної заготовки, мінімальна (риба і деякі овочі);

2. Техніка приготування є автентичною: страви готуються на вогні, створеному лише на дровах. Цей аспект важливий, як і інтенсивність обсмаження. Важливо, щоб готування було на повільному вогні там, де використовується пірострій, (глиняна піч з духовкою);

3. Посуд використовується традиційний: казан, тучі, диск, шампури з лози, але також спосіб подачі риби - рибу їдять (іноді руками).

Зупинитись біля такої трапези та дізнатися, як рибалки готували щоденну їжу найпростішим способом, дає можливість популяризувати культуру мешканців дельти (рис.3.9, 3.10).



Рис. 3.9. Фото з ресторану «Селект», Румунія.

Інша частина екскурсії спрямована на наступні цілі: Крішан – Канал Караорман – Канал Легенів – Озеро Обретін – Озеро Обретинчук – япс біля Обретинчука – Канал Літцов – Гарла Периволовка – Озеро Ісак – Ліцов – Канал Чамурлія – Крішан.

Також тут можна побачити найстарішу та найбільшу колонію звичайних пеліканів у дельті Дунаю, в зоні суворого захисту Рошка-Бугайова.

Маршрут 3: Тулча – канал Стіпок – Chilia Veche – Тулча;

Маршрут 12: Chilia Veche – канал Sulimanca – озеро Matița – канал Rădăcinoasele – Chilia Veche;

Сухопутний маршрут D 2: Караорман – Караорманський ліс.(рис3.11)

Осередок має доступ до внутрішніх водойм, куди короп, як правило, потрапляє першим, можливо, у супроводі сома та/або щуки. Крім того, в Chilia Veche, де землеробство і скотарство розвиваються набагато інтенсивніше, хороший сир може займати перші місця в місцевій харчовій ієрархії. Туристи можуть відвідати церкву «Сфінтій Воєвози», а також Скит Святого Афанасія, який розташований на каналі Батаг - гравій Стіпок, приблизно в 5 км від села Chilia Veche.



Рис. 3.10. Фото з ресторану «Селект», Румунія.

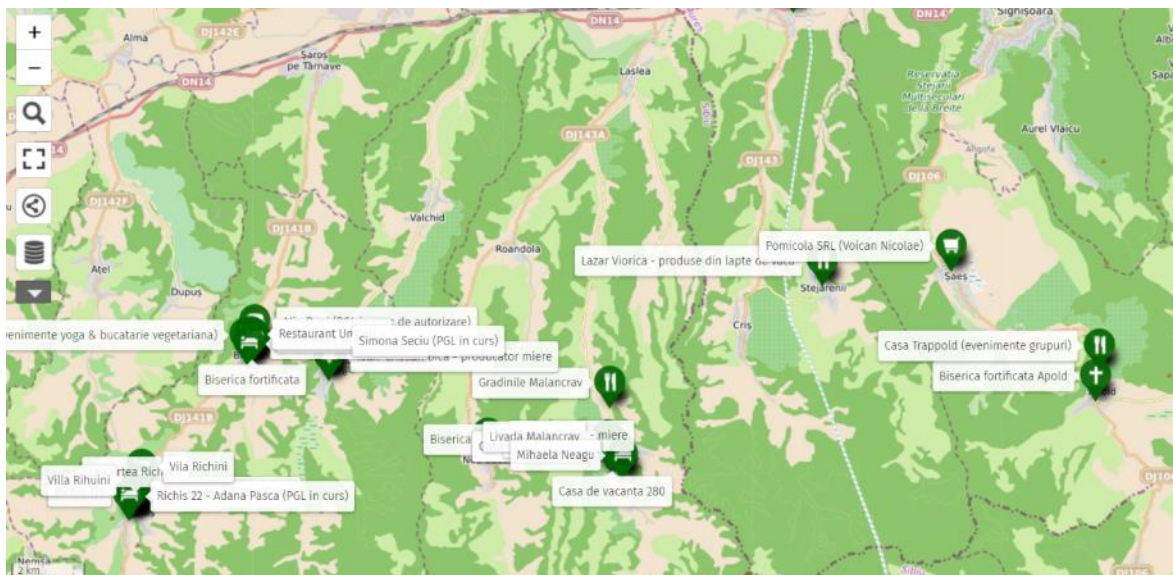


Рис 3.11. Карта туристичних маршрутів Румунської частини ельти Дунаю у Google Maps

Село Периправа, населене липованами, розташоване приблизно за 26 км від Кілійського рукава, найбільш північного рукава Дунаю. Між Кілією та Периправою можна побачити насичене пташине життя: тут одне з найбільших місць гніздування гусей у всій дельті Дунаю. Інколи зустрічаємо масові скупчення малих бакланів, вечірніх кричків та чорних лелек.

3.4 Проект авторського гастрономічного туру «Смаколики дельти Дунаю без кордонів (гастрономічний тур Вилково (Україна) – Тульча (Румунія))

Через те, що туристичний потенціал Нижнього Дунаю та Дельти Дунаю не достатньо використовується, бо майже не існує транскордонних гастрономічних турів. Нижньодунайський регіон знаходиться на перетині трьох держав – України, Румунії та Молдови, які мають спільну історію, культуру, традиції. Мають свої схожі та дуже різні смаки та страви. Що може стати туристичною атракцією та сприяти економічному розвитку цих регіонів, як окремо, так і разом.

Місця в прикордонній зоні дельти Дунаю мають багату історичну, культурну, архітектурну спадщину, рекреаційні ресурси, мальовничі ландшафти, але цей потенціал недостатньо популяризується та використовується (рис.3.12).



Рис. 3.12. Фото зроблено автором у дельті Дунаю.

Тому даний тур буде охоплювати два прикордонні зони дельти Дунаю. Від міста Вилкове (Україна) – українська дельта Дунаю до міста Тулча (Румунія) – румунська дельта Дунаю.

Тур розрахований на чотири дні. Найкращий період відвідування – травень-вересень.

1) Перша локація.

Перший день

Виїзд туристичної групи з Одеси (200 км) о 14.00, приїзд до міста Вилкове 17.00. Поселення у домах відпочинку база – «Пелікан». Вечеря о 18.00.

Меню: смажена риба (карась, оселедець, судак, сом), духмяне вино «Новак» (рис.3.13).

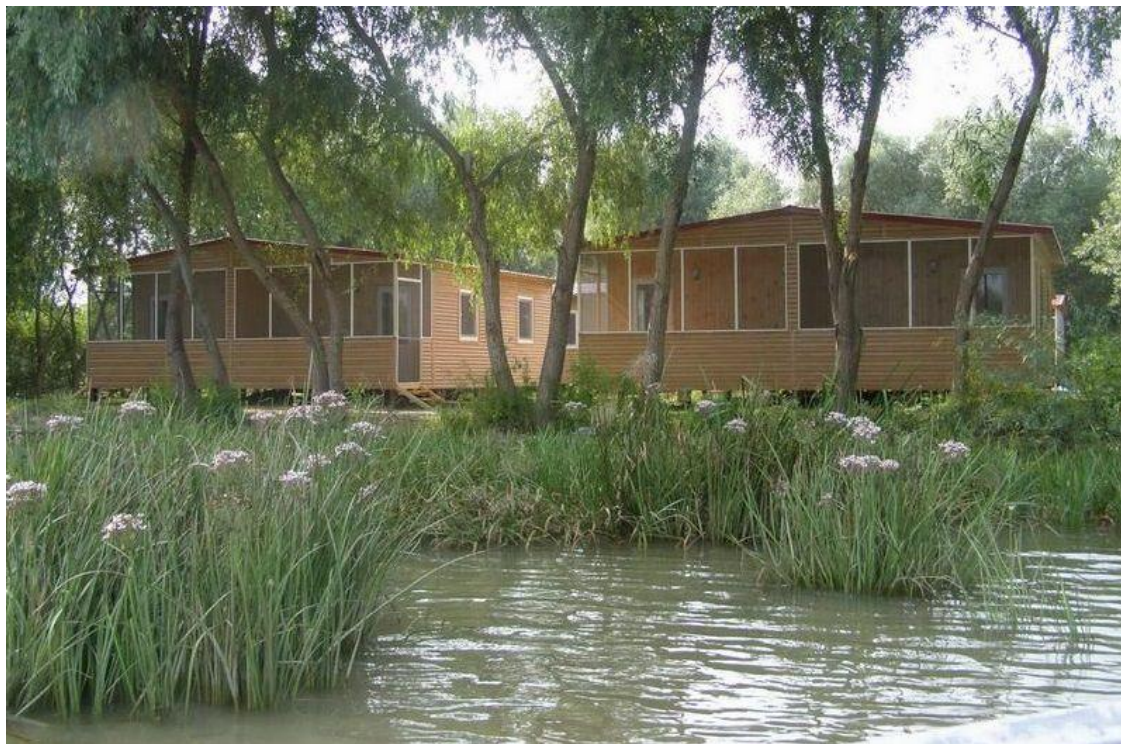


Рис 3.13. «Пелікан» місто Вилкове.

Усі 12 номерів котеджного комплексу обладнані двоспальними ліжками та додатковим спальним місцем. У кожному номері є: розсувне двоспальне ліжко, односпальне ліжко, 2 приліжкові тумбочки, крісло-ліжко, зручна вбудована шафа, у вітальні вішалка для одягу, журнальний столик із банкетками, столик зі стільцями на веранді, кондиціонер "зима-літо", холодильник, електричний чайник, антимоскітні сітки на вікнах.

Два котеджі розташовані безпосередньо на березі Дунаю – з веранди відкривається чудовий вид на річку. Цим краєвидом можна милуватися зручно розташувавшись у кріслі або на лежку. Веранди ще двох котеджів виходять на ставок. Видом тихої води можна просто помилуватися, а можна взяти вудку і порибалити. І це абсолютно безкоштовно, за однієї умови, що задоволення від риболовлі ваше, а риба наша - спійману рибу необхідно відпускати.

Другий день.

Прогулянка на човні української частини дельти Дунаю (3 години). Дивимося дивовижні природні місця, заповідник дельти Дунаю, відвідуємо «0» км – виїзд до річки Дунай у Чорне море. Літом можна скупатися у Чорному морі на пляжі. Обід на островах (домашня кухня у мешканців) – рибна юшка (з 15 видів риб), полуниця, яблука.

Вечеря: традиційна їжа липова – рибні котлети, вареники з рибою, полуницею, духмяні чаї з Дунайських трав (рис.3.14).



Рис. 3.14. Дунайські Гостини. Фото зроблено автором для фестивалю.

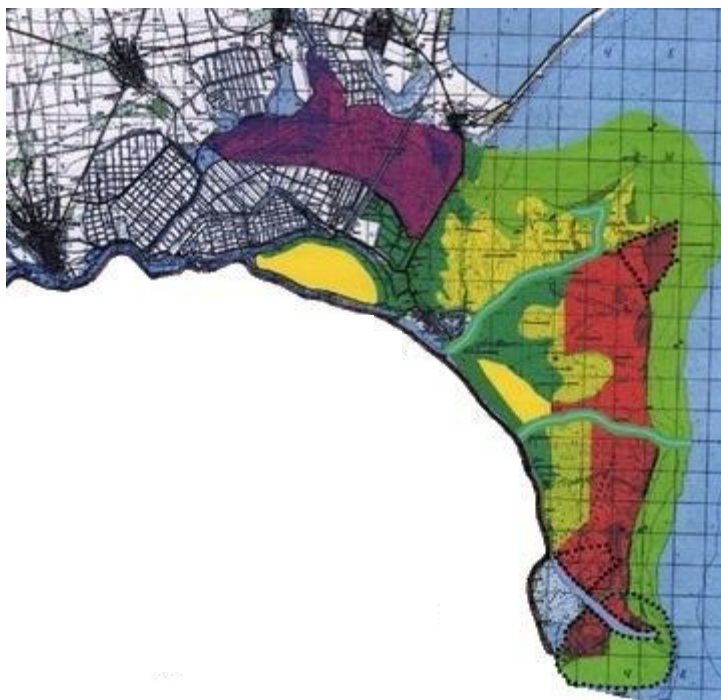


Рис. 3.15. «Карта української частини дельти Дунаю – дунайський заповідник (червоний – повністю заповідна зона; фіолетовий – зона, де регулюється заповідний режим; жовтий – буферна зона; зелений – зона антропогенних ландшафтів; сірий – найбільш цінні ділянки заповідника).

2) Друга локація

Третій день

Виїзд з Вилкове о 7.00 до міста Тулча. Перетин паромної переправи Орлівка-Ісакча о 10.30.

Прибуття до міста Тулча о 12.00.

Заселення у готель «Селект».

Обід: страви рибацької кухні – «Сторчак», мамалига (рис.3.16, 3.17).

Далі за розкладом відвідування монументу «Незалежності», міського акваріуму, музею дельти Дунаю.



Рис. 3.16. Сторчак – рибний суп. Фото зроблено у готелі Селект, Румунія.



Рис 3.17. Сармале, зроблені бабусею автора.



Рис. 3.18. Монумент Незалежності у місті Тульча.

Пам'ятник Героям у Тульчі стоїть на вершині пагорба (рис.3.18), звідки він домінує над усім містом. До нього ведуть довгі сходи. Навколо нього розбито Сад пам'яті, до якого також входять руїни фортеці Егіс та Музей історії та археології. Пам'ятник був встановлений як данина героїзму борців за визволення країни від османського панування.

Монумент був побудований у 1879 році румунським скульптором Георгієм Василеску. Він має форму 22-метрового обеліска з двома бронзовими скульптурами поруч. Одна з них – фігура солдата, а інша – могутній орел з розпростертими крилами.

Під час Першої світової війни Тульча серйозно постраждала, постраждав і пам'ятник. У 1932 році обеліск був відновлений, але скульптури були відсутні. Лише у 1977 році йому повернули первісний вигляд.

Виїзд до румунської частини дельти Дунаю. Дивимось та порівнюємо. Вечеря проходить вже у дельті Дунаю, у закладі «La scaunele» (на стільцях).

Куштуємо рибну юшку «Сторчак», а також проводимо дегустацію місцевих вин.

Повертаємось до готелю о 21.00 (рис.3.19).

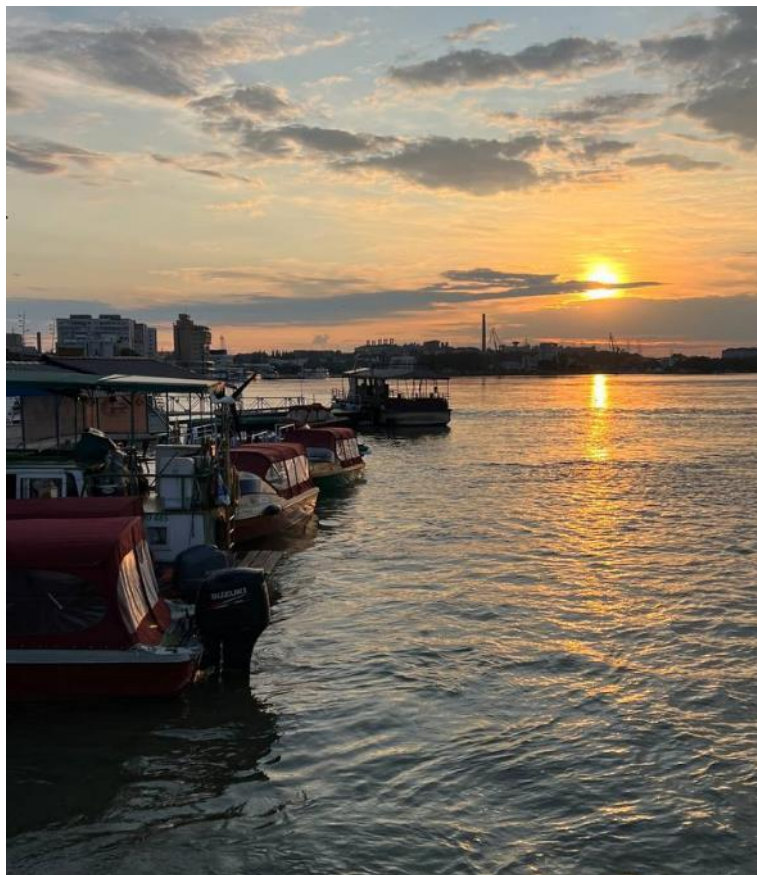


Рис. 3.19. Фото зроблено автором.

Четвертий день

Повертаємось до міста Вилкове. Виїзд о 7.00, переходимо паром Орлівка – Ісакча о 9.00. У Вилкове прибуття о 12.00.

3.5 Розрахунок вартості туру

Для розрахунку вартості туру постібно визначити всі статті витрат, які буду понесені згідно програми туру:

Вартість дороги Вилкове-Тульча – 1000 грн.

Паромна переправа Орлівка Ісакча 25 Євро (в один бік) та по 1 євро за кожного додаткового пасажера.

Вартість проживання у Вилкове 800 – 1400 грн за кімнату (на дві людини).

Вартість готелю у Тулча від 60 до 100 Євро за кімнату (на дві особи).

Вартість страв на одну людину у Вилкове від 100 до 400 грн.

Вартість страв на одну людину у Тулча від 25 до 200 леєв (по офіційному курсу – 1 лей = приблизно 8-9 грн).

Вартість прогулянки на водному транспорті (катері або човні) у місті Вилкове – від 1200 грн за 2 години.

У місті Тулча – від 100 леєв на одну особу.

Винагорода тур фірми складає 10%.

Вартість туру на 1 особу складає: від 7 000 (мінімальне меню + дегустація вин) до 10 000 тис грн (розширене меню та алкогольні напої в асортименті).

Додаткова інформація:

22 травня у місті Вилкове святкують храмовий день та день міста Вилкове. Проводиться Фестиваль «Дунайські гостини», де можна скуштувати різновиди рибної юшки та смаколики липованської кухні.

На всі релігійні та національні свята у місті Тулча проводяться фестивалі (2-3 дні) з фуд-кортами з традиційною дунайською та доброджанською іжею на головній площі міста – «Piata Civică». Можна скуштувати токаніцу зі свинини, мамалигу, мітітеї та сармале. Доступна велика гама місцевих вин та різних трав'яних чаїв.

Також можна відвідати місцеві монастирі, продуктові ринки та ресторани, в яких можна скуштувати традиційні страви різних національностей, представники яких мешкають у Доброджі.

Висновки до розділу

Дунайський сектор має значний потенціал щодо розвитку гастрономічного туризму, та саме транскордонного. Але вирішальний момент – забезпечення розвитку екологічно чистої інфраструктури, застосування

екологічних стандартів у процесі капіталізації туристичних локацій та організація навчання та інформаційні сесії для всіх учасників.

Нажаль ще є одна з великих проблем для розвитку та просування транскордонних гастрономічних турів – воєнний стан в Україні. Вторгнення росії на територію України спричинило чимало болю, страждань та знищення інфраструктури, а також негативно впливає на всі території. Багато туристів мають страх відвідувати сьогодні Україну.

Але, все ж таки, в зоні півдня Одеської області ситуація відносно спокійна, тому, сподіваюсь, що в цьому році ми зможемо запуснути цей тур.

Вартість туру на 1 особу складає: від 7 000 (мінімальне меню + дегустація вин) до 10 000 тис грн (розширене меню та алкогольні напої в асортименті).

Просування цього туристичного продукту буде організовано через засоби масової інформації, у тому числі за допомогою соціальних мереж Facebook та Instagram. У планах також залучити блогерів та спробувати запросити Антона Птушкіна проїхатися цим маршрутом. Відомо, що він з першого дня вторгнення долучився до волонтерських справ, та досі не залишається байдужим до ситуації.

ВИСНОВКИ

Гастрономічний туризм у дельті Дунаю в транскордонному контексті може включати різноманітні елементи, пов'язані з харчуванням, культурою, традиціями та продуктами регіону. Про деякі аспекти з них я спробую перерахувати:

1. Традиційна кухня. Гастрономічний туризм в дельті Дунаю надає можливість спробувати традиційну кухню регіону. Це може включати місцеві страви, які базуються на місцевих продуктах, таких як: риба, морепродукти, місцеві овочі, фрукти тощо. Наприклад, популярними стравами є «Борщ з рибою», «Сармалі у томатному соусі», а також багато інших страв, які включають рибу карась, сторчак та ін.

2. Відвідування ресторанів і кафе. Туристи можуть відвідувати місцеві ресторани і кафе, де спробують страви місцевої кухні. Це дає можливість не лише насолоджуватися місцевою їжею, але й досліджувати культуру та традиції через окремі елементи.

3. Виноробство та відвідування винних погребів. Цей аспект мені більш за все до вподоби, так як перші три роки я навчалася на факультеті «Вина та туризму». Регіон дельти Дунаю відомий своїми виноробними виноградниками. Туристи можуть відвідувати винні погреби, де можна ознайомитися з процесом виробництва вина, спробувати різні сорти місцевого вина та придбати їх.

4. Місцеві ринки та продуктові фестивалі. Відвідування місцевих ринків та продуктових фестивалів може бути цікавим елементом гастрономічного туризму. Туристи матимуть можливість придбати свіжі місцеві продукти, відчуті різноманіття страв та взяти участь в майстер-класах з їх приготування.

5. Багатомістові екскурсії на риболовельні човни. Риболовство є важливою галуззю в дельті Дунаю, туристи можуть прийняти участь в екскурсіях на риболовельних човнах. Вони матимуть змогу не лише насолодитися красою дельти, але й дізнатися про місцеві традиції рибальства та вловити свою власну рибу.

б. Культурні події та фестивалі. На наш погляд, останній, але не менш важливий момент, так як гастрономічний туризм в дельті Дунаю також може включати у програму участь у культурних подіях та фестивалях, пов'язаних з харчуванням. Наприклад, фестивалі морепродуктів або фестивалі, присвячені конкретним стравам або продуктам регіону, де туристи матимуть змогу скуштувати різні страви та дізнатися більше про них.

Усі ці елементи гастрономічного туризму в дельті Дунаю у транскордонному контексті надають туристам можливість насолоджуватися місцевою кухнею, досліджувати культуру та традиції регіону через їх кулінарний аспект і насолоджуватися природними та культурними багатствами дельти Дунаю. Нажаль, у зв'язку з воєнним станом, попит на гостротуризм у дельті Дунаю знизився до мінімуму. Загалом Туризм відійшов на другий план, але я вважаю, що економіка нашої країни потребує відновлення. Багато країн мають зацікавленість подорожувати Україною навіть у таких складний період, як зараз. Тому туристичний бізнес буде неодмінно набирати обертів, і тому дуже важливо мати деякі уявлення про загальні тенденції гостротуризму, які можуть допомогти у розумінні популярності цього виду туризму.

Гостротуризм був популярним по всьому світу, оскільки туристи цікавилися місцевою кухнею, культурою та традиціями, пов'язаними з харчуванням.

Основні фактори, які можуть збільшити попит на гостротуризм в дельті Дунаю, включають у себе дещо особливе – унікальну кухню. Місцева кухня в дельті Дунаю поєднує в собі різноманітні впливи різних культур та має свої особливості. Це може бути привабливо для туристів, які хочуть відкрити для себе нові смаки та страви.

Спадщина у дельті Дунаю має багатий культурний внесок, пов'язаний з харчуванням. Гостротуристи можуть бути зацікавлені у вивченні традиційних методів готування, місцевих рецептів та способів подачі страв.

Розвиток туристичної інфраструктури, такої як ресторани, кулінарні школи, фермерські ринки та інші гастрономічні заклади, може сприяти

зростанню популярності гастротуризму в дельті Дунаю. Що ще може зробити великий внесок і збагатити цінність – реклама. Дійсно в суспільстві у якому ми живемо, у цьому онлайн просторі, дуже важливо розповсюджувати інформацію про багатство дельти Дунаю, тим самим приманювати туристів, та демонструвати культурну спадщину. Ці фактори, спільно з іншими чинниками, такими як доступність, реклама та промоція туристичного напрямку, можуть визначати попит на гастротуризм в дельті Дунаю. Проте, конкретну оцінку попиту можна зробити лише на підставі актуальних статистичних даних та досліджень. Дунайський сектор має значний потенціал щодо розвитку гастрономічного туризму, та саме транскордонного. Але вирішальний момент – забезпечення розвитку екологічно чистої інфраструктури, застосування екологічних стандартів у процесі капіталізації туристичних локацій та організація навчання та інформаційні сесії для всіх учасників. Нажаль ще є одна з великих проблем для розвитку та просування транскордонних гастрономічних турів – воєнний стан в Україні. Вторгнення росії на територію України спричинило чимало болю, страждань та знищення інфраструктури, а також негативно впливає на всі території. Багато туристів мають страх відвідувати сьогодні Україну. Але, все ж таки, в зоні півдня Одеської області ситуація відносно спокійна, тому, сподіваюсь, що в цьому році ми зможемо запуснути цей тур.

Вартість туру на 1 особу складає: від 7 000 (мінімальне меню + дегустація вин) до 10 000 тис грн (розширене меню та алкогольні напої в асортименті). Просування цього туристичного продукту буде організовано через засоби масової інформації, у тому числі за допомогою соціальних мереж Facebook та Instagram. У планах також залучити блогерів та спробувати запросити Антона Птушкіна проїхатися цим маршрутом. Відомо, що він з першого дня вторгнення долучився то волонтерських справ, та досі не залишається байдужим до ситуації.

Список використаних джерел

1. Нестерчук І. Гастрономічний туризм: історія, теорія і сучасні практики. Науковий вісник Херсонського державного університету. Серія: Географічні науки. 2017. Вип. 6. С. 193–199.
2. Hall M., Mitchell R. Gastronomic tourism: comparing food and wine tourism experiences. *Niche Tourism, Contemporary Issues, Trends and Cases*. 2005. P. 89–100
3. Расулова А. Потенціал ресторанного бізнесу у розвитку гастрономічного туризму України. *Економіка і держава*. 2015. Вип. 5. С. 78–83
4. Антоненко В. Міжнародний туризм як чинник взаємодії та взаємозбагачення культур. *Філософські нариси туризму*. 2005. С. 223–233
5. Корнілова В., Корнілова Н. Сучасні тенденції розвитку гастрономічного туризму. *Ефективна економіка*. 2018. Вип. 2. URL: http://www.economy.nauka.com.ua/pdf/2_2018/37.pdf (дата звернення: 16.02.2020)
6. Глушко В. Гастрономічний туризм як окремий вид у туризмі: поняття, сутність, класифікація. *Торгівля і ринок України*. 2016. Вип. 39–40. С. 166–175
7. Законодавство України // Офіційний сайт Верховної Ради України. URL: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws> (дата звернення: 16.02.2020).
8. Про місцеве самоврядування : Закон України. Відомості Верховної Ради України. 1997. № 24. Ст. 170
9. Басова В., Голод А. Проблеми та перспективи розвитку гастрономічного туризму у Західному регіоні України. Сучасний стан, проблеми та перспективи розвитку туризму в регіонах України : матеріали III Всеукраїнської науково-практичної конференції (19-20 жовтня 2018 р., м. Львів). Львів, 2018. С. 62–64
10. Коркуна , О. І., Никига , О. В., & Підвальна , О. Г. (2020). ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ ЯК ЧИННИК СОЦІАЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО РОЗВИТКУ ТЕРИТОРІАЛЬНИХ ГРОМАД. *Економічний простір*, (155), 40-43. <https://doi.org/10.32782/2224-6282/155-8>

11. Корнілова В.В., Корнілова Н.В. Гастрономічні фестивалі в Україні як фактор розвитку гастрономічного туризму // Агросвіт. 2018. №20. 2018. С.21-26
12. Кукліна Т.С. Гастрономічний туризм на туристичному ринку України. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/kuklina.htm.
13. Антоненко В.Г. Міжнародний туризм як чинник взаємодії та взаємозбагачення культур // Філософські нариси туризму / За ред. проф. В.С. Пазенка. К., 2005. С.223-233.
14. Басюк Д.І. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні // Наукові праці НУХТ. 2012. №45. С.128-132.
15. Armesto L.X.A., Gomez M.B. Tourism and Quality Agro-Food Products: an Opportunity for the Spanish Countryside // Tijdschrift voor Economische en Sociale Geografie. 2006. Vol.97 Issue 2. pp.166-177.
16. Офіційний сайт УЦКД URL: <https://uccs.org.ua/novyny/dunajski-tradytsii-hostynnosti-festyval-hastronomichnoi-spadshchyny-dunajski-hostyny-v-misti-vylkove/>
17. ЗВІТ 2.2. Інтегрована стратегія сталого розвитку дельти Дунаю (2030) URL: https://www.fonduri-ue.ro/images/files/studii-analize/48101/6._Raport_Strategie_ro.pdf
18. Офіційний сайт Транскордонний українсько-румунський біосферний резерват “Дельта Дунаю” URL: <https://wownature.in.ua/oberihaymo/biosferni-rezervaty-v-ukraini/transkordonnyu-ukrainsko-rumunskyyu-biosfernyu-rezervat-delta-dunaiu/>
19. Офіційний сайт **Rewilding Ukraine** URL: <https://rewilding-danube-delta.com/uk/who-we-are/>
20. Офіційний сайт УЦКД URL: <https://uccs.org.ua/novyny/dunajski-tradytsii-hostynnosti-festyval-hastronomichnoi-spadshchyny-dunajski-hostyny-v-misti-vylkove/>

ДОДАТКИ

Додаток А. Презентація до кваліфікаційної роботи

Міністерство освіти і науки
України
Одеський національний
технологічний університет
Кафедра туристичного
бізнесу та рекреації



Кваліфікаційна робота
бакалавра

на тему «Розробка та
просування гастрономічного
туру в дельті Дунаю»

Здобувачка Лунгу Єва Едуарівна
5 курсу МТз-51 групи
Керівники Федір ТРИШИН
Олена Воскресенська
Консультант: Наталя ДОБРЯНСЬКА



Гастрономічний туризм

Це такий собі туризм, в якому основною метою подорожі є відвідування таких місць, де можна спробувати місцеву кухню і продукти, знайомитися з традиціями їх приготування і насолоджуватися кулінарними витворами майстрів кулінарного мистецтва.

Основні місця гастрономічного туризму: відвідування виноробень, пивоварень, сироварень та інші заклади з метою ознайомлення та дегустації аутентичної їжі.



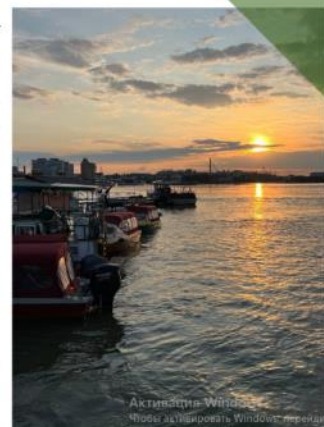
Розташування та характеристики дельти Дунаю

Розташування та положення дельти Дунаю починається від південної частини України та південно-східної частини Румунії. Вона простирається на площі близько 4 152 квадратних кілометрів, і її межі визначаються гилками річки Дунай та Чорним морем. Дельта Дунаю складається з трьох основних рукавів - Чорного, Сухого та Старого Дунаю, які впадають в Чорне море.

Географічно Дельта Дунаю розташована в Україні та Румунії. Цей регіон має велике значення як природна охоронна зона та багатий екосистемами. В дельті Дунаю можна знайти різноманітні види рослин і тварин, включаючи рідкісних птахів, рибу, водні організми і деякі види рослин. Також ця дельта є важливим пунктом для багатьох видів птахів під час їх міграційних шляхів.

У 1991 році Дельта Дунаю була визнана ЮНЕСКО світовим природним спадщиною.

Дельта Дунаю складається з трьох основних рукавів - Чорного, Сухого та Старого Дунаю, які впадають в Чорне море. Цей регіон має велике значення як природна охоронна зона та багатий екосистемами



Визначення елементів гастрономічного туризму Дельта Дунаю (в транскордонному контексті)

Різноманітність страв та феєрія смаків, у дельті Дунаю заворує все. Оскільки регіон, розташований на території декількох країн, він має багату культурну спадщину, включаючи унікальну етнічну кухню. Особливості етнічної кухні в дельті Дунаю можуть варіюватися залежно від кожної країни. В стравах використовується багато місцевих продуктів, зокрема прісна риба (оселедець, короп, щука), морепродукти, водяні рослини, які ростуть у воді (осока, кульбаба), солоні огірки, мед, ікра та інші місцеві інгредієнти. Ці продукти надають стравам унікальний місцевий смак. Місцева кухня в дельті Дунаю є важливою частиною культури та традиції. Гостинні місцеві жителі раді ділитися своїми стравами та створюють атмосферу, де туристи можуть насолоджуватися смаками та запахами місцевої кухні, як у себе вдома. Тут проводяться традиційні святкування, фестивалі та інші заходи, де місцеві жителі запрошують гостей. Це дає можливість туристам побачити та відчути аутентичні традиції та культуру регіону.



Активация Windows
Чтобы активировать Windows, перейдите в раздел "Параметры".

Гастрономічні особливості в дельті Дунаю



У 2018 році під час фестивалю було встановлено національний рекорд із приготування найбільшого об'єму рибної юшки (понад 4 тони). Спробувати страву за традиційним липованським рецептом, яка включає 15 видів риби, можна було безкоштовно. На фото ви можете побачити: Сармале, Ардей Умплут, Сарамура, Вина, Юшка. Усі фото зроблені мною у рамках фестивалю

Проблеми та перспективи розвитку гастрономічного туризму в дельті Дунаю

Недостатня розвиненість туристичної інфраструктури, зокрема готелів, ресторанів та транспортних засобів

Дельта Дунаю може бути маловідомим призначенням для гастрономічного туризму порівняно з іншими популярними місцями

Відсутність партнерських відносин між громадами, місцевими підприємствами, туристичними операторами та урядовими органами

збільшення гастрономічних фестивалів

додолучення інфлюєрсів та молоді до даної місцевості

співпраця з місцевими фермерами, виробниками продуктів харчування та рестораторами

Активация Windows
Чтобы активировать Windows, перейдите в раздел "Параметры".

Проект туру "Смаколики Дельти без кордонів (гастрономічний тур Вилково (Україна) – Тулча (Румунія))"

Туристичний потенціал Нижнього Дунаю та Дельти Дунаю не достатньо використовується, бо майже не існує транскордонних гастрономічних турів. Нижньодунайський регіон знаходиться на перетині кордонів трьох держав – України, Румунії та Молдови, які мають спільну історію, культуру, традиції. Мають свої схожі та дуже різні смаки та страви.

Тур розрахований на 10 осіб

Охоплює дві прикордонні зони дельти Дунаю - Вилково (Україна) та Тулча (Румунія).

Тур розрахований на 4 дні/3 ночі.

Період відвідування – травень-вересень.

Активация Windows
Чтобы активировать Windows, перейдите в раздел "Параметры".

Програма туру - 1 день

-Виїзд туристичної групи з Одеси (200 км) о 14.00

-Приїзд до міста Вилково о 17.00.

-Поселення у домах відпочинку база – «Пелікан».

-Вечеря о 18.00.

Меню: смажена риба (карась, оселедець, судак, сом), духмяне вино «Новак».



Чтобы активировать Windows, перейдите в раздел "Параметры".

Програма туру-2 день

8:30-9:00 Сніданок

9:00-12:00 - прогулянка на човні української частини дельти Дунаю. (3 години).

Дивимося дивовижні природні місця, заповідник дельти Дунаю, відвідуємо «0» км – виїзд до річки Дунай у Чорне море.

Обід на островах (домашня кухня у мешканців): рибна юшка (з 15 видів риб), полуниця, яблука.

Між обідом та вечерею є вільний час для прогулянок.

Вечеря: традиційна їжа липован: рибні котлети, вареники з рибою, полуницею, духмяні чаї з Дунайських трав.



Активация Windows
Чтобы активировать Windows, перейдите в раздел "Параметры".

Програма туру-3 день

- Виїзд з Вилкове о 7.00 до міста Тулча.
- Перетин паромної переправи Орлівка-Ісакча о 10.30.
- Прибуття до міста Тулча о 12.00
- Заселення у готель «Селект»
- Обід: «Сторчак», мамалига, та митітеї
- Відвідування монументу «Незалежності», Акваріуму, музей дельти Дунаю.



Активация Windows
Чтобы активировать Windows, перейдите в раздел "Параметры".

Програма туру-4 день

- Повертаємось до міста Вилкове.
- Виїзд о 7.00, переходимо паромну переправу Орлівка –Ісакча о 9.00.
- У Вилкове о 12.00
- Обід о 12:30
- Автобус збирає людей до 13:30 та їде до Одеси . Прибуває о 19:00



Активация Windows
Чтобы активировать Windows, перейдите в раздел "Параметры".

Розрахунок вартості проекту туру "Смаколики Дельти без кордонів (гастрономічний тур Вилково (Україна) – Тулча (Румунія))"

- Вартість дороги Вилкове-Тулча – 1000 грн.
- Паромна переправа Орлівка Ісакча 25 Євро (в один бік) та по 1 євро за кожного пасажера.
- Вартість проживання у Вилкове 800 -1400 грн за кімнату (на дві людини).
- Вартість готелю у Тулча від 60 –100 Євро за кімнату (на дві особи).
- Вартість страв на одну людину у Вилкове від 100 до 400 грн.
- Вартість страв на одну людину у Тулча від 25 до 200 леїв (курс 1 лей – приблизно 8-9 грн).
- Вартість прогулянки на водному засобі (катер або човен) у місті Вилкове – 2 часова прогулянка від 1200 грн.
- У місті Тулча від 100 леїв на одну особу.
- Бинагорода тур фірмі складає 10%.

Вартість туру на 1 особу складає: від 7 000 (мінімальне меню + дегустація вин) до 10 000 тис грн (розширене меню та алкогольні напої в асортименті).

Активация Windows
Чтобы активировать Windows, перейдите в раздел "Параметры".

"Ця тема -це моє серденько, а я
дуже сумую за серденьком"
ДЯКУЮ ЗА УВАГУ!

Активация Windows
Чтобы активировать Windows, перейдите в раздел "Параметры".

Додаток Б. Перевірка на плагіат

Перевірка тексту на плагіат

Кваліфікаційна робота бакалавра.

Тема: «Розробка та просування гастрономічного туру в дельті Дунаю»

Засіб перевірки: Plag

Унікальність по фразам > 30 %

Унікальність по словам > 30 %



Керівники: _____ Федір ТРІШИН

_____ Олена ВОСКРЕСЕНСЬКА

Здобувач: _____ Єва ЛУНГУ