

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



КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА БАКАЛАВРА

на тему: Розробка авторського еногастрономічного туру у Вірменію

Здобувачки: Анастасії ПРОКОПЕНКО

___4__ курсу, групи МТ-43

Керівник _ ___ Олена МЕЛІХ

Кваліфікаційна робота допускається до захисту

Рішення кафедри від «06» лютого 2023 р., протокол №69-03

Завідувачка кафедри ТБ та Р _____ Наталя ДОБРЯНСЬКА
(підпис)

Одеса – 2023 рік

Бланк завдання на КРБ

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

« ____ » _____ р.

ЗАВДАННЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Прокопенко Анастасії Олександрівни
ПІБ

1. Тема роботи: **«Розробка авторського еногастрономічного туру у Вірменію»**

Затверджена наказом ОНТУ від 31.08.2022 р. наказ № 506-03

2. Термін здачі здобувачем закінченої роботи **«23» червня 2023 р.**

3. Вихідні дані роботи: монографії, підручники, навчальні посібники, законодавчі та нормативні акти, первинні документи, звіти туристичних підприємств, статистична звітність.

4. Перелік питань, які потрібно розробити

РОЗДІЛ 1. Організація еногастрономічних турів

РОЗДІЛ 2. Аналіз використання та розвитку туристичного потенціалу Вірменії для організації винних турів

РОЗДІЛ 3 Розробка та просування туру "Вірменські таємниці"

Перелік графічного матеріалу: Презентація до кваліфікаційної роботи бакалавра (17 слайдів).

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

Розділ	Консультант	Підпис, дата	
		Завдання видав	Завдання прийняв
Розділ 3			

7. Дата видачі завдання – «15» лютого 2023 р.

Керівник / ки _____ Олена МЕЛІХ
(підпис)

Завдання прийняв до виконання _____ Анастасія ПРОКОПЕНКО
(підпис)

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ п/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи бакалавра	Термін виконання етапів роботи
1	Аналіз літературні та інші джерела з проблеми дослідження	15.02.2023 – 20.02.2023
2	Обґрунтування об'єкта, предмета дослідження, формулювання завдання і мети. Написання вступу.	20.02.2023 – 23.02.2023
3	Збір інформації, написання 1-го розділу	24.02.2023 – 20.03.2023
4	Збір інформації, написання 2 та 3 розділу	21.03.2023 – 10.04.2023
5	Узагальнення висновків, оформлення роботи відповідно вимог, формування списку літератури	11.04.2023 – 27.04.2023

Здобувачка _____ Анастасія ПРОКОПЕНКО
підпис

Керівник (ки) роботи _____ Олена МЕЛІХ
підпис

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 _____ Анастасія ПРОКОПЕНКО
підпис

АНОТАЦІЯ

докваліфікаційної роботи бакалавра

Робота містить 77 сторінок, 1 таблицю, 16 рисунків, список літератури з 40 найменувань, 2 додатків.

Метою виконання роботи є розкриття розуміння еногастрономічного туризму у Вірменії, цінностей гастрономії, а саме: етичних і сталих цінностей, які встановлюються на місцевих продуктах, культурі, способі життя та ландшафті.

Ціллю роботи є аналіз основних еногастрономічних локацій Вірменії для організації авторського еногастрономічного туру.

Об'єктом аналізу, узагальнень і дослідження виступають еногастрономічний туризм Вірменії.

Предметом дослідження є еногастрономічні тури.

Завдання роботи передбачено дослідити історико-культурну та гастрономічну спадщину, туристичний потенціал Вірменії.

Здійснити аналіз гастрономічної спадщини Вірменії, виявити локальні продукти та страви, тематичні заходи та свята, можливість організовувати кулінарні майстер класи,

Здійснити пошук еногастрономічних локацій, побудувати авторський еногастрономічний маршрут.

За результатами виконаної роботи сформульовані висновки які свідчать про результати представленої роботи у вигляді розробленого еногастрономічного туру, підібрано авіарейси, розроблено схему маршруту, розраховано вартість туру.

Одержані результати можуть бути використані туристичними компаніями для розширення пропозицій туристам.

Рік захисту роботи 2023

ABSTRACT

bachelor's pre-qualification work

The work contains 77 pages, 1 table, 16 figures, a bibliography of 40 items, 2 applications.

The purpose of the work is to reveal the understanding of enogastronomic tourism in Armenia, the values of gastronomy, namely: ethical and sustainable values, which are established on local products, culture, lifestyle and landscape.

The purpose of the work is to analyze the main enogastronomic locations of Armenia for the organization of the author's enogastronomic tour.

The object of analysis, generalizations and research is the eno-gastronomic tourism of Armenia.

The subject of the research is enogastronomic tours.

The task of the work is to investigate the historical, cultural and gastronomic heritage, the tourist potential of Armenia.

To carry out an analysis of the gastronomic heritage of Armenia, to discover local products and dishes, thematic events and holidays, the opportunity to organize culinary master classes,

Search for enogastronomic locations, build an author's enogastronomic route.

Based on the results of the performed work, conclusions were formulated that testify to the results of the presented work in the form of a developed enogastronomic tour, flights were selected, a route scheme was developed, and the cost of the tour was calculated.

The obtained results can be used by travel companies to expand their offers to tourists.

The year of job protection is 2023

ЗМІСТ

ВСТУП.....	7
РОЗДІЛ 1	
Організація еногастрономічних турів.....	9
1.1. Сутність "еногастрономічного" туризму.....	9
1.2. Гастрономічний туризм: світова геополітика.....	17
1.3. Туристична привабливість республіки Вірменія.....	21
Висновки до 1 розділу.....	32
РОЗДІЛ 2	
Аналіз використання та розвитку туристичного потенціалу Вірменії для організації винних турів.....	33
2.1. Винні туристичні локації Вірменії.....	33
2.2. Гастрономічні локації Вірменії.....	39
2.3. Характеристика івент заходів у Вірменії для організації еногастрономічних турів.....	54
Висновки до 2 розділу.....	60
РОЗДІЛ 3	
Розробка та просування туру "Вірменські таємниці".....	61
3.1.Маршрут туру.....	61
3.2. Програма туру.....	64
3.3.Розрахунок вартості туру з урахуванням 5-денного відпочинку....	70
3.4 Пропозиції по просуванню туру.....	71
Висновки до 3 розділу.....	72
ВИСНОВКИ	73
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	74
ДОДАТКИ	

ВСТУП

Оскільки глобальний туризм зростає, а конкуренція між напрямками збільшується, унікальна місцева та регіональна нематеріальна культурна спадщина стає все більш помітним фактором для приваблення туристів.

Для багатьох напрямків виробництво їжі, а також виноробство є невід'ємною частиною їхньої історії та ідентичності та стали ключовим елементом іміджу національного бренду. Гастрономічний та винний туризм — це можливість оживити та диверсифікувати туризм, сприяти місцевому економічному розвитку, залучити багато різних професійних секторів і привнести нові види використання в первинний сектор. Таким чином, гастрономія та винний туризм сприяють просуванню та брендингу напрямків, підтримці та збереженню місцевих традицій та різноманітності, а також використанню та винагороді за автентичність.

Комітет з туризму та конкурентоспроможності (СТС) UNWTO визначає гастрономічний туризм як вид туристичної діяльності, який характеризується досвідом відвідувача, пов'язаного з їжею та супутніми продуктами та діяльністю під час подорожі. Разом із автентичними, традиційними та/або інноваційними кулінарними враженнями гастрономічний туризм може також включати інші пов'язані заходи, такі як відвідування місцевих виробників, участь у фестивалях їжі та відвідування курсів кулінарії.

У той час енотуризм (винний туризм), як підтип гастрономічного туризму, відноситься до туризму, метою якого є відвідування виноградників, виноробень, дегустація, споживання та/або придбання вина, часто біля джерела або поблизу нього [1].

Метою роботи є розкриття розуміння еногастрономічного туризму у Вірменії, цінностей гастрономії, а саме: етичних і сталих цінностей, які

встановлюються на місцевих продуктах, культурі, способі життя та ландшафті.

Гастрономія стала незамінним елементом для знайомства з культурою та стилем життя місця призначення та втілює всі традиційні цінності, пов'язані з новими тенденціями в туризмі: повага до культури та традицій, здоровий спосіб життя, автентичність, стійкість, досвід ... тощо.

Ця провідна роль гастрономії при виборі місця подорожі призвела до зростання гастрономічної пропозиції, заснованої на високоякісних місцевих продуктах, і консолідації окремого ринку гастрономічного туризму. За умови, що все вищезазначене становить основну причину або мотивацію подорожувати для відвідувачів певного місця призначення або принаймні є значною мотивацією. Туристи є більш досвідченими та поінформованими, мають більше наявного доходу та більше вільного часу для подорожей, і, таким чином, туризм дозволяє їм втекти від повсякденної рутини їхнього звичайного середовища роботи та проживання. Туристи піклуються про походження гастрономічної їжі, легенди та історії про їжу, історію, що робить її вираженням культурного туризму. і, отже, туризм дозволяє їм втекти від повсякденної рутини їхнього звичайного робочого та життєвого середовища. Туристи піклуються про походження гастрономічної їжі, легенди та історії про їжу, історію, що робить її вираженням культурного туризму. і, отже, туризм дозволяє їм втекти від повсякденної рутини їхнього звичайного робочого та життєвого середовища. Туристи піклуються про походження гастрономічної їжі, легенди та історії про їжу, історію, що робить її вираженням культурного туризму.

Ціллю роботи є аналіз основних еногастрономічних локацій Вірменії для організації авторського еногастрономічного туру.

Основним об'єктом дослідження виступає еногастрономічний туризм Вірменії.

Предметом дослідження є еногастрономічні тури.

РОЗДІЛ 1 Організація еногастрономічних турів

1.1 Сутність "еногастрономічного" туризму

Їжа та напої є одними з найбільш стійких і цінних культурних компонентів, і вони мають здатність прив'язувати нас до людей і місць у всьому світі. Гастрономічний туризм і культура вина стають все більш популярними в останні роки, оскільки туристи шукають нових кулінарних вражень і занурюються в місцеву їжу та напої. Продовжуйте читати, коли ми досліджуємо розвиток кулінарного туризму та його зв'язок із винною культурою, а також розвиток ринку протягом багатьох років, його поточні проблеми та перспективи на майбутнє.

Історія гастрономічного туризму та культури вина:

Стародавні цивілізації мають довгу та багату історію гастрономічних подорожей. Наприклад, греки та римляни були відомі своєю насолодою від їжі та напоїв, а їхні бенкети були легендарними. Однак розвиток сучасного гастрономічного туризму почався лише в 19 столітті. Люди почали шукати нових і захоплюючих гастрономічних вражень у результаті простіших і доступніших варіантів подорожей, які стали можливими завдяки розвитку залізниці. Крім того, винна культура має тривале та славетне минуле, яке налічує тисячі років. Від греків і римлян до французів та італійців вино було невід'ємною частиною багатьох культур. Середньовіччя спостерігалось збільшення виробництва та споживання вина, і протягом цього періоду вино стало сприйматися як символ елегантності та розкоші.

Ринкові тенденції та зростання протягом багатьох років:

З мільйонами людей, які подорожують світом у пошуках нових кулінарних вражень і занурюються в місцеву кухню та напої, туризм для гурманів і культура вина сьогодні є процвітаючими галузями. Очікується, що глобальний ринок гастрономічного туризму досягне 1,3 трильйона доларів

США до 2027 року, а середній річний темп зростання (CAGR) становитиме 17,8% з 2020 по 2027 рік, згідно зі звітом, наданим Allied Market Research.

Гастрономічний туризм і культура вина стають все більш популярними, на додаток до загального розширення галузі, через низку важливих тенденцій. Вони включають появу культури гурманів, зростання привабливості обіду з ферми до столу та зростання популярності екологічно свідомих і екологічно орієнтованих подорожей. У результаті цих тенденцій з'явилися нові кулінарні точки, такі як Перу, Японія та Мексика. Крім того, вони стали поштовхом до створення передових гастрономічних закладів, зокрема гастрономічних екскурсій, уроків кулінарії та дегустації вин.

Актуальні проблеми гастрономічного туризму та культури вина:

Хоча розширення винного туризму та гастрономічних подорожей було величезним, бізнес все ще стикається зі значними труднощами. Оскільки виробництво та споживання їжі та вина може мати суттєвий негативний вплив на навколишнє середовище, стійкість є однією з найбільших проблем. Існують занепокоєння щодо впливу кулінарного туризму на місцеві громади, оскільки він іноді може призвести до конверсії культури та виселення місцевих продавців традиційних продуктів харчування та напоїв.

Ще однією проблемою є можливість елітарності та культурного присвоєння в цьому секторі. Хоча участь у подорожах для гурманів і винній культурі може бути чудовим способом познайомитися з місцевими жителями та відкрити для себе їхні кулінарні та питні звичаї, існує ймовірність того, що стереотипи будуть посилені, а культурна спадщина буде використана.

Майбутні перспективи та потенціал зростання:

Є надія на майбутнє винної культури та гастрономічного туризму, незважаючи на виклики галузі. Очікується, що сектор буде рости та змінюватися, регулярно з'являтимуться нові локації та унікальний

досвід. Використання технологій для покращення ресторанного досвіду, розвиток сталої та відповідальної практики туризму та включення їжі та напоїв у більш широкий культурний та історичний досвід є деякими основними тенденціями, які, ймовірно, вплинуть на галузь у наступні роки. приходити.

Поєднання винної культури та кулінарного туризму з іншими сферами інтересів, такими як пригодницький туризм і оздоровчий туризм, є цікавою сферою зростання. Наприклад, мандрівники можуть поєднати поїздку на дегустацію вина з походом або, наприклад, кулінарні заняття з днем у спа.

Важливо вирішити проблеми, з якими стикаються індустрії гастрономічного туризму та винної культури в міру їхнього зростання, включаючи, але не обмежуючись, сталість та культурне присвоєння. Сприяння етичній туристичній практиці, формування партнерства з місцевими громадами та приділення більшої уваги освіті та культурному обміну можуть допомогти досягти цього.

Культура вина та гастрономічні подорожі – це більше, ніж просто минуша мода; вони є відображенням нашого бажання спілкуватися з різними культурами та відчувати нові речі. Ми можемо дізнатися про характерні смаки та звичаї багатьох місцевостей і налагодити стосунки з людьми, які їх створили, насолоджуючись смаком. Буде надзвичайно важливо переконатися, що галузь є стійкою, підзвітною та поважає регіональні традиції в міру її розширення. Роблячи це, ми можемо продовжувати насолоджуватися чудовими смаками світу та налагоджувати значні транскордонні зв'язки [2].

Гастрономічний туризм – ця подорож з дегустацією оригінальних, вишуканих блюд і напоїв як вид тематичного відпочинку для справжніх

естетів. Можливість розпізнати щонайтонші особливості їжі, споглядати унікальний інтер'єр і атмосферу кожного закладу, серверування столу, оформлення страв і обслуговування – це справжній відпочинок для гурманів. З кожним роком кулінарні подорожі стають усе більш популярними.

Кожна національна кухня славиться своїми ексклюзивними рецептами, тому під час гастрономічного туризму не завжди навіть треба покидати межі країни. Справжній гурман завжди зможе знайти місця, де особливим чином готують ті або інші страви. Але в деяких країнах приготування їжі зведене в культ, а страви або продукти є своєрідними символами держави. Саме такі країни і слід відвідати, вирушаючи в гастрономічний тур.

Під час гастрономічного туру Ви маєте можливість познайомитись з кулінарними традиціями різних країн. Гастрономічний туризм – це не просто можливість спробувати рідкісне екзотичне блюдо або багато видів одного продукту, а прагнення відчувати країну через призму її національної кухні, зрозуміти традиції і культуру приготування їжі.

Види гастрономічних турів:

1. Сільські («зелені») – гастрономічні тури дають туристові можливість спробувати екологічно чисті продукти без добавок. «Зелені» гастрономічні тури – це збір дикорослих ягід, овочів і фруктів на фермах, охота на трюфелі або прогулянка по дорогах виноробства.
2. Міські – гастрономічні тури з відвідуванням різних ресторанів, кондитерської фабрики, маленького ковбасного цеху і тому подібне.

Різновидом гастрономічних турів вважаються тури для гурманів, що знайомлять туристів з однією стравою в різних місцевостях. Наприклад, турагентства організують винні і сирні тури у Голландію, Швейцарію і Італію, пивні тури по Німеччині, Австрії, Чехії, Бельгії, суші-тури в Японію і прокладають нові гастротуристичні маршрути. Останнім часом особливою популярністю серед міських жителів, втомлених від харчування

напівфабрикатами, користуються гастрономічні тури в сільську місцевість, де можна спробувати натуральні продукти.

Справжні поціновувачі вин знають головну особливість вина – вино не любить подорожувати. Тому висококласне вино з незмінною якістю буває тільки в підвалах і бочках, де воно готувалося і зберігалося. Винний туризм – це можливість спробувати оригінальний букет і смак вина в тій місцевості, де його виготовили. Тому українські вина краще пити в Криму і Закарпатті, французькі – у Франції, іспанські – в Іспанії, а італійські – в Італії.

Різновиди гастрономічних турів:

1. Екскурсійні тури як відпочинок для гурманів – тури з дегустацією страв і напоїв, під час яких Вам не лише розкажуть про особливості місцевої кухні, але і продемонструють технологію приготування страв і продуктів.
2. Спеціалізовані поїздки – гастрономічні тури по навчанню дегустації або приготуванню різних страв. Спеціалізовані кулінарні подорожі супроводжують кухарі, які не лише розповідають туристам про особливості приготування страв, але і учать гурманів готувати.
3. Відвідування гастрономічних фестивалів – справжнє свято для гурмана, унікальна можливість покуштувати різноманіття продуктів в одному місці. Наприклад, Ви можете відвідати у вересні устричний фестиваль в Ірландії, на початку жовтня виїхати на Октоберфест в Німеччині, свято Божоле Нуво у Франції і Сан Фермін в Іспанії в липні.

У Україні теж проходить безліч гастрономічних фестивалів. Наприклад, у Львові проходять фестивалі кави і пива, в Києві – фестивалі гастрономічного мистецтва і ін.

Гастрономічний тур – найприємніший відпочинок для гурманів, під час якого вони можуть не лише порадувати свої смакові рецептори, але і побачити культуру інших країн або регіонів [3].

Гастрономічний туризм - це нова форма культурного туризму, яка спрямована на задоволення попиту сегмента ринку, пов'язаного з пропозицією продуктів харчування. Що стосується цієї мети, Еквадор

представляє величезну різноманітність смаків і натуральних продуктів, які відображають природні та культурні пропозиції, зокрема в гастрономії, яка поєднала смаки еквадорських предків із технікою сучасної кухні. Метою даної статті є характеристика сегменту туристів та екскурсантів, які мотивовані відвідати кантони Амбато, Банос і Мока, розташовані в провінції Тунгурауа, через їх звичаї та гастрономічні традиції. Використана методологія базується на філософії гастрономічного маркетингу, зокрема, у характеристиці набору соціально-психологічних змінних, пов'язаних із мотивацією та задоволенням від їжі та напоїв у вибраних кантонах, шляхом застосування інструментів багатofакторного статистичного та описового аналізу. Серед висновків дослідження підкреслюється необхідність розробки стратегії управління для покращення обслуговування відвідувачів, визначення нових атракцій, санітарного стану приміщень і зон обслуговування, а також своєчасного маркетингу та просування актуальна гастрономічна пропозиція.

Гастрономічний туризм вважається засобом відновлення традиційної їжі кожного регіону, і протягом останніх десятиліть він набув більшого значення в усьому світі, оскільки став ключовою частиною для позиціонування регіональних продуктів харчування. З останньої половини 20-го століття відбулися структурні зміни у тому, як споживачі харчових продуктів розглядають їжу (Williams and Dossa, 2003), цитується Millán (2012) [4], а гастрономічний туризм привертає увагу вчених з різних частин світу . світу після Всесвітнього конгресу гастрономічного туризму, проведеного Всесвітньою туристичною організацією (UNWTO) на Кіпрі в 2000 році.

Гастрономічний туризм як туристичне явище отримав значний розвиток в Еквадорі і став одним із найбільш динамічних і креативних сегментів туризму не тільки через фінансовий ефект, який він дає в результаті, але також через соціальну та культурну взаємодію, яка досягається .

Існують численні та різноманітні ефекти для місцевої громади, яка проживає в туристичному місці, наприклад, покращує якість життя, створює джерела зайнятості, стимулює збереження культурних традицій, природних ресурсів і навколишнього середовища, поширення та споживання продуктів, які є частиною регіональної гастрономії. Туристи, які відвідують певний туристичний напрямок, можуть прийняти незліченну кількість рішень під час своєї подорожі, які можуть змінити діяльність, яку необхідно здійснити, однак під час перебування вони не можуть припинити харчування.

І напрямки, і туристичні компанії усвідомили важливість гастрономії для диверсифікації туризму та стимулювання місцевого, регіонального та національного економічного розвитку (ОМТ, 2012), цитується Leal (2013) [5].

З моменту свого заснування гастрономічний туризм був видом туризму з високим попитом і як частина туризму є джерелом доходу для кантонів з певним потенціалом у цьому виді туристичної діяльності, що сприяє зростанню доходів малих і середніх підприємств з гастрономічними пропозиціями.

Гастрономія є важливою частиною подорожі, але це не просто їжа чи годування, це означає входження в культуру місця призначення, у якому воно розташоване, отже, гастрономія місця стає привабливістю туристичного місця, яке відвідується.

Гастрономія – це шлях розвитку туризму, здатний диверсифікувати та доповнити пропозицію місця призначення, розширюючи його маркетингові можливості та розширюючи його виробництво та зв'язки з іншими секторами економіки. Говорячи про туризм з точки зору гастрономії, слід розрізняти тих туристів, чия мотивація подорожувати не є власне гастрономією та насолодою від неї, і тих, які включають гастрономію серед мотивів подорожі. У цій останній групі є відвідувачі, які включають гастрономію серед своїх цілей, і в межах цієї категорії можна виділити дві підгрупи, як зазначено (Торрес, 2013) [6].

Ті, хто вважає гастрономію основною мотивацією та є частиною того, що називається специфічним туризмом; а також ті особи та туристи, для яких гастрономія є другорядною та/або додатковою мотивацією.

У Світі туризму є впливові напрямки, чий імідж бренду пов'язаний із гастрономічними цінностями на різних рівнях інтенсивності. Таким чином, задоволення клієнтів, щоб виправдати їхні очікування, дозволить пункту призначення підвищити їхню лояльність за рахунок збільшення їхнього наміру повторити своє перебування. Таким чином, «якісна гастрономія є вирішальним фактором задоволення, оскільки вона створює незабутні спогади в досвіді, пережитому туристами», як зазначено в звіті Всесвітньої туристичної організації (2012) [7].

Таким чином, гастрономія консолідується як ключовий елемент для диверсифікації туристичної пропозиції та стимулювання місцевого, регіонального та національного економічного розвитку з цінностями стійкості, заснованими на території, ландшафті, морі, місцевих продуктах та автентичності; всі вони в одній лінії сучасних тенденцій гастрономічного споживання.

Сегмент гастрономічного туризму (ОМТ, 2012) [7]; За словами генерального секретаря організації Талеба Ріфаї, це особливо важливо для сільських громад, які мають велику конкурентну перевагу при подачі традиційних страв через їх близькість до земель виробництва продуктів харчування. Таким чином вони можуть створювати дохід і створювати робочі місця, а також робити внесок у підтримку інших секторів місцевої економіки, таких як сільське господарство.

У характеристиці профілю відвідувача, який потребує такого типу продукту в сільських кантонах провінції Тунгурауа, дослідження було структуроване на три дуже добре диференційовані секції, методологія яких узагальнена на першому кроці, де концепція гастрономії туризм визначається на основі його історичного походження та його еволюції. Потім, другий крок, де описується відносна важливість цього виду туризму на основі певних

соціальних, культурних та економічних факторів, які певним чином виправдовують його поширеність у громадах, де він розвивається.

Нарешті, серед основних теоретичних та/або емпіричних внесків цього дослідження слід виділити характеристику кількісного підходу основних визначених змінних в аналізі гастрономічного туристичного профілю. Ця характеристика становить вирішальний фактор і є основою сталості цього виду туризму на туристичному ринку. Крім того, це дослідження описує вивчення результатів опитування та відповідну обробку даних за допомогою інтеграції деяких інструментів описової та багатовимірної статистики. Отримані дані дозволили дізнатися про гастрономічну поведінку туристів і критерії оцінки пропозиції цього типу продуктів і послуг у вибраних кантонах. Крім того, Основні мотиви відвідувачів, а також рівень задоволеності гастрономічними послугами, що пропонуються кожним місцевим постачальником, визначаються в різних модальностях, таких як ресторани, фудкорти та туристичні центри відповідно. На завершення важливо зазначити, що гастрономічний туризм в Еквадорі – це стратегія диверсифікації туристичних продуктів і послуг, що пропонуються в різних напрямках країни (Huertas, T., 2016) [8] .

1.2. Гастрономічний туризм: світова геополітика

Всесвітня туристична організація (UNWTO) визначає туризм як соціальне, культурне та економічне явище, пов'язане з переміщенням людей за межі свого звичайного місця проживання з певної причини (UNWTO, 2005-2007), цитується Гонсалесом Х., С. (2014) .

UNWTO, Всесвітня туристична організація, як зазначено Університетською школою туризму Мурсії (2012), розробила, серед своїх функцій, концепції, які є дійсними для всіх, щоб зробити статистичні дані однаковою чином і, отже, стати порівнянними. . Тому кілька років тому для досягнення вищезазначеної мети було розроблено наступне визначення:

«Діяльність, яку здійснюють люди під час своїх поїздок і перебування в місцях, відмінних від їхнього звичайного середовища, протягом послідовного періоду менше одного року з метою дозвілля, з ділових та інших причин».

Спеціальна бібліографія класифікує туризм за ставленням мандрівника: активний або пасивний туризм; відповідно до часу, який використовується для переміщення або перебування: туризм перебування або житловий та мандрівний туризм; за доходом мандрівника: елітні; масовий, соціальний і, нарешті, за причиною: гастрономічний, релігійний, сонячний і пляжний, бізнес тощо.

Беручи до уваги об'єкт дослідження цього дослідження, необхідно вказати, що в рамках культурного туризму керуються різноманітними підсегментами, серед яких сімейний туризм (відвідування родини та друзів), релігійний туризм (паломництва або відвідування релігійних місць чи храмів).) виділяються етнічний туризм (у місцях проживання певної етнічної групи) та гастрономічний туризм (поїздки до місць, які вирізняються своєю кухнею) (Кесада Кастро, 2007), цитує Флорес (2013) [8] .

Окрім туризму, гастрономія може розкрити структурні елементи країни та культури. Ось чому з французької ініціативи щодо визнання ЮНЕСКО «гастрономічного огляду французької мови» нематеріальною спадщиною людства (2010), яку цитує Клаве (2012) [9], можна зробити висновок, що гастрономія стала культурним продуктом, по відношенню до яких, відбувається планетарна конкуренція. Дійсно, цю ініціативу можна інтерпретувати як стратегію відповіді домінуючої національної кухні протягом тривалого часу та пишатися кулінарною спадщиною, яка давно захоплювалася появою інших національних шкіл, зокрема іспанської кухні, більш медіатично структурованої та ефективнішої.

З іншого боку, згідно з класифікацією за типом мотивації, гастрономічний туризм орієнтований на дуже специфічний ресурс/атракцію, якою є гастрономія, основна мотивація подорожі. Люди, які здійснюють цей вид туристичної діяльності, не присвячують себе відвідуванню певних

ресторанів з наміром задовольнити свої харчові потреби, але це щось набагато складніше, як визначено Serrano, E. (2013), цитується González HS (2014), «це досвід, який дозволяє нам увійти в знання продукту, людей, навколишнього середовища, культури та спадщини».

Гастрономічний туризм пов'язаний з подорожжю, яка включає діяльність, пов'язану з їжею чи напоями, основними продуктами та постачальниками послуг, розташованими в громаді.

Відомо, що їжу можна аналізувати з кількох точок зору, з одного боку, «вона виконує біологічну функцію, постачаючи організму речовини, необхідні для його існування» (Schlüter, 2006), її також візуалізують як «добровільний процес», «свідомий і навчальний» (Мартінес Яссо та Віллезка Бесерра, 2005). З культурного контексту «їжа є чинником культурної диференціації, який дозволяє всім представникам культури, незалежно від рівня їхнього доходу, показати свою ідентичність» (González Turmo, 1999), цитує Флорес (2013) [8]. Інше визначення, що стосується теми, висловлює, що «їжа – це задоволення фізичних потреб, а гастрономія дозволяє сублімувати цю функцію та робить акт прийому їжі насолодою для почуттів та інтелекту» (Silva, E., 2012) [9].

З огляду на цей аспект, їжа завжди була частиною подорожей через просту потребу в біологічному порядку. Гастрономія, як ознака її культурного багатства, стає незаперечним ресурсом у сфері туризму, і, безсумнівно, саме цей тип продукту пробуджує інтерес споживача, утворюючи частину трилогії в туризмі, як-от харчування, транспортування та проживання. (Palais, R., 2012).

Проте, з контексту туризму, годування також є частиною туристичного досвіду всіх відвідувачів, коли вони користуються послугами харчування в певній місцевості (Nunes dos Santos, 2007), це також являє собою спосіб зв'язку між людьми та територіями, які вони відвідують. візиту (Clemente Ricolfe et al., 2008), цитується також Flores (2013).

Постачання послуг харчування, включаючи інші послуги, такі як транспортування та проживання, є важливими для існування відвідувачів, і в спеціальній літературі вони називаються «допоміжними послугами», а також відпочинок, розваги та покупки є послугами, призначеними для стимулювання бажання клієнтів, як описано в (Chan, 2015).

Як описано в консультованій літературі, представницькою діяльністю гастрономічного туризму слід вважати відвідування ринків, будинків мешканців у сільській місцевості, магазинів ремесел та екологічних продуктів, участь у гастрономічних ярмарках, фестивалях, майстер-класах із приготування традиційних страв, серед інших. Отже, цей вид туризму також можна визначити як відпочинковий або культурний туризм.

Згідно з цими ідеями, гастрономічний туризм базується на концепції потреби в їжі, основної мотивації туристів у цьому типі подорожі, на додаток до задоволення однієї з потреб самореалізації відповідно до піраміди Маслоу, яка вказує на те, що турист, подорожуючи до певного місця, прагне отримати насолоду від гастрономії, відчувати самореалізацію при задоволенні своїх бажань, оскільки їхні потреби вже задоволені.

Споживачі сьогодні прагнуть не лише придбати або споживати продукти та послуги, але й отримати приємний досвід (Rieunier, 2004; Bellos & Kavadias, 2011), цитований Gomes T. та Gomes de Souza (2013).

Зважаючи на все вищесказане, під гастрономічним туризмом розуміється така поїздка, основною мотивацією якої є дегустація вишуканих страв або типових місцевих продуктів, а також відвідування та знання процесів виробництва або будь-якої іншої події, пов'язаної з їжею та напоями.

За словами Мітчелла та Холла (2003), цитованих Монтесіносом, А. (2012) важливо спочатку відрізнити туристів, які харчуються, тому що вони знаходяться за межами свого звичайного місця проживання, від тих, чий вибір пункту призначення безпосередньо пов'язаний з гастрономією.

У цьому сенсі до визначення, запропонованого (Hall and Sharples, 2003), цитується Montesinos, A. (2013); гастрономічний туризм - це:

відвідування первинних і вторинних виробників їжі, гастрономічних фестивалів, ресторанів і конкретних місць, де дегустація страв і/або експериментування з атрибутами регіону, що спеціалізується на виробництві їжі, є основною причиною для створення поїздка.

Для Васкеса де ла Торреса (2013) гастрономічний туризм є засобом відновлення традиційної їжі кожного регіону. Протягом останньої половини 20-го століття відбулися структурні зміни у способі перевірки їжі туристами, це інструмент, який допоможе позиціонувати місцеву їжу та став ключовим каменем у структурі туристичної пропозиції країни. різні напрямки в міжнародному контексті.

Згідно з Ávila AR (2012), гастрономічний туризм визначається як: усі подорожі, зроблені для того, щоб відчутти нові страви та напої, характерні для регіону, знати їх інгредієнти та навіть навчитися їх готувати. Крім відкриття нових відчуттів і кулінарних вражень, це те, що ми називаємо гастрономічним туризмом.

З іншого боку, Монтесінос, А. (2013), гастрономічний туризм визначається як: люди, які під час своїх подорожей і перебування здійснюють діяльність, засновану на матеріальній і нематеріальній гастрономічній культурній спадщині в інших місцях, відмінних від їхнього звичайного оточення. , протягом періоду часу поспіль менше року з основною метою споживання та насолоди продуктами, послугами та гастрономічними враженнями пріоритетним і доповнюючим чином [10-21].

1.3 Туристична привабливість республіки Вірменія

Розташована між горами Південного Кавказу, Вірменія знаходиться на перехресті Європи та Азії. Вірменія має давні традиції виноробства. І наш дух експерименту зараз рухає нас вперед. Саме цим займаються вірменські винороби, відроджуючи забуті сорти, створюючи нові вина та нову історію. Незважаючи на те, що ми є одним з найстаріших виноробів у світі, ми віддані

інноваціям та творчості, а також кидаємо виклик традиціям виноробства, щоб продемонструвати потенціал місцевих вірменських сортів винограду.

Ми віддано захищаємо наші більш ніж 6-тисячолітні традиції виноградарства та виноробства. Обґрунтовані наукові дані, відкриття печерного комплексу Арені-1, винних пресів, що існували тисячі років тому, глечиків і карасів (вірменських глиняних посудин), обвуглених залишків виноградних кісточок і багато інших доказів доводять, що Вірменія має давню і багату спадщину виноробства і виноградарства. У випадку з Арені-1 ми можемо стверджувати, що це найстаріший і найповніший у світі об'єкт з виробництва вина. І ще багато чого чекає на відкриття.



Рис. 1.1 – Історичні розкопки у Вірменії, пов'язані з виноробством

У нинішню епоху розвитку ми запрошуємо вас пережити ренесанс вірменського вина. Після тривалого домінування виробництва коньяку, в останні 10 років у Вірменії спостерігається бурхливий розвиток виноробства. Ми бачимо створення сучасних і традиційних виноробень; місцевий і міжнародний інтерес до інвестицій; поєднання сучасних технологій та історичних традицій; ентузіазм і віддані зусилля молодих виноробів спільно з їхніми досвідченими друзями.

Занурене в історію та традиції, що сягають тисячоліть, вірменське виноградарство має багаті унікальні риси завдяки своїй історії та терруару. Незважаючи на відносно невелику територію, країна має дуже різноманітні природні умови.

Існує кілька винних маршрутів, якими можна пройти, щоб отримати практичний досвід виготовлення вина і продегустувати видатні вина, виготовлені місцевими виробниками. Вірменські вина є винами світового класу завдяки своїй історії та терруару, зокрема, дуже різноманітним природним умовам, вулканічним ґрунтам, високогірним виноградникам та місцевим сортам винограду, а також великій кількості сонячних днів.

Клімат різко відрізняється від регіону до регіону. Літо, як правило, спекотне і сухе; в той же час, в деяких місцях воно може бути вологим. Зима холодна і може опускатися нижче 0°C. Висоти над рівнем моря досить великі, оскільки країна по суті є гірським котлом. Завдяки висотній зональності виноробні регіони мають різноманітні екосистеми. Високогірні виноградники, розташовані на висоті 400-1750 метрів над рівнем моря, є одними з найвищих у північній півкулі. Ще однією ключовою особливістю є ґрунт вапнякового або вулканічного походження, який надає винограду специфічних ароматів, а винам – неповторного смаку. Всі ці унікальні риси в поєднанні призводять до різноманітної та особливої селекції з більш ніж 350 сортів винограду. І саме тому вірменські вина незмінно завойовують нагороди.

П'ять регіонів Вірменії пропонують сприятливі умови для вирощування винограду та виготовлення вин. Кожна область забезпечує особливий смак вин, заснований на розташуванні виноградників і різних місцевих і місцевих сортах винограду.

Арарат – найсонячніший регіон Вірменії, що забезпечує сприятливі умови для вирощування сортів винограду Мсхалі, Мілах, Кармрахут та Гаран Дмак. Тут є багато можливостей для активного відпочинку: відвідування

виноробень, спостереження за птахами в державному заповіднику Хосровський ліс, польоти на параплані та повітряній кулі.

Перлиною місцевого виноробного мистецтва є регіон **Вайоц Дзор**, батьківщина вірменського червоного сорту винограду – Сев Арені. Приїжджаючи в жовтні, ви отримаєте повний еногастрономічний досвід завдяки Фестивалю вина Арені.

Армавірський регіон забезпечує більшу частину виробництва білого винограду у Вірменії. Тут білі сорти винограду Гаран Дмак, Мсхалі та Кангун перетворюються на привабливі вина для десятків виноробів та виноробень. З іншого боку, Агхтанак – це червоний сорт винограду, і вина з нього мають тривалий потенціал витримки, виражені аромати темних ягід і перцеві нотки. Обов'язковими для відвідування в регіоні є собор і церкви Святого Ечміадзіна, які внесені до списку Всесвітньої спадщини ЮНЕСКО. Якщо ви приїдете в травні, у вас буде чудова можливість скуштувати смачну вірменську толму на Фестивалі толми.

Тавушський регіон, найзеленіший регіон Вірменії, відіграє значну роль у виноробстві. Сорти винограду Бананц і Лалварі з Тавушського регіону є унікальним доповненням до місцевого виноробства.

Арагацотнський регіон є домівкою для десятків сучасних виноробів, які також приймають гостей на екскурсії та дегустації місцевого вина. Тут розташований Музей історії вина Вірменії.



Рис. 1.2 - Винні туристичні локації

Перш за все, те, що робить Вірменію надзвичайною та унікальною туристичною дестинацією, – це її тепла гостинність. Вірмени з відкритим серцем завжди готові накрити стіл для гостей, друзів і родичів, щоб перетворити будь-яку подію на свято. Тут немає чужих людей – лише сім'я, з якою ви ще не знайомі. І туристи можуть відчувати цю атмосферу по всій Вірменії.

Гастрономічна культура Вірменії дуже багата і включає в себе одні з найстаріших європейських страв і найстаріші в регіоні Південного Кавказу. Тарілка спасу, вершкового супу на основі ферментованого вірменського йогурту, є смачним початком вашого знайомства з цією стравою. Толма, виноградне листя, фаршироване м'ясним фаршем і рисом, кофта (вірменські фрикадельки), чи кофте (вірменський стейк тартар) і різноманітні вірменські сири, безумовно, знаходяться на вершині списку делікатесів. Ще одна страва, яку вірмени чудово вміють готувати, – це хоровац (соковите і ніжне м'ясо на грилі) і бастурма (сушене м'ясо зі спеціями). І звичайно, який же стіл без келиха вірменського вина?



1.3 – Винні свята в м.Єреван

Окрім відвідування місцевих виноробень, вам варто відвідати винну вулицю імені Сарьяна та винні фестивалі, такі як Yerevan Wine Days, щоб спробувати місцеве вино. Щороку кілька центральних вулиць Єревана приймають туристів і місцевих жителів з позитивними емоціями, музикою, різнокольоровими вогнями та сміхом. Протягом цих 3 днів понад 35 000 місцевих жителів і туристів мають можливість продегустувати вірменські вина разом зі смачними закусками. Приєднуйтеся до спеціального фестивалю Yerevan Wine Days 2-4 червня 2023 року.

Традиція не робить речі старими, відсталими чи нудними. Століття зробили нас (вино) молодшими, яскравішими, цікавішими. Ідеальний перехід між історією та сучасним життям. Ми говоримо про враження від щастя, від життя в цілому, яке виходить за межі часу, національності, місця, залишаючись вічно актуальним, вічно людським у своїй основі і завжди “молодим”.

GastroYards – це місцеві домогосподарства, які пропонують еногастрономічний досвід як ініціативи агротуризму. Долучіться до смачних буднів вірменських родин, збираючи виноград, дегустуючи вино, сир, сухофрукти чи чай, ходячи в походи або просто співаючи і танцюючи вірменською. Ви також можете взяти майстер-класи у місцевих жителів і по-

справжньому зануритися в місцевий традиційний досвід. Ви можете спекти лаваш, приготувати суджук, навчитися килимарству або виготовленню хачкара – і це лише деякі з них.



Рис. 1.4 – Винний бутік, м. Єреван

Багата культура та історична спадщина Вірменії, що налічує понад 6100-річні традиції виноробства, сьогодні поєднуються з чудовими можливостями для розвитку виноградарства та виноробства, кліматичними умовами, багатим розмаїттям сортів винограду, сучасними технологіями та науковим потенціалом, зміцнюючи основу сталого розвитку сектору [22].

Єреван є столицею і найбільшим містом Республіки Вірменія. Єревану 2803 роки (29 років старше ніж Рим), тут багато культурних пам'яток, музеїв, театрів, університетів, гостинні люди, смачна кухня, туристичні інфраструктури. Отже, має високі можливості для розвитку туризму. Метою цієї роботи є обговорити можливості розвитку міського туризму в Єревані, які потенційно призведуть до сталого розвитку розвитку.

Туризм відіграє важливу роль у розвитку міст, оскільки він сприяє покращенню інфраструктури, підвищує рівень добробуту населення, підвищує зайнятість, доходи тощо. Відповідно до Всесвітньої туристичної організації ООН (ВТО), міський туризм передбачає подорожі до міст, які зазвичай короткі за часом:

1-3 дні (Туризм 2020 Vision, 2001). За даними ООН, у 1950 році 30% населення світу проживало в містах (751 млн осіб), сьогодні - 55% (4,2 млрд осіб), а в 2050 р. 68% житимуть у містах (6,7 млрд осіб), близько 90% з них будуть у містах Африки та Азії (World Urbanization Prospects, 2008). Звичайно, зростання міського населення може викликати проблеми з точки зору сталого розвитку, тому при плануванні міськ розвитку, необхідно звернути увагу на стійкі питання. Міські туристи можуть принести містам значні соціально-економічні вигоди, тому містам потрібні інноваційні стратегії розвитку з використанням розумних рішень, які запропонують конкурентоспроможний туристичний продукт, водночас сприяючи стійкому економічному, соціальному та екологічному розвитку міста.

Столиця Республіки Вірменія Єреван є однією з найдавніших колисок світу. На щастя, деякі подробиці заснування назви міста збереглися в Хорхорському літописі його заснування царем, з чого стає зрозуміло, що його заснував Аргішти I у 782 р. до н.е. (Мелікішвілі, 1954). Він заснував фортеця Еребуні на території сучасного Єревана, яка згодом переросла в місто. Виявляється, Єреван на 29 років старший за Риму. Протягом історії Єреван мав періоди процвітання та занепаду неодноразово випробуваний, знищений і відроджений. Про заснування Єревана створювалися не тільки легенди і зберігся, але й клинописний запис.

Єреван став однією з давніх колисок людства ще з давнього кам'яного віку. Тут можна побачити сліди споруди і фортеці кам'яного, мідного, бронзового століть і урартського періоду. Територія с Єреван фактично одним із перших у світі вступив у період цивілізації та ранньої державності (Мінасян, 2020).

Шенгавіт, один із найдавніших зразків будівельної діяльності людини (IV-II тис. до н. е.), знаходиться в с. Єреван. Раннє міське життя на території Єревана зародилося в Шенгавіті, розташованому на березі оз. Єреван. Чудові матеріали з місць середньої бронзи та раннього залізного віку в Єревані показують, що ці території були заселені з епохи бронзи до середньовіччя.

Період Ванського або Арарато-Урартського царства (IX-VII ст. до н. е.) має велике значення для історії Єревана.

Не заглиблюючись у глибокі хронологічні пласти історії, зазначимо, що Єреван став столицею Вірменія в 1918 році (перша республіка Вірменії проголосила незалежність 28 травня 1918 року). Єреван збережений такий статус у радянській Вірменії (1920-1991). Єреван був першим містом Радянського Союзу, яке мало генеральний план.

Генеральний план за авторством архітектора Олександра Таманяна був затверджений в 1924 році (Тер-Мінасян, н.д.). Це було розрахований на 150 тис. жителів.

З 1991 року, в перші роки незалежності Вірменії, столиця нової незалежної республіки була випробувана.

Триваюча блокада Вірменії сусідніми Туреччиною та Азербайджаном, війна, розв'язана Азербайджаном проти Арцаха, важке соціально-економічне становище поставило населення столиці в скрутне становище. В іншими словами, у початковий період незалежності столиця Єреван не залишилася осторонь кризових подій.

Уже в 21 столітті Вірменія, яка вступила в стабільний і динамічний етап розвитку, видихнула нове життя у своєму політичному, економічному, промисловому, культурному, освітньому та туристичному центрі, місті Єревані.

Місто Єреван є центром розвиненої культури. У 2021 році у Вірменії було 28 театрів, 18 з яких були в Єреван. У 2020 році з 63 музеїв Єревана 21 - історичного характеру, 1 - геологічного, 9 - меморіального, 31 літературні та 1 інше (Музейна діяльність, 2020). За останні 30 років столиця зміцнилася зовнішні зв'язки з містами-побратимами та міжнародними організаціями, а в 2012 році ЮНЕСКО оголосила Єреван Всесвітня столиця книги. Все це сприяло піднесенню міжнародного авторитету Єревана.

Єреван багатий історичними та культурними пам'ятками, музеями, які разом з готелями, ресторанами, клубами, і різноманітні місця розваг є

туристичними ресурсами. Неможливо охопити всі туристичні надбання Єревана в рамках однієї статті, але давайте спробуємо коротко представити історико-культурні пам'ятки та музеї Єревана, що представляють великий туристичний інтерес.

Матенадаран – Інститут стародавніх рукописів Месропа Маштоца є центром вивчення давніх рукописів, один із найбагатших центрів збереження рукописів у світі. Він розташований у столиці Єреван. Він був заснований в 1921 році на базі Матенадарана Ечміадзіна, заснованого в V столітті, і був першою науково-дослідною установою у Вірменії. Раніше він мав назву Культурно-історичний інститут.

Матенадаран імені Месропа Маштоца був заснований в Єревані в 1959 році. Він має одну з найбільших колекцій рукописи та середньовічні книги. Близько 23 тис. рукописів, оберегів, фрагментів і 300 тис. архівних документів зберігаються тут. Монументальні сходи будівлі ведуть до статуї Месропа Маштоца і Корюна, а також фасад будівлі прикрашають статуї відомих представників вірменської культури.

Матенадаран входить до 100 найбільших музеїв світу і входить до списку Всесвітньої спадщини ЮНЕСКО.

Список (Саргсян, 2018).

Музей історії Єревана був заснований в 1931 році. Музей був створений у новозбудованій будівлі муніципалітету Єревана в 2005 році, утворивши спільний з муніципалітетом архітектурний комплекс (архітектор: Джим Торосян). У музеї зберігається близько 96 тисяч експонатів, які представляють історію Єревана з найдавніших часів до наших днів (Саргсян, 2018).

Історико-археологічний заповідник-музей Еребуні був заснований у 1968 році згідно з рішенням Урядом Республіки Вірменія від 24 травня 1945 р. Науковою основою для цього стали висновки трьох відомих стародавніх місця в місті Єреван: Арін Берд, Кармір Блур і Шенгавіт. Музей відкрив свої двері для громадськості 19 жовтня 1968 р. в рамках заходів, присвячених

2750-річчю заснування с. Єреван. Музей має філії «Кармір Блур» і «Шенгавіт». Будівля музею повторює композицію урартських палацових споруд (Історико-археологічний музей-заповідник Еребуні, н.д.).

Музей-інститут геноциду вірмен був відкритий у 1995 році до 80-ї річниці геноциду вірмен.

Музей-інститут геноциду вірмен став четвертою складовою меморіалу жертвам

Геноцид вірмен. На 12 місцях базальтової стіни будівлі вигравірувано слова Генріха Моргентау, Анатоль Франс, Жак де Морган, Валері Брюсов та інші про геноцид вірмен.

Люди. Музейна експозиція представлена відвідувачам за допомогою екскурсій вірменською, російською, англійською, французькою мовами та німецькою (Музей-інститут геноциду вірмен, н.д.).

Музей історії Вірменії - Першим державним музеєм є Музей історії Вірменії, який засновано під час Першої Республіки Вірменія в 1919 році і був відкритий для відвідувачів в 1921 році. Він називався Етнографічно-Антропологічний музей-бібліотека, лише з 2003 року він став називатися Музеєм історії Вірменії (Асатрян, 2018). У музеї зберігається національна колекція, що нараховує близько 400 000 експонатів з такими розділами:

- Археологія (35% від основної колекції)
- етнографія (8%),
- Нумізматики (45%),
- Ратифікації (12%).

Національна галерея Вірменії була заснована в 1921 році за рішенням уряду Радянської Вірменії як один із п'яти відділів Державного музею – відділ мистецтв. Тоді був Мартирос Сарьян призначений директором музею. Національна галерея є найбільшим художнім музеєм країни.

У цій галереї представлені відомі художники І. Айвазовський, М. Сарьян, Кандинський, Донателло та інші (Саргсян, 2018). Національна галерея Вірменії входить до списку 10 найкращих музеїв Співдружності

Незалежних держав-членів. Рейтинг складається на основі аналізу популярності музеїв, аналізу віртуальних екскурсії та кількість музейних виставок.

Окрім цих музеїв, що входять до сфери туризму, існують також фестивалі, які цікавлять туристів.

Місто Єреван має багато відомих фестивалів. Більшість із них міжнародні, мають власну репутацію в професійних сферах, а також у ширших міжнародних колах. Це теж серйозний стимул для туризму. Кліматичні умови Єревана дозволяють проводити заходи на відкритому повітрі майже 6 місяців.

Популярними та довгоочікуваними жителями та гостями столиці фестивалями є «Єреван зі смаком та запах», фестиваль святкових страв, «Єреванський ТАРАЗФест», «Єреванський фестиваль пива» та інші.

Проводиться міжнародний фестиваль «Золотий абрикос», який уже має авторитет у світі в Єревані, що привозить сюди велику кількість туристів, які люблять мистецтво. Збільшення кількості та активності багатомовні інформаційні структури та центри значною мірою сприяли конструктивному розвитку галузі [23-30].

Висновки до розділу 1

В даному розділі описано теоретичні поняття щодо організації еногастрономічних турів.

Розкрито сутність "еногастрономічного" туризму, розглянуто світову геополітику надання послуг з еногастрономічного туризму .

Проаналізовано туристичну привабливість республіки Вірменія, надано характеристику країни, основні туристичні заходи для подальшої побудови маршруту, розкрито культурно-історичний потенціал країни, її цінність.

РОЗДІЛ 2

Аналіз використання та розвитку туристичного потенціалу Вірменії для організації винних турів

2.1. Винні туристичні локації Вірменії

Вірменія — країна з 300 сонячними днями на рік та 400 сортами винограду, на 80% вкрита горами. Пам'ятники стародавніх цивілізацій, знайдені у Вірменії, включають найстаріше місце виробництва вина у світі — печеру Арені, відкриту для візитів водночас із тим, як археологи продовжують її дослідження.

Якщо довгий час вина Вірменії через низку причин залишалися в тіні сусідньої Грузії, то сьогодні країна готова заявити про себе автентичними винами та унікальним досвідом винного туризму.

Виноробство Вірменії переживає бурхливий ренесанс і остаточно позбавляється іміджу країни, що дістався у спадок після СРСР, — виробника винограду для бренді. Вина Вірменії прокладають собі шлях у світ, отримуючи нагороди міжнародних конкурсів, таких як Berliner Wein Trophy, та відкриваючи логістичний центр та інтернет-магазин в Німеччині. Паралельно з винами змінюються і підхід до вірменської гастрономії, про що ми розповідали у попередній статті. Не дивно, що сайт Forbes відносить Вірменію до найперспективніших напрямків винного туризму.

З 2016 року розвиток та просування виноробства займається Vine and Wine foundation of Armenia. У VWFA команді всього 9 чоловік, і всі мають відмінну освіту і великий міжнародний досвід. Дослідницька робота ведеться у співпраці з іноземними інституціями, такими як інститут Гейзенхейма.

Загалом у Вірменії виділяють п'ять виноробних регіонів: Арарат, Вайоц-Дзор. (Батьківщина сорту Арені), Армавір, Арагацотн і Тавуш .

У країні близько 300 виноробних господарств, з них найбільш активні близько 40 виноробних різних форматів. Перлина та водночас робочий конячок виноробства Вірменії — червоний сорт Арені, генетика якого зберігає таємниці 6000-річної історії виноробства.

Цей сорт походить із місцевості, де знаходиться знаменита однойменна печера, про яку ми розповімо нижче. Серед решти сортів виділяються Кахет, що підкорює ароматами ожини, інжиру і нічого спільного не має з грузинською Кахетією, освіжаючий білий Кангун, старовинний цитрусово-медовий Воскеат, квітковий Хатун-Харджі .

Як і в сусідній Грузії, у Вірменії є старовинна традиція виробництва вин в амфорах — тут їх називають " карас" і закопують у землю наполовину. Поряд із сучасними винами в конвенційному стилі, у Вірменії вирощують виноград і роблять вино відповідно до біодинамічних засад. Ми відвідали кілька виноробень, про які розповімо нижче, і рекомендуємо повторити наш досвід.

Стилістика вин Вірменії визначається низкою ключових особливостей:

- гірські виноградники (У середньому посадки знаходяться на висоті 700–1400, і вище);
- вулканічні ґрунти;
- використання автохтонних сортів винограду (З 400 сортів на даний момент 200 мають паспорти в онлайн-базі Vitis.am);
- старовинні традиції виноробства поєднуються із сучасними технологіями.

Що означають вулканічні ґрунти для вина? Ґрунти вулканічного походження можуть включати лаву, пемзу, попіл, базальт, туф та інші структури та мінеральні речовини. Туф, основний будівельний матеріал Вірменії з давніх-

давен, і базальт — найбільш поширені у Вірменії. У той же час гора Арагац, яка є стратовулканом, має затверділі шари лави та вулканічного попелу.

В органолептиці вулканічні ґрунти можуть посилювати комплексність аромату, насиченість смаку, підкреслювати кислотність, надавати солонуватих або землістих пікантних відтінків. Пористість ґрунтів зберігає більше води та сприятливо впливає на свіжість вина.

Печера Арені

У Вірменії ви можете безпосередньо торкнутися витоків світового виноробства, відвідавши найстарішу пам'ятку — печеру Арені, де збереглися залишки виноробних ємностей, пресів, ягід і навіть "черевик винороба" віком 6 тис. років.

Особливості печери та артефактів, знайдених у печері, свідчать про те, що вино тут мало ритуальне значення. Зокрема, його змішували із людською кров'ю. Саме вино сприймалося як кров землі, а потойбічне життя уявлялося древнім жителям Вірменії як вічний бенкет.

Печера відкрита для візитів і археологи продовжують вести свої дослідження. «Ми з'ясували, що виноробство не йшло за одомашненням лози в часі, а було паралельним процесом», — розповів керівник групи вчених Борис Гаспарян.

Стародавні люди збирали виноград з диких рослин і їх приклад наслідували археологи, зробивши вино в лоз, які дерються по деревах довколишнього каньйону і плодоносять прямо на скелях. Складно сказати про вік цих рослин, проте, за словами Гаспаряна, корінь однієї з лоз досягає неймовірних 50 см в діаметрі. Генетичні зв'язки із сучасними сортами встановити не вдається.

Один із засобів «таємної зброї» Вірменії в підкоренні гостей країни — це місцеві вина. Найбільш, мабуть, бентежна деталь для винного туриста — це те, що тут можна побувати на найстарішому у світі місці виробництва вина — в печері Арені, де були виявлені амфори, залишки пресу, ягід і навіть взуття винороба, який жив за 6 тис. років до нас.

Особливості печери і артефактів, знайдених в ній, свідчать про те, що вино тут мало ритуальне значення. Зокрема, його змішували з людською

кров'ю. Саме ж вино сприймалося як кров землі, а загробне життя уявлялося стародавнім мешканцям Вірменії як одвічний бенкет.

Печера відкрита для візитів і в той самий час археологи під керівництвом Бориса Гаспаряна продовжують вести роботи. Завдяки їм вдалося відновити зовнішність стародавньої людини, а незабаром, можливо, в рамках окремих екскурсій запропонують спробувати вино з дикого винограду, що росте в ущелині і на скелях поблизу печери — там само, де збирали виноград перші винороби. Нашій групі пощастило стати одними з перших дегустаторів вина з лоз, які не мають віку, — цей досвід незабутній [31].

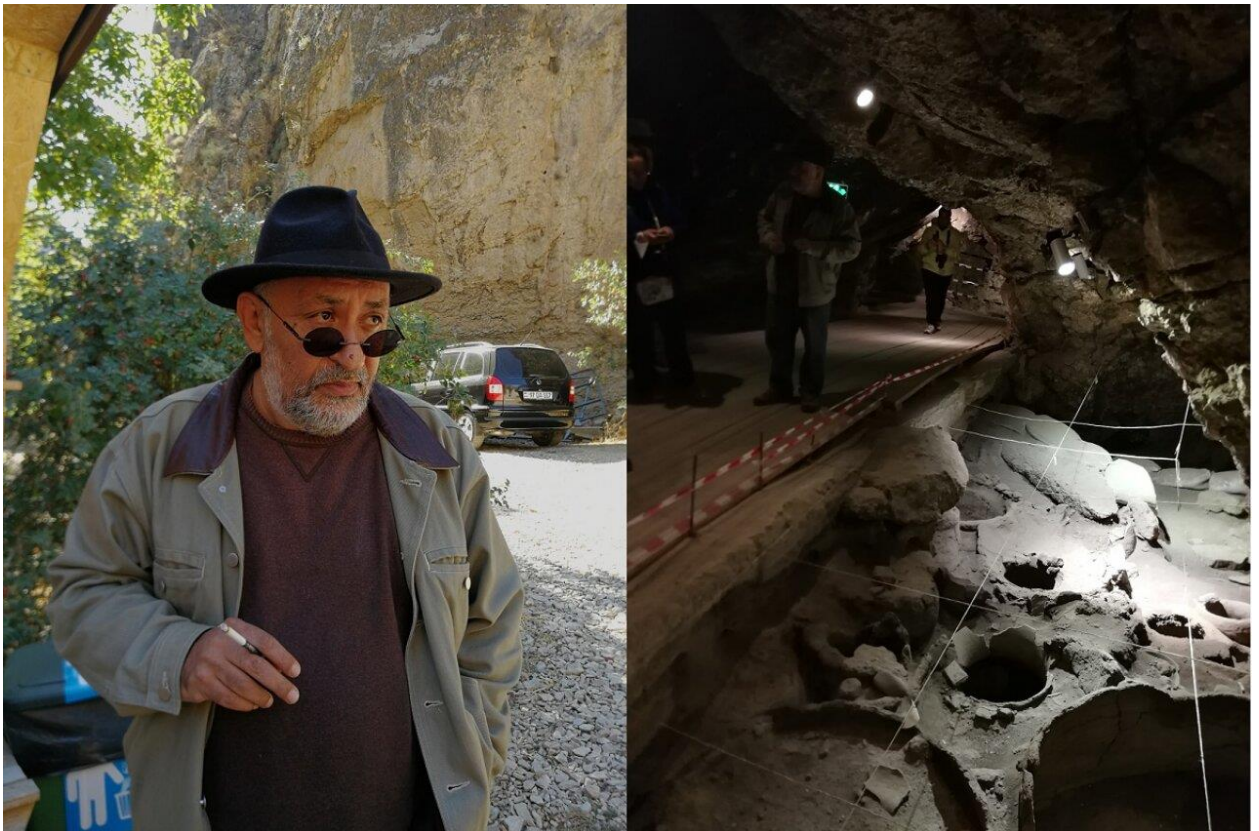


Рис. 2.1 - Борис Гаспарян - керівник групи археологів, які відкрили печеру Арені (/ Фото: David Egui)

Виноробня Armenia Wine

Флагман сучасного виноробства та найбільший виробник вин країни (10 млн пляшок на рік). При винному заводі діє ресторан та музей історії виноробства з археологічними артефактами. Виноробня у монументальному стилі зведена з матеріалу, що нагадує помаранчевий туф.

Коньячний цех затребуваний не лише туристами — його бронюють і для весільних заходів. З тераси з колонами відкривається атмосферний краєвид на Арарат. У цеху витримки з базальтовими стінами бочки вин безперервно насолоджуються музикою Арама Хачатуряна [32].



Рис. 2.2 – Виноробня Armenia Wine

Виноробня Van Ardi

Бутикова лайфстайл виноробня на заході країни знаходиться на невеликій відстані від столиці. Заснував виноробню в 2008 році успішний бізнесмен Варуджан Мурадян, який повернувся зі США. Над виноградниками, що розкинулися на висоті 1000 м у передгір'ях р. Арагац, височить дзвіниця. Ґрунти привабливі багатим профілем мінералів вулканічного походження. Сім'я привезла із собою саджанці сорту Сіра, який у чистому вигляді дає тут густі вина із відтінками перцю, копченостей, чорних ягід. А також обробляють автохтонні Арені, Кангун, Кахет, Ахтанак. (Крос Сапераві і Каберне Франа). Прodeгустуйте всю лінійку вин, серед них, напевно, знайдуться такі, які не залишать вас байдужими [33].



2.3 – виноробня Van Ardi

Виноробня Trinity Canyon Vineyards

Перша біодинамічна виноробня Вірменії розташована у високогір'ї зони виробництва Вайоц-Дзор, поблизу села та печери Арені. Це ще одне бутикове виробництво, засноване Овакімом Сагателяном, який повернувся зі США, який зустрічає гостей притчами в дусі Мілорада Павича. На виноробні йому допомагає молодий енолог Артем Парсегян, який здобув блискучу освіту, який навчався в Гейзенхеймі та Монпельє.

Мацероване вино із сорту Воскеат витримано п'ять місяців у амфорі карас, запечатаної бджолиним воском. Яскраво-оранжевий колір і характерний для помаранчевих вин багатий аромат з відтінками персика, родзинок, цукатів, меду відмінно розкривається під звучання дудука. Не менш чудові й червоні вина із сорту Арені. У Єрвані вина можна знайти у бутіку In Vino на «винній» вулиці Сар'яна [34].

Виноробня Old Bridge

Сімейна виноробня з гірськими виноградниками на правому березі річки Арпа на висоті 1250–1300 м а регіоні Вайоц-Дзор, в 7–8 км села та печери Арені. Власнику Армену Халатяну допомагає дружина та діти, які вже виростили з моменту посадки виноградників у 1998 році. Вина Old Bridge першими у Вірменії потрапили до міжнародних видань. Тут віддають перевагу автохтонним сортам на чолі з Арені і використовують бочки з-під арцаха, виготовлені з вірменського дуба. У планах побудувати школу створення вірменських амфор " Карасі".

Дегустація: Біле вино з сорту Воскеат розкрилося ароматами ананаса, персика, полуниці, меду та має гарну кислотність. Троянди з Арені — яскраве та збалансоване. Здивувало добре інтегрованими 14% алкоголю та освіжаючим ароматом з нотами полуниці та квітів, та вираженою мінеральністю у смаку. Витриманий 8 місяців у дубі Арені резерв 2018 розкривається тонами сливи, вишні, перцю, тютюну, шоколаду [35,36].

2.2. Гастрономічні локації Вірменії

Вірменська кухня - це самостійна пам'ятка країни. Одна з найдавніших у світі, вона і в наші дні зберігає вікові традиції вірменського народу, заслужено рахуючись однією з найбільш самобутніх кулінарних традицій планети. Вірменська кухня - це зелень (багато зелені!), Сири, овочі, м'ясо і, звичайно, лаваш! Сотні видів трав, які будь-яка вірменська господиня з рідкісним мистецтвом використовує для приготування страв, в усьому іншому світі просто порохують бур'янами.

А тут без них немислимі ні закуска, ні сир, ні м'ясну страву. І при цьому рецептура на перший погляд вкрай проста - продукти піддаються мінімальній обробці, практично не використовуються рослинні масла, ну і,

звичайно, готові страви супроводжуються величезною кількістю зелені і приправ.

Споконвіку тут їдять кисломолочний "мацюн" і його розведений холодною водою варіант - "тан", всілякі солоні овочі і трави, кручений сир "Чечіль" і м'який сир "жажік" з травами і зеленим часником, всілякі салати з використанням бобових, зелені всіх видів і м'ясних продуктів, плов "плав", а також найрізноманітніші приправи з часнику. Особливою повагою користуються м'ясні страви - шашлик з великих шматків м'яса "хоровац" ("Карс" - готується на мангалі, "Хазанов" - в каструлі), шашлик з яловичини і курдючного сала "ики-бір", м'ясні кульки з відбитого особливим чином і відвареного м'яса - "кюфта", круглі фрикадельки в бульйоні "коколік", знаменита "толма" і її пісний варіант - "пасуц толма", найтонші смужки відвареної яловичини "баскиртат", кашоподібна маса з курячого м'яса і пшениці "Аріса", відварна баранина з горохом і зеленню "бозбаш", "путук", "бастурма", смажене курча з баклажанами і мацюном "борани", м'ясний "суджух", абсолютно неймовірне асорті з ліверу і овочів "тісвжік", "кчуч" з баранини, "пастинери", "Аміче", різні плови - з гранатом ("нров плав"), з копченою рибою ("плав апхтац дзков") або сухофруктами ("чров плав") і т. д. Одне з самих вірменських "страв" - смажена на рожні севанская форель "ішхан хоровац". Також хороші "Кутан", "рибний кчуч" і "ішхан у вині". Попередня підготовка м'яса складна і багатоступенева, тому всі вірменські м'ясні страви мають абсолютно унікальний смак.

Важливе місце на столі займають супи - юшка з яловичого хвоста "поч", суп з мацюна "врятував", знаменитий суп "Хаш", суп з яловичини з курагою "яйні", курячий суп "тархана", рисовий суп з цибулею "чулумбур Апуре", грибний суп з рисом "Сунки Апуре", суп з кураги "анушапур", круп'яні супи "воснапур" і "хрчік", фруктові супи "анушапур", "чірапур" і ін. до супів зазвичай подаються відварне м'ясо, зелень і неодмінний лаваш. Вірменської кухні без лаваша просто не існує.

Цей тонкий прісний хліб досі печуть за старовинною технологією в глиняних печах-тонуються. Також постійно на столі хліб овальної або круглої форми "матнакаш" і маленькі бутерброди з сиром "дурум". Гарні місцеві солодощі і кондитерські вироби - традиційна широка коржик з слена тіста з начинкою "гата" (Кята), "назук", "югатерт", печиво "ншабліт", "багардж", "Шпот", "шароц", зацукровані абрикоси " Шалах ", курага і інжир, домашня халва, начинені різноманітними горіхами персики, солодкий "суджух ", численні види печива з горіхами і фруктовими джемами, піріжки та різноманітні варення.

Національний напій країни - коньяк. Коньячне виробництво в Вірменії засновано всього лише трохи більше ста років тому, але за такий незначний термін країна придбала заслужену славу одного з кращих виробників цього напою. Вірменський коньяк виробляють з добірних сортів винограду - "хутра", "Кахеті", "Гарандмак", "Воскеат", "Чилар" і ін., Які ростуть в Араратській долині, чия вулканічний ґрунт ідеально підходить для вирощування коньячних сортів винограду. Сьогодні Єреванський коньячний завод (входить в трест "Перно Рікар") випускає такі знаменитий коньяки, як "Ані" (витримка 6 років), "Добірна" (7 років), "Ахтамар", "Ювілейний", "Вірменія", "Двин "(10 років)," Святковий "(15 років)," Васпуракан "(18 років) і" Наїрі "(20 років), а також десятки ексклюзивних сортів, що експортуються в багато країн світу. З найдавніших часів вірмени вміли робити і хороше вино, але в наші дні його випуск значно скоротився, і вживається воно, в основному, тільки в межах країни. Зате вірменська шовковична горілка, яка випускається як промислово, так і кустарним способом (майже в кожному дворі) вважається цілющим напоєм, що володіє до того ж чудовим смаком. З безалкогольних напоїв, без сумніву, найбільш відомий "тархун" (зовсім не те, що можна купити в пластиковій пляшці). Також дуже популярні чудові мінеральні води країни і фруктові соки. Кава і чай - на кожному розі і чудової якості [37].

Національна кухня Вірменії вважається однією з самих прадавніх кухонь світу. Історичні події не перешкоджали вірменам через століття зберегти свої кулінарні традиції. До того ж багато хто з них досі цінується вірменським народом. Усі блюда цієї країни різноманітні і складні. Вони не поступаються пишності природних красот. Вірменська кухня не лише смачна, але і яскрава, що запам'ятовується. Здійснюючи захоплюючу подорож по цій країні, гурмани будуть по-справжньому задоволені.

Більшість національних блюд Вірменії, які нині готуються удома і в ресторанах являють собою сучасний варіант древніх страв, яким не одна сотня, а то і більше років. Наприклад, рецепт відомого вірменського хаша, який древній, майже як сам Арарат, виник чи не в період Ноя. А тонкий лаваш, приготований в торніре, і зараз майже той же, що і в другому столітті до нашої ери, коли його підносили до столу вірменського царя Арташеса I відомому полководцеві Карфагена Ганнібалу, який відвідував Вірменію.

Прекрасні і величні землі Вірменії завжди викликали чималий інтерес у її сусідів: країну в різний час її історії захоплювали Персія і Македонія, Єгипет і Рим, Туреччина. Всупереч на усі утиски, а може в деякому ступені і завдяки ним, вірменський народ завжди намагався зберегти свою самобутність, традиції і культуру. І, звичайно, не в останню чергу це стосується національної кухні, тому що кулінарія – щодня відтворне, а значить культурна спадщина, що зберігається.

Місцеві жителі не лише не підкорялися загарбникам, але завжди залишалися внутрішньо незалежними, і змогли убити їх своїм кулінарним мистецтвом. Деякі блюда, придумані вірменами, перейшли в іранську і турецьку, а також в інші кухні народів світу. Одночасно і вірменська кухня поповнилася за рахунок їх впливу, але це допускається лише вибірково.

Древні рецепти дбайливо зберігаються не лише в самій Вірменії, але і у всьому світі. Вірменську діаспору можна зустріти в Москві, Парижі, Лос-Анджелесі, Буенос-Айресі, Мельбурні і в інших куточках планети, які особливо дбайливо шанують традиції своїх предків. Де б не знаходилися

вірмени, вони завжди залишаються патріотами своєї землі, адже що може являтися патріотичнее національних блюд, які щодня подаються на стіл? Толма, бозбаш, мацун чи пахлава для тих, хто живе на чужині, є частинкою рідної Вірменії.

Багато древніх рецептів вірменської кухні представляються дуже трудомісткими і складними: їх приготування здійснюється у декілька етапів, на кожному з яких використовуються свої методи обробки продуктів. Крупи, м'ясо, молочні продукти, овочі і фрукти збиваються, подрібнюються, перетираються, бланширують, фаршируються, вимочуються, припускають і просочуються. А потім усе це з'єднується, утворюючи неймовірно вишукані і смачні поєднання.

Як і декілька століть тому, так і нині вірменські хазяйки навряд чи погодяться з тими, хто думає, що кухня Вірменії занадто складна. Досвідчена кухарка може готувати декілька видів блюд одночасно, при цьому ще устигаючи виконувати свої побутові і сімейні обов'язки. Зараз в цьому їй допомагають сучасні прилади на кухні, а раніше, коли вірмени жили єдиними сімейними кланами, допомагала спільна праця: усі жінки в сім'ї, у тому числі і дівчатка, спільно готували обід, а коли треба було обробити м'ясо, підключали і чоловіків.

Вірменське нагір'я є не лише сприятливою місцевістю для сільського господарства, але і батьківщиною для багатьох культурних рослин таких, як жито і деякі сорти пшениці. Тут також вирощують різноманітні види бобових, злакових, які регулярно подаються на вірменський стіл у вигляді комбінованих супів і каш, де поєднані сочевиця і квасоля, просо і пшоно, горох і мал.

На лугах Вірменії і в справжній період можна побачити дику пшеницю, яку культивували древні землероби, і з часом вона набула свого сучасного вигляду. В першу чергу з пшениці печуть хліб, який у Вірменії готують двох видів: тонкий лаваш і пишний матканаш. Форма лаваша припускає, щоб в нього загорнули яку-небудь начинку, як вірмени і

поступають. У лаваш кладуть сир, м'ясо (смажене, тушковане або у вигляді готового блюда із спеціями), яйця, рибу і багато що інше. Матканаш же має піджарену кірочку і ароматний пористий м'якиш завдяки дріжджовому тесту. Хліб у Вірменії виступає символом домашнього затишку і благополуччя, його їсть багато і поєднує з будь-якими продуктами. Найпопулярнішим швидким перекушуванням є свіжа краюшка, сир, вершкове масло, зелень і щось із заготівель на зиму (соління, маринади, соуси). Хлібу в цій країні надають таке особливе значення, що вірмени вимовляють: “Давайте поїмо хліби”, – коли запрошують до столу, навіть якщо на нім досить смакоти.

У древньому вірменському житті зазвичай було два тонира, окремо для випікання хліба і для приготування усіх інших блюд. У багатьох селах Вірменії досі є такі кавказькі глиняні печі, в яких печуть хліб. Звичайно, іншу їжу сучасні хазяйки готують на плиті. А раніше супи варили в глиняних горщиках, також в них томити риби, м'яса і овочів, готували каші з рису, пшениці, проса і ячменю. Для жаріння користувалися великими мідними сковорідками, які називаються тапаки. Їх ретельно начищали піском, для того, щоб вони блищали, як золоті.

Тваринництво у Вірменії виникло ще в період неоліту, коли предки нинішніх вірмен перейшли від збирача до землеробства, і з того часу неухильно розвивалося. Тому нестачі в різних видах м'яса і молока вірменський народ не випробовує. У кулінарії країни м'ясні блюда займають основне місце, причому частіше використовують баранину, яловичину і м'ясо птиці. Найпоширенішими домашніми тваринами у Вірменії є вівці, яких влітку пастухи переганяють на гірські рівнини, де ростуть різноманітні трави.

М'ясо тварин, які виростили в природних умовах, смачне, і саме з нього роблять знамениті вірменські блюда: соковиту толму, наваристий бозбаш, ніжний кололик і усі види шашлику.

Сучасний вірменський шашлик, як і раніше, готують на вугіллі (сьогодні замість них можна застосовувати гриль) або в каструлі. Велика

увага приділяється маринаду, який може містити дуже складний склад, що включає до десяти інгредієнтів : від цибульного пюре до коньяку. У горах Вірменії досі роблять самий прадавній різновид цього блюда – шашлик по-пастушчи : кладуть на розжарені камені оброблену тушу тварини і накривають її такими ж каменями.

У Вірменії ростуть відбірні овочі, дуже смачні фрукти і неймовірна кількість трав, у тому числі і диких, і культивованих, які знайшли широке застосування в кулінарії. Саме на території, де знаходиться Вірменія, уперше стали вирощувати виноград, а також інші плоди і ягоди, у тому числі грушу, аличу, черешню, гранат, інжир, айву. Мигдаль і волоський горіх також походять з цієї місцевості. За декілька тисяч років вірмени навчилися готувати з різних дарів землі смачні блюда і робити заготівлі.

Молоко, вживане для приготування сирів і інших молочних продуктів, є не лише коров'ячим, але і козиним, овечим і навіть буйволом. В основному молоко у Вірменії дають дітям, а ось різновид кислого молока, яке називається мацун, п'ють усі: від немовлят до людей похилого віку. З сироватки, мацуна і молока готують декілька десятків видів сирів.

У древні часи багато гірських вірменських селищ виявлялися взимку відрізними від всього світу і жили автономно. У зв'язку з цим селяни стали заготовлювати на зиму усі необхідні продукти, включаючи м'ясо, рибу, овочі, фрукти і горіхи. Так виникли відомі на весь світ бастурма і суджук, чурчхела і алани (в'ялені персики, які начинені волоськими горіхами) тушковане м'ясо тиал, яку зберігали в глиняних посудинах, укопаних в землю, і багато іншої смакоти, серед них особливо затребувані різні види копченого і в'яленого м'яса, а також риби.

Можна тільки уявити, як виглядав у минулому льох вірменського будинку, де поряд з бочками вина і посудинами з олією знаходилися рулони загорнутого в полотно лаваша, глеки з дошабом, штабелю бастурми і суджука, різна копченина, соління, маринади. А згори були грона винограду, нанизані на нитку груші, абрикоси і яблука, сушена квасоля і боби в

стручках, а також пучки ароматних пряних трав. З подібними запасами можна було не боятися навіть найхолоднішої зими.

Головні продукти:

Кожен народ має свої “кулінарні хіти”, тобто продуктами і блюдами, без яких не може існувати національна кухня і які виділяють її від інших кулінарних традицій світу. Це стосується і вірменської кухні.

У Вірменії лаваш є не просто хлібом, а атрибутом культури і обов’язкової складової багатьох важливих обрядів. Лавашем благословляють наречену і жениха на весіллі, а також білу перепічку разом з паскою освітлюють на Паску в церкві. І, звичайно, без цього прісного хліба не обходиться жодна закавказька трапеза. Тонкі перепічки завдовжки близько метра випікають, прикладаючи до розжареної глиняної стінки торнира на тридцять секунд. Якщо тісто було зроблене неправильно, то перепічка не зможе триматися на стінці торнира і впаде. Виходить, що торнир виступає не лише вогнищем для випічки, але і дає можливість перевірити майстерність хазяйки.

Сир – національний продукт у Вірменії, з нього починається і їм завершується будь-яке застілля. Звичайнісінький домашній сир сирного виду – жажик, який готується з мацуна, підвішеного в мішечку з тканини з додаванням зелені і прянощів. Бурдючні сири з овечого або козиного молока дозрівають в мішках з шкур – бурдюках. Тверді сири, такі як лорі чи чанах, роблять з коров’ячого молока, зрідка додаючи молоко інших тварин. Найдревнішим вірменським сиром є мклац панир, який гостротою і різкістю смаку нагадує усім знаменитий рокфор. А найпопулярніший сир – чечил – має м’який вершковий смак і незвичайну ниткоподібну форму.

У вірменських маринадах застосовуються різні незвичайні заливки. Так часник маринують в пряно-оцтовій суміші, а потім додатково витримують у виноградному соку, що надає йому абсолютно унікального смаку. А ще вірменські хазяйки маринують виноградне листя, щоб була можливість у будь-яку пору року зробити кохану **толму**. Для маринування і

соління застосовують майже усі овочі і деякі фрукти, у тому числі зелені помідори, айву, кавун, гарбуз, дерен і інше.

У країні росте багато різних фруктів. Коли в садах Араратської долини і інших районах досягають сливи, абрикоси, персики, груші, яблука і інжир, їх відразу ж подають до столу, як самостійний десерт, так і в якості закуски до коньяку або вина. Взимку вживають в'ялені чи сушені фрукти, у яких зібраний насичений і солодкий смак літа, а також є багато вітамінів.

У вірменській кухні широко використовується зелень і пряні трави. Так зірвавши, їх перебирають, миють і подають до столу, але буває, що зелень піддається різній обробці і стає складовою частиною соусу, начинкою пирога, ароматною добавкою для салату або супу. Завдяки пряним травам блюда придбавають багаті, складні і витончені смакові аромати, якими така знаменита вірменська кухня.

Використовувані в національній кухні Вірменії приправи досить різноманітні. Існує їх основний набір, без якого не можна отримати “справжнього вірменського” смаку блюд. Обов'язковий компонент – це перець, пекучий стручковий (сушений і свіжий), чорний (мелений і горошком), найгостріший і по-особливому ароматний запашний – червоний. Гірчиця може бути у вигляді порошку, пасти, свіжа і листочками. Гвоздика, лавровий лист, аніс, кардамон, шафран, кориця і ваніль – це ті спеції, які завжди є в запасі у будь-якої вірменської хазяйки.

Суджук є плоскими ковбасками з яловичого фаршу з додаванням гострих приправ, деякий час витримані під пресом, а після висушені на сонці. Зробити суджук в домашніх умовах нелегко, але результат цього коштує. Готовий продукт можна зберігати тривалий час, а подають його в холодну пікантну закуску, нарізавши тонкими скибочками.

Вірменський мацун є джерелом здоров'я і довголіття. Він родствен узбецькому айрану, тюркському катику і грузинському мацоні. Підтверджено, що його постійне вживання може не лише запобігти, але і прибрати розлади травлення. Основний інгредієнт мікрофлори мацуна – це

болгарська паличка, яка вважається регулятором процесів оздоровлення і активатором імунітету в організмі.

Дошаб – концентрований сік винограду, абрикоси або ягід шовковичного дерева. Роблять його без додавання цукру, тобто використовують не лише для приготування кондитерських виробів, але і як густий ароматний соус до риби і м'яса. Шовковичний дошаб також є відомим засобом від кашлю, яким бабусі у Вірменії лікують своїх онуків, і допомагає цей натуральний засіб набагато краще за хімічні ліки.

Національна вірменська кухня, з одного боку є однією з найтипівіших кулінарних традицій Кавказу. А з іншого боку вона абсолютно індивідуальна і унікальна кухня з багатими і древніми традиціями. Блюда Вірменії отримали світове визнання досить давно. Але кожен, хто пробує яку-небудь вірменську страву, не перестає захоплюватися і дивуватися з його смакових, корисних, ароматичних властивостей.

<https://mustang.lviv.ua/archives/10354>

Вірменія славиться чудовою гастрономією, заснованими інгредієнтами якої є овочі та м'ясо.

Популярні традиційні страви:

- Хаш — найпопулярніший Вірменський суп, який готують на яловичому бульйоні.
- Бозбаш — м'ясний суп з овочами, заправлений томатною пастою.
- Хоровац — шашлик.
- Кололак — м'ясні кульки в бульйоні.
- Кюфта — кульки з м'ясного фаршу.
- Толма — рубана баранина (яловичина) з рисом і зеленню, загорнута в виноградний лист.
- Аріса — пшенична каша з курячим м'ясом.

- Амич — курка або індичка, фарширована рисом і сухофруктами
- Різні варіації плову.
- Мшош — салат з сочевицею і волоським горіхом.

Також Вірменія славиться хлібобулочними виробами, вином, коньяком, тутовою горілкою (арцах) і мінеральною водою Джермук.

Сьогодні ж образ країни створює нове покоління, що привносить великий міжнародний досвід, незворотно міняючи туристичний профіль Вірменії: з країни, де можна просто дешево відпочити, вона стає метою для подорожей, які відкривають унікальний досвід у витоків цивілізації, виноробства, релігії. Незмінним лишається одне — щирі, привітні, захоплені люди, яких ви зустрінете у Вірменії.

Мандрівників чекає зустріч з пам'ятниками часів ери Урарту, Шумерської цивілізації і раних християн. А з недавніх пір тут можна отримати і гастрономічний досвід, який об'єднав вірменську кухню і скандинавський підхід зіркового шефа Мадса Рефслунда, співзасновника ресторану Noma, який уп'яте став найкращим рестораном світу.



Рис. 2.4 - Мадс Рефслунд в Цахкунку
(Фото: Tsaghkunk Restaurant&Gikhatun / Facebook)



Рис. 2.5. – Вірменський лаваш (Фото: David Egui)

Вірменський лаваш з 2014 року включений до Списку нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО.

Наріжний камінь вірменської кухні - лаваш. Тонкий, покритий хрусткими бульбашками справжній вірменський лаваш випікається господинями в тонірі і ставиться на кожен стіл. До нього — зелень, овочі, сири, йогурт мацоні і потім вже м'ясо або риба. Все це в будь-якій комбінації укладається на лаваш і скручується в рол — так виглядає типове вірменське застілля.

Водночас в окремих регіонів існують свої спеціалітети. Це одна з кулінарних традицій, яку сьогодні відроджують — її популяризував ресторан Кчуч.



Рис. 2.6 - Ані Арутюнян, шеф ресторану Armenia Food Lab (Фото: David Egui)

Там само в Діліжані ми відвідали Armenia Food Lab, його шеф Ані Арутюнян досліджує місцеві продукти, флору і фауну в пошуках автентичних локальних інгредієнтів, рецептів і технологій і проводить у своїй лабораторії гастроівенти. Молода дівчина не боїться експериментів і визнає, що приготувати інакше бабусин рецепт в Вірменії - це вже вимагає сміливості.

Новий ресторан Tsaghkunk в селі Цахкунк справив ефект бомби, що розірвалася в гастрономічній спільноті, тому зупинимося на ньому докладніше. Саме село має дуже і дуже спартанський вигляд і до недавнього часу не могло похвалитися особливими пам'ятками. При цьому воно входить в 6 сіл проєкту Гагарін, який включає розвиток річки Касах, інфраструктури сіл, освіти, створення кулінарного і IT-хабів.

Сьогодні роль хабу виконує сам ресторан Tsaghkunk: сюди спрямовуються як кухарі, охочі перейняти унікальний досвід, так і гурмани, які телефонують з різних країн, щоб забронювати вечерю. Ще задовго до відкриття ресторану його власник домовився про співпрацю з Крістіаном Браском Томсеном, автором гастрономічних вечер-пригод Dining Impossible. Завдяки Томсену за меню нового ресторану взявся один із засновників нової скандинавської кухні Мадс Рефслунд. Над винною картою працювала гуру з США Вероніка Рогов.

Понад 10 років тому Рефслунд працював разом з Рене Резепі і Клаусом Майером над створенням Noma і нової скандинавської кухні. Сьогодні ж він реалізує свій талант відкривача автентичних смаків у власному ресторані N'eat в Нью-Йорку і консультує заклади по всьому світу від Японії до Мексики. Два роки тому разом з Резепі Рефслунд об'їздив сусідню Грузію, де вони планували створити поп-ап-ресторан (проте в плани втрутилася пандемія). А в 2021 році він прийняв пропозицію ресторану в вірменському селі, тут же зробивши заклад на весь світ знаменитим.

Приїхавши до Вірменії, скандинавський шеф поставив перед собою мету відчутти під власною шкірою ДНК вірменської кухні. Він відвідував ринки, локальних постачальників, ходив в гори і в ліси і пробував-пробував-пробував. Цікаво, що сам шеф — вегетаріанець, однак його відмова від вживання м'яса пов'язана зі способом розведення тварин в західному світі. Тоді як тваринництво в гірських селах Вірменії абсолютно «чисте», не суперечить етичним нормам.

Ми не будемо розкривати всіх козирів авторської вечері, проте скажемо, що меню базується виключно на місцевих інгредієнтах, інтерпретуючи їх незвичайним чином і залучаючи всі п'ять відчуттів.



2.7 - Подача севанських раків від Мадса Ресфлунда (Фото: David Egui)

Дія перша — ритуал випікання лаваша. Під час ремонтних робіт під схилом біля ресторану знайшли і повністю розкопали кам'яну будову віком не менше двохсот років, а тоніри в долівці - мінімум вдвічі старші. Тепер під час вечері жінки випікають тут лаваш, як тисячі років тому, коли це було не тільки приготуванням їжі, але і ритуалом поклоніння сонцю. Хліб потрібно брати руками, рвати і пробувати з сирами у віці від 1 години до 2 років, овочевими закусками в авторській інтерпретації Мадса, в'яленим м'ясом. Дегустуючи бульйон з севанская раків, ти пірнаєш носом в букет запашних трав. Пробуючи панакотту з горіхом і чорною ікрою Севанського осетра, ти не тільки відчуваєш гармонію текстур і смаків, а й ловиш себе на дитячому спогаді про ледь зрілі хрусткі волоські горіхи. А морозиво з лавашем викликає спогади про страву мачар з пластинками підсмаженого лаваша.

Винно-гастрономічна карта Вірменії: кілька перевірених адрес:

Armenia Wine — флагман сучасного виноробства і найбільший виробник вин країни.

Van Ardi — бутикова лайфстайл виноробня в передгір'ях г. Арагац, заснована успішним бізнесменом Варуджаном Мурадян, що повернувся із США.

Old Bridge — сімейна виноробня з гірськими виноградниками на правому березі річки Арпа, а регіоні Вайоц-Дзор, в безпосередній близькості села і печери Арені. Власникові Армену Халатяну допомагає дружина Ашхен, медик за освітою.

Trinity Canyon Vineyards — перша біодинамічна виноробня Вірменії (натуральні вина — must try). Також розташована поблизу Арені, де зароджувалося виноробство

«Винна вулиця» Єревана — обов'язково заплануйте прогулянку по вул. Сарьяна і насолодіться атмосферою винних барів, таких як In vino або Wine Republic.

Imtoon — ресторан в Діліжані, назва якого перекладається як «мій дім». Власник Жераїр Аванян — в минулому успішний нью-йоркський арт-

ділер — об'єднав в новому ресторані любов до мистецтва, вірменських вин, їжі і гостинності.

Machanets House — атмосферне місце а в Ечміадзині, де знаходиться «вірменський Ватикан». У двориках під зеленими кронами дерев сусідять ресторан, арт-майстерні, соціальний проект для дітей з неблагополучних сімей, традиційне виробництво килимів, галереї. Їжа — проста домашня з фірмовою стравою — м'ясом, тушкованим у вині, що подають із ачаром — особливою вірменською пшеничною крупкою. Спеціалітет — форель, приготовлена на сонячній пічці - у риби виходить трохи підкопчений смак. Тут же ми спробували мараш — сочевицю з куркою під шматочками смаженого лаваша.

Vostan — відмінний ресторан в центрі міста, побудований як двір-колодязь з ажурними дерев'яними балконами. Музика, різноманіття традиційних закусок, лаваш з тандиру (готується тут же), відмінне м'ясо.

Livingston — панорамний ресторан з видом на Єреван, найкращим джазом в столиці і відмінною кухнею, яка поєднала французькі мотиви і щедрі порції.

Minas Cocktail Room — місце, де завжди панує жвава атмосфера: вранці - кавова, ввечері - коктейльна, з класичною та авторською програмою в атмосфері сучасного мистецтва [38].

2.3. Характеристика івент заходів у Вірменії для організації еногастрономічних турів

Щороку у різних куточках Вірменії відбуваються різноманітні фестивалі, присвячені відомим традиційним стравам та продуктам, а також національним символам. Відвідавши один із фестивалів, Ви поринете у абсолютно нову та колоритну атмосферу, відчуєте країну зсередини, а також ознайомитеся з цікавими традиціями, національними стравами та просто чудово проведете час. Фестивалі супроводжуються піснями, танцями та музикою, тож аматорам цікавих заходів нудувати не доведеться. Нижче ми

представляємо список найвідоміших та найцікавіших фестивалів Вірменії, які варто відвідати всім гостям нашої країни.

Фестиваль «Винні дні Єревана»

На фестивалі «Винні дні Єревана» вино - й сировари представляють свою продукцію для продажу вин на особливій ярмарку розміщуються спеціальні зони. Місцеві і не тільки ресторани у рамках заходу пропонують вірменські й улюблені в усьому світі страви, що подаються з вином. Все це супроводжується різножанровою музикою і танцями, в тому числі дискотекою з одним з кращих місцевих DJ.

Захід щорічно проводиться у першу п'ятницю та суботу травня. У 2022 р. «Винні Дні Єревана» відбудуться 3 – 5 червня, з 16:00 до 23:00 на вулицях Сар'ян-Москов'ян до перехрестя вулиць Спендіарян та Пушкіна, на вулиці Туманян до перехрестя вулиці Парпеці.

Метою заходу «Винні Дні Єревана» є розвиток туризму у Вірменії та забезпечення визнання країни як однієї з найдавніших колисок виноробства. Захід справив позитивний вплив на підвищення поінформованості про вірменське виноробство, про винний та подійний туризм, а також на розвиток економіки Вірменії.

Якщо ви не знаєте, як правильно пити вино, з чим його поєднувати, то найкращі закордонні та вірменські винні експерти поділяться з вами необхідними секретами. А якщо до всього цього додати ще й танцювальну музику, яскраве та святкове освітлення, дружню атмосферу, то прохолодні весняні вечори для відвідувачів перетворяться на незабутню культурну подію.

Щоб насолодитися винами Вам необхідно буде придбати спеціальні пакети, які включають: чохол для келиха, келих з логотипом, 10 купонів на дегустацію вин усіх виробників за вашим вибором, а також купони знижок на представлені ресторани.

Також продаватимуться окремо келих з логотипом та купони.

Вхід на захід безкоштовний [39].



Рис. 2.8 – Фестиваль винних днів в м. Єреван

Фестиваль гати

Гата — це традиційне вірменське солодке, за своїм зовнішнім виглядом найбільш нагадує пиріг, але зовсім відмінне за своєю структурою. В ході фестивалю можна побачити найбільшу в світі вірменську гату, яка вже встигла потрапити в Книгу рекордів Гінесса і, за традицією, з року в рік стає все більше.

Фестиваль гати

Проводиться у вересні.

Постачальник: Місто: Монастир Нораванк

На фестивалі приготують найбільшу у світі гату

Місце проведення: Село Хачик Вайоцдзорської області

Про фестиваль:

Фестиваль гати, що вже став традиційним, у 2022-му році відбувся 17 вересня. Гата - це традиційне вірменське солодке, що нагадує сильно пиріг за своїм зовнішнім виглядом, але зовсім відмінне за своєю структурою. Процес виготовлення гати дивовижний і незвичайний, тому не дивно, що для цього ласощі придумали власний захід. У ході фестивалю буде представлено найбільшу у світі гату, яка встигла бути зареєстрованою в Книзі рекордів

Гінесса і яка з року в рік стає дедалі більшою. Місцеві жителі та приїжджі з сусідніх регіонів влаштовують для гостей спеціальні майстер-класи, взявши участь у яких стане зрозумілим, чому вірмени люблять не лише гату, а й арешту, традиційну місцеву локшину.

В окремих зонах будуть представлені різноманітні солодощі та екопродукти, продукція місцевих виробників та домашні продукти мешканців села, цілі ряди різноманітних продуктів утворюють багатий ярмарок. Весь захід супроводжуватиметься традиційними вірменськими танцями та піснями, взяти участь у всіх них зможуть за бажанням абсолютно всі [40].



Рис. 2.9 – вірменська національна страва Гата

Фестиваль тути

Тута (шовковиця, шовковичне дерево) дуже шанується жителями Сюникського регіону, де знаходиться село. Фестиваль починається з традиційного збору тути, після чого в декількох зонах периметра заходу паралельно починаються різні цікаві майстер-класи: тут можна побачити процес дистиляції тутової горілки, зрозуміти, що ж із себе представляє солодкий дошаб (корисний в медичних цілях сироп від кашлю, застуди і т. д.) і яких видів вона буває, дізнатися, який на смак сушений тутовник, і самому спробувати свої сили в приготуванні нескладних страв традиційної вірменської одязі.

Винний фестиваль Арени

На заході в достатку буде представлена продукція місцевих виноробів (домашня і професійна продукція) і сироварів (домашня і

професійна продукція). Традиційні пісні і танці, конкурси і виступи місцевих жителів і професійних ансамблів — все це буде супроводжувати весь фестиваль.



Рис. 2.10 – Вірменське гранатове вино

Виноробство у Вірменії має найдавнішу історію. Цей факт доводить нещодавня знахідка археологів у печерах села Арені. Тут було знайдено найдавнішу виноробню у світі, а також найдавніші виноградні кісточки, що вціліли до наших днів. Саме тут в Арені щороку у жовтні проводиться винний фестиваль, який супроводжується яскравим парадом найкращих виноробів, а також танцями та піснями.

Фестиваль толми



2.11 – національна вірменська страва Толма

Толма вважається однією з найсмачніших національних страв Вірменії. Готують її з м'ясного фаршу, який загортають у виноградне листя, а як підливу подають кисломолочний продукт мацун з часником. Щорічний фестиваль толми у Вірменії – це чудова можливість познайомитися з цією смачною м'ясною стравою. Фестиваль проводиться у травні в Армавірській області біля меморіального комплексу “Сардарapat”. Під час фестивалю вірменські кухарі змагаються за звання найоригінальнішого варіанту приготування цієї національної страви. Усі учасники зможуть скуштувати як саму толму, так і інші страви національної кухні. Захід супроводжується танцями та піснями.

Фестиваль меду та ягід



Рис. 2.12 – Вірменський мед

Фестиваль меду та ягід організується щорічно у серпні в районі Шамшадін, який вважається справжнім центром з виробництва меду. На заході зазвичай беруть участь близько 3000 осіб. Тут демонструються різні сорти меду, а також різноманітні місцеві ягоди та страви та напої. Важливо відзначити, що захід не обмежується демонстрацією меду, тут також надається чудова нагода ознайомитися з різними видами прикладного мистецтва.

Фестиваль шашлику

Звичайно ж, шашлик є всесвітньо відомим блюдом, але вірмени мають свій власний рецепт його приготування та називають шашлик хоровац. У Вірменії шашлик готують лише чоловіки, вони наперед купують усі необхідні продукти, а потім готують особливий маринад для м'яса. Ще однією національною особливістю є гарнір, який готують із помідорів, баклажанів та зеленого перцю. Овочі смажать на вогні так само, як і м'ясо, а потім подають на блюді або ж нарізають і роблять салат. Хоровац вважається національною стравою країни, і не випадково, що на його честь щорічно організується фестиваль, що проходить в області Лорі, в селі Ахтала (145 км від Єревана). Тут беруть участь як відомі кулінари, так і любителі, які представляють близько 40 різновидів шашлику. Захід супроводжується піснями, танцями та іграми, тож нікому нудьгувати не доведеться.

Висновки до 2 розділу

В даному розділі проаналізовано еногастрономічний потенціал Вірменії, виявлено основні ресторани для відвідування, локальні страви та продукти, основні кулінарні традиції.

Виявлено основні тематичні свята та фестивалі, які можна включити до туру і запропонувати для відвідування.

Охарактеризовано виноробство – як культурну спадщину країни, надано інформацію про основні виноробні Вірменії, які можна включати в основні туристичні локації еногастрономічних маршрутів.

РОЗДІЛ 3

Розробка та просування туру "Вірменські таємниці"

3.1. Маршрут туру

Маршрут туру заплановано з України, з м. Одеса.

З Автостоянки «Привокзальна» заплановано автобусний трансфер до Міжнародного аеропорту м. Кишинів, з якого заплановано виліт до Міжнародного аеропорту «Звартноц», м. Єреван.

Час польоту становить 2 години 10 хвилин авіакомпанією «Fly One».

На рис. 3.1, представлено схему маршруту з м. Одеси до Міжнародного аеропорту м. Кишинів, Молдова.

Протяжність маршруту займає 3 години 30 хвилин, не враховуючи митні формальності, довжина маршруту 187 км.

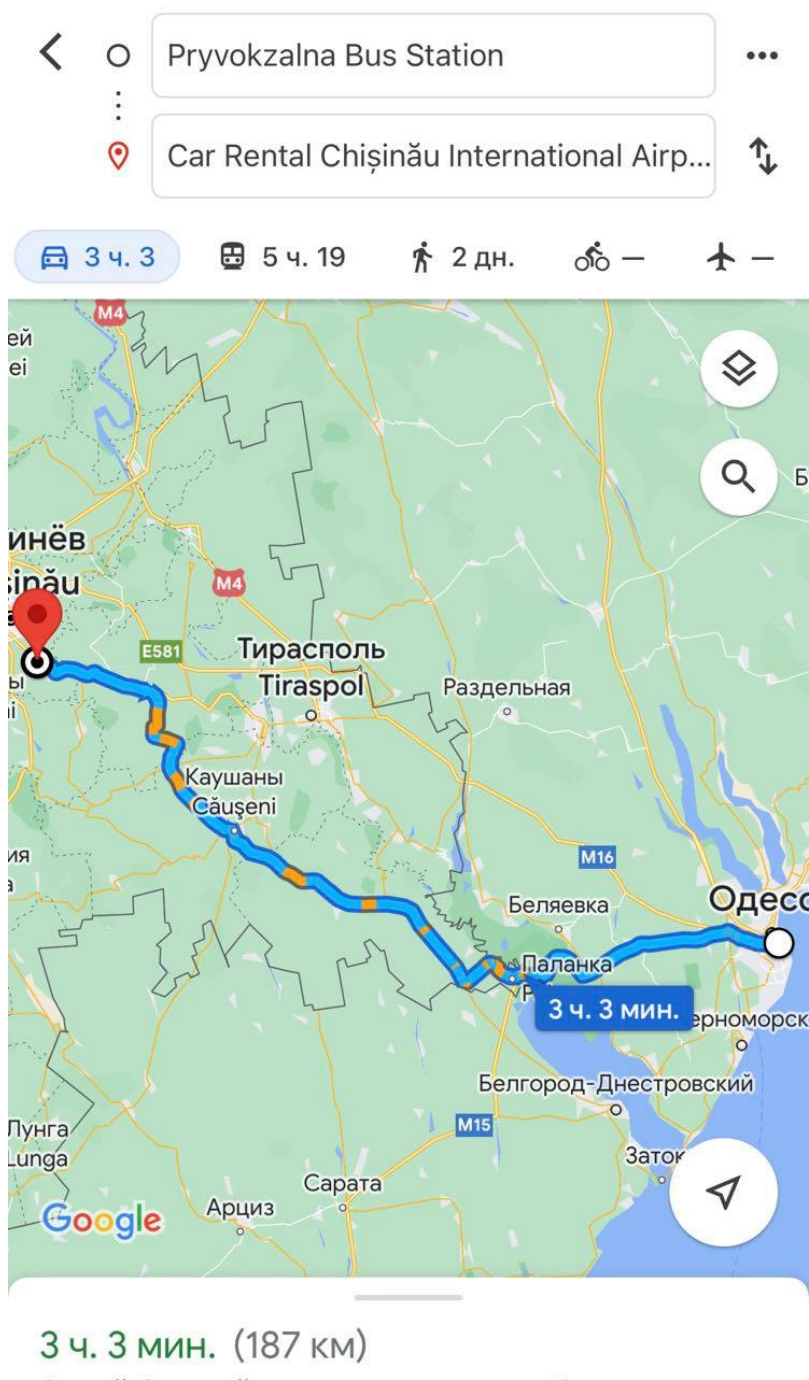


Рис. 3.1. - схему маршруту з м. Одеси до Міжнародного аеропорта м. Кишинів, Молдова.

На рис. 3.2. зображено варіанти рейсів і вартість до м. Єреван

Travels Where to go Entertainment **Flights** Hotels

↔ There and... ▾ 1 ▾ Economy class ▾

○ Chisinau KIV ↔ 📍 Zvartnots Me...

📅 Fri, June 30. | Tue, July 4.

🛖 Transplants ▾ Airlines ▾ Baggage ▾

🇸🇰 Current prices are considered normal ▾

The best departure flights ↕

The results are selected by price-quality ratio. ⓘ





00:20 KIV	→	03:40 EVN	280 € back and forth
 Direct flight · 2:20 a.m. · FLYONE Armenia · FLYONE · -54% emissions			
11:40 KIV	→	14:50 EVN	280 € back and forth
 Direct flight · 2:10 a.m. · FLYONE Armenia · FLYONE · -54% emissions			
20:20 KIV	→	23:30 EVN	280 € back and forth
 Direct flight · 2:10 a.m. · FLYONE Armenia · FLYONE · -54% emissions			
23:30 KIV	→	11:50+1 EVN	467 € back and forth
 Transfer to TBS · 11.20 a.m. FLYONE, FLYONE Armenia · -41% of emissions ⚠ Stop for the night			

Рис. 3.2. – Варіанти рейсів до м. Єреван, Вірменія через Міжнародний аеропорт м. Кишинів, Молдова

3.2. Програма туру

Програма перебування туристів у еногастрономічному турі передбачає наступні активності:

День 1

Приліт в Єреван.

Трансфер до готелю

Сніданок в готелі

11.00

Зустріч з гідом і початок оглядової екскурсії по Єревану - одного з найдавніших міст в світі, історія якого починається від восьмого століття до нашої ери і нараховує вже близько 3000 років.

Відвідування Площі Республіки Вірменії, Матенадаран: одне з найбільших сховищ стародавніх рукописів в світі, Цицернакаберд, Каскад, Північний проспект, будинок Опери і Балету.

13.30

Відвідування ресторану «Лаваш»

Ресторан Лаваш вражає своїм вінтажним дизайном. Команда ресторану спеціалізується на збереженні рецептів старовинних, національних страв та відновленні традицій вірменського сніданку.

15.00

Відвідування коньячного заводу «Арарат», екскурсія з дегустацією двох видів вірменського коньяку.

На заводі в Єревані з'єднуються основні компоненти знакового напою: виноград, вирощений у Вірменії; деревина кавказького дуба, з якої виготовляють бочки для витримки спирту; джерельна вода джерела Катнахпюр та талант майстрів, що зберігають багату спадщину виробництва коньяків ARARAT. Історія найстарішого бренду вірменського коньяку ARARAT почалася понад 130 років тому, у 1887 році, коли було засновано перше коньячне виробництво у Вірменії.

Дух піонерства, закладений засновниками Нерсесом та Василем Таїран, став провідником бренду протягом усієї його історії: перший марочний коньяк, перше міжнародне визнання на Всесвітній виставці 1902 року у Франції, батьківщині коньяку. І сьогодні ARARAT, представлений у 35 країнах, – перший глобальний бренд вірменського коньяку.

Трансфер на територію під назвою "Вернісаж". Біля центральної площі Республіки в Єревані розташовується ярмарок сувенірів, коштовностей і предметів мистецтва та старовини під відкритим небом.

Прогулянка в центрі м. Єреван, музичні фонтани

Вільний час

Повернення в готель, ночівля

День 2

Сніданок у готелі.

9.00

Переїзд до Діліжану - найзеленіший курорт Вірменії, який називають вірменською Швейцарією;

Це одне з улюблених місць для сімейного відпочинку Вірменії. Трансфер у приватний диліжанський колоритний будинок, де на туристів чекає майстер –клас з приготування національної випічки гати.

Побудований в 10-13 ст, монастир Агарцин знаходиться в лісах Тавуської області, серед густих лісів району Діліжан. Цей комплекс складається з кількох релігійних та світських споруд.

Неперевершені хачкари, розташовані перед базилікою і саме тут знаходиться найкращий вірменський хачкар. Трансфер на озеро Севан - "Перлина Вірменії" - одне з найбільших високогірних прісноводних озер у світі. Це справжнє диво природи розташоване в самому центрі Вірменського нагір'я, у величезній гірській чаші, що обрамлена мальовничими гірськими хребтами на висоті 1900 м.

13.30

Обід у рибному ресторані «У Семо», де туристів чекає дегустація Вірменського ішхан (форель) та кебаба із севанських раків.

Повернення до Єревану.

17.00

Екскурсія до ринку в м. Єреван, дегустація сухофруктів, спецій, та інших гастрономічних сувенірів, знайомство з локальними продуктами Вірменії.

Вільний час.

Ніч у готелі Єреван.

День 3

Сніданок у готелі

9.00

Переїзд до Гарні

Відвідування язичницького храму Гарні.

На думку дослідників, храм був присвячений богу Сонця Мітрі (Міхр або Мгер), одному з головних божеств язичницької Вірменії.

Храм Гарні зовні виглядає абсолютно грецьким, будучи шедевром вірменської монументальної архітектури. Побудований з базальтових блоків із портиком із 24 колон, прикрашений барельєфами із зображеннями давньогрецьких титанів.

В оздобленні є й вірменські мотиви – виноград, гранат, кавказькі квіти. Храм Гарні побудований відповідно до стародавньої нумерології, згідно з якою трійка, шістка та дев'ятка були сакральними числами: цифра «три» позначала Святу трійцю – у дохристиянській Вірменії це були божества Арамазд, Анаїт і Ваагн, «шість» позначала досконалість, а дев'ять (три рази по три) була священним числом.

13.00

Відвідування Гарнійської ущелини "Симфонія каменів".

13.30

Обід у Гарні, ресторан Старий Джрвеж

Для гостей передбачено шоу «Випічка і дегустація вірменського лаваша, національного вірменського хліба, «Приготування шашлику в тондірі».

15.00

Далі відправлення в монастирський комплекс Гегард. Монастир Гегард, включений до Списку всесвітньої культурної спадщини ЮНЕСКО, розташований за 8 км від язичницького храму Гарні, і утворює популярний туристичний маршрут «Гарні-Гегард». Повна назва монастиря – Гегардаванк, «монастир списа».

Саме тут довго зберігалася найважливіша реліквія Вірменської апостольської церкви: наконечник списа, яким римський центуріон Лонгін пронизав розп'ятого на хресті Христа. За переказами, суміш води та крові, що ринула з рани Спасителя, потрапила центуріону в очі івилікувала його зір. Вражений цим дивом, Лонгін прийняв християнство і почав проповідувати його на Близькому Сході, носячи спис із собою. Потім спис потрапив до апостола Фаддея, який і приніс його до Вірменії.

17.00

Після обіду ми вирушимо на винний завод «Воскеваз» в однойменному селі за півгодини їзди від Єревана, де буде дегустація наостанок. Цей виробник на винній карті Вірменії з'явився нещодавно, але вже встиг стати одним із улюблених завдяки своїм унікальним винам. У туристів буде можливість здійснити тур гарними маранами (погребами) Воскевазу, а потім у супроводі місцевого сомельє продегустувати кілька видів вина з м'ясними та сирними асорті.

18.30

Повернення в Єреван

Вільний час, ночівля в готелі

День 4

Сніданок у готелі.

9.00

Зустріч із гідом у готелі, екскурсія до Ечміадзіна. Кафедральний собор, який відомий як центр Вірменської апостольської церкви і по праву вважається одним із найдавніших християнських храмів у світі. Легенда свідчить, що саме тут Ісус Христос зійшов з небес, щоб показати те місце, де має бути побудована церква.

12.30

Пішохідна прогулянка містечком Вагаршапат, відвідування музею вірменської культури

13.30

Обід в ресторані Old Ashtarak, м. Вагаршапат

15.00

Відвідування храму Звартноц – об'єкт всесвітньої спадщини ЮНЕСКО. Звартноц, також відомий як «Храм Пильних Ангелів».

Зведена католикосом Нерсесом III будівля заклала основу нового архітектурного напрямку. На жаль, храм простояв лише 300 років. Сьогодні на території храму Звартноц відкрито археологічний музей і заповідник, де можна побачити моделі-варіанти реконструкції церкви, фрагменти стародавньої споруди, а також масивні кам'яні плити, що добре збереглися.

16.30

Трансфер на фруктовий ринок.

Вільний час, ночівля в готелі

День 5

Сніданок у готелі. Виселення з готелю.

Трансфер в аеропорт.

Якщо приїзд туристів співпадає з заходами, що проходять, програма туру може змінюватись і пропонувати відвідування тематичних свят та фестивалів.

Пропоную поселити туристів в готелі Blanco.

Готель Blanco із загальним лаунджем, баром та видом на місто розташований у Єревані, за 500 м від Вірменського театру опери та балету. Готель знаходиться приблизно за 22 км від Ечміадзинського собору, за 1,6 км від музею Сергія Параджанова та за 1 км від архітектурно-монументального комплексу «Каскад». Стійка реєстрації відкрита цілодобово. Гості можуть скористатися спільною кухнею. На всій території є безкоштовний Wi-Fi. Для гостей організують трансфер від/до аеропорту.

У кожному номері встановлена шафа. Власна ванна кімната з душем укомплектована безкоштовними туалетно-косметичними засобами. Всі номери готелю Blanco оснащені телевізором з плоским екраном і кондиціонером. З деяких номерів можна вийти на балкон. Надаються рушники та постільна білизна.

Для гостей готелю Blanco подають сніданок «шведський стіл».

З-поміж додаткових цікавих місць, які цей готель має поблизу, — Площа Республіки, Музей історії Вірменії та Блакитна мечеть. Відстань від готелю Blanco до найближчого міжнародного аеропорту Звартноц складає 10 км.

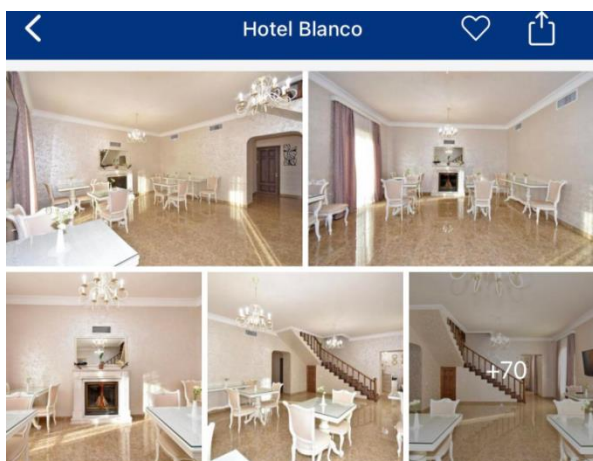


Рис. 3.3 - Готель Blanco

3.3. Розрахунок вартості туру з урахуванням 5-денного відпочинку

Вартість туру розрахована на 1 особу, перерахунок проводився по курсу 1 євро – 40 грн для визначення вартості авіаквитків, результати представлені в таблиці 3.1.

Таблиця 3.1 – Розрахунок вартості туру

№	Вид витрат на одну особу	Вартість за одну особу в грн
1	Трансфер до м. Одеса до м. Кишинів	800
2	Трансфер з м. Кишинів до м. Одеса	800
3	Переліт Кишинів Єреван	11200
4	Переліт Єреван Кишинів	11200
5	Проживання в готелі Blanco	10000
6	Обід в ресторані Лаваш	900
7	Обід в ресторані «У Семо»	850
8	Обід в ресторані Старий Джрвеж	1000
9	Обід в ресторані Old Ashtarak	850
10	Екскурсія на коньячний завод Арарат	1200
11	Екскурсія на виноробню	1000
Всього вартість туру на одну особу		39800

Вартість туру може змінюватись в залежності від термінів бронювання.

У вартість туру не входять вхідні квитки до музеїв, витрати на гастрономічних ринках.

3.4 Пропозиції по просуванню туру

Просування туру включає в себе використання різноманітних маркетингових стратегій та інструментів, щоб привернути увагу потенційних клієнтів і збільшити свою аудиторію.

Успішними елементами просування туру є:

Створення привабливого туристичного пакету:

-Ретельно розробіть свій туристичний пакет, визначивши його особливості, унікальність та переваги. Включіть в нього привабливі пропозиції, наприклад, особливі маршрути, активний відпочинок, культурні заходи або гастрономічні враження.

Оптимізація веб-сайту:

-Забезпечте наявність привабливого та легкого у використанні веб-сайту, де ви можете представити свій тур та надати докладну інформацію про його характеристики, маршрут, послуги, ціни та контактну інформацію.

Використання соціальних медіа:

- Активно просувайте свій тур через соціальні медіа, такі як Facebook, Instagram, Twitter та інші платформи. Публікуйте фотографії, відео та цікаві історії, що привернуть увагу та зацікавлять вашу аудиторію. Використовуйте хештеги та розміщуйте актуальний контент, що стосується вашого туру.

Залучення впливових осіб:

-Співпрацюйте з впливовими особистостями або блогерами, які спеціалізуються на подорожах та туризмі. Запросіть їх на ваш тур або запропонуйте співпрацю в обмін на відгуки, фото та розповіді про ваш тур на їхніх соціальних медіа.

Партнерство з туристичними агентствами та готелями:

-Укладіть угоди та співпрацюйте з місцевими туристичними агентствами, готелями та іншими галузевими партнерами. Вони можуть рекомендувати ваш тур своїм клієнтам та включити його в свої пропозиції.

Організація рекламних заходів:

- Проводьте рекламні заходи, такі як презентації, виставки, фестивалі або семінари, де ви можете презентувати свій тур та залучати нових клієнтів. Зверніться до місцевих ЗМІ для оголошення вашого заходу.

Відгуки та рекомендації:

-Запросіть своїх клієнтів залишати відгуки про ваш тур на своєму веб-сайті, соціальних медіа або популярних туристичних платформах. Позитивні відгуки та рекомендації можуть значно підвищити довіру до вашого туру серед потенційних клієнтів.

Співпраця з спеціалізованими туристичними виданнями:

Надішліть прес-релізи та інформацію про ваш тур до туристичних видань, онлайн-порталів та блогів, які спеціалізуються на тематиці подорожей. Це допоможе залучити увагу журналістів та письменників, які можуть розповісти про ваш тур у своїх матеріалах.

Необхідно враховувати, що просування туру є постійним процесом. Слід постійно оновлювати свою інформацію, вдосконалювати свої стратегії та взаємодіяти зі своєю аудиторією, щоб забезпечити успіх туру, що просувається.

Висновки до 3 розділу

У даному розділі розроблено маршрут з урахування автобусного трансфера з міста Одеса до м. Кишинів. Виліт літаком до м. Єреван заплановано з Міжнародного аеропорта м. Кишинів авіакомпанією Fly one.

Розроблено програму перебування туристів з еногастронмічними локаціями, підібрано ресторани та винні об'єкти. До програми туру включено культурно –історичні пам'ятки Вірменії, як невід'ємної складової культурної спадщини.

Розраховано вартість туру, яка становить 39800 грн на одну особу на 5 днів з відвідуванням ресторанів та проживанням в готелі.

Надано рекомендації по просуванню туру.

ВИСНОВКИ

1. В роботі розкрито основні теоретичні поняття, пов'язані з еногастрономічним туризмом, проаналізовано світову геополітику організації еногастрономічних турів, світові тенденції.
2. Розкрито потенціал Вірменії, як еногастрономічної країни, основні туристичні локації, пов'язані з енотуризмом, представлено інформацію про заходи і тематичні свята за темою досліджень.
3. Досліджено основні страви і локальні продукти Вірменії для рекомендації туристам.
4. Розроблено маршрут з урахування автобусного трансфера з міста Одеса до м. Кишинів. Виліт літаком до м. Єреван заплановано з Міжнародного аеропорта м. Кишинів авіакомпанією Fly one.
6. Розроблено програму перебування туристів з еногастрономічними локаціями, підбрано ресторани та винні об'єкти. До програми туру включено культурно – історичні пам'ятки Вірменії, як невід'ємної складової культурної спадщини.
7. Розраховано вартість туру, яка становить 39800 грн на одну особу на 5 днів з відвідуванням ресторанів та проживанням в готелі.
8. Надано рекомендації по просуванню туру.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Гастрономічний і винний туризм URL:<https://www.unwto.org/gastronomy-wine-tourism>
2. Гастрономічний туризм. Зв'язок з винною культурою URL:<https://timesofindia.indiatimes.com/readersblog/indulging-in-flavor-the-rise-of-gastronomy-tourism-and-its-connection-to-wine-culture/the-rise-of-gastronomic-tourism-and-wine-culture-51966/>
3. Гастрономічний туризм. Відпочинок для гурманів URL:<https://mustang.lviv.ua/archives/862>
4. Millán, G. (2012) Análisis del turismo gastronómico en la provincia de Córdoba. Дослідження туризму та менеджменту, 8, 79-87. <http://www.redalyc.org/html/3887/388743870009/>
5. Leal, M. (2013) Turismo gastronómico y desarrollo local en Catalunya: el abastecimiento y comercialización de los productos alimenticios. доктор філософії Дисертація, Університет Барселони, V.
6. Горрес, Е. (2013) Концептуальна лінія та філософія гастрономії в часі туризму. Jornadas Profesionales Turismo y Gastronomía, Севатур-Доностія, 16-18.
7. Світова організація туризму URL:http://www.industria.ejgv.euskadi.eus/r44-00014/es/contenidos/informacion/8013/es_2598/adjuntos/tb4_03.pdf
8. Organización Mundial de Turismo (2012) El turismo gastronómico, oportunidad para revitalizar y diversificar la oferta. Журнал Hosteltur, грудень 2012 р. http://www.hosteltur.com/121860_turismo-gastronomico-oportunidad-revitalizar-diversificar-oferta.html
9. Huertas, T., et al. (2016) Гастрономічні фестивалі: ставлення, мотивація та задоволення туриста. British Food Journal, 119, 267-283. <https://doi.org/10.1108/BFJ-06-2016-0246>
10. González, S. (2014) El papel de las Estrellas Michelin en el Turismo gastronómico español. Análisis de la guía Michelin y comportamiento del

turista. Proyecto Máster Universitario en Dirección y Planificación del Turismo. Університет Ов'єдо, Іспанія, 66.

11. Escuela Universitaria de Turismo de Murcia (2012) El turismo. Conceptos, definiciones e importancia actual, Espana, 7.
<https://es.slideshare.net/PLPR4/turismo1c>

12. Flores, S. (2013) Perfil nacional del turista, quien consume comida durante Semana Santa en Mazatlán, Sinaloa. Universidad Autónoma de Durango, Campus Masatlan. Журнал Turismo y Praxis, № 13, 59-81.

13. Клаве, С. (2012) Gastronomía, turismo y mundialización.
<https://slidex.tips/download/gastronomia-turismo-y-mundializacion>

14. Сільва, Е. (2012) Descubriendo el marketing gastronómico. Інтернет-магазин гастрономії. <http://www.puromarketing.com/27/14602/descubriendo-marketing-gastronomico.html>

15 Пале, Р. (2012) Plan de marketing de turismo gastronómico 2012-2016. Instituto Nacional de Promoción Turística, Argentina.
http://cf.cdn.unwto.org/sites/all/files/pdf/plan_de_marketing_de_turismo_gastronomico.pdf

Чан, А. (2015) Вплив якості туристичних послуг на задоволеність туристів і поведінкові наміри: дослідження китайських туристів у Гонконгу. Journal of
 16. Travel & Tourism Marketing, 32, 18-33. <https://doi.org/10.1080/10548408.2014.986010>

17. Гомес, А. та Гомес де Соуза, М. (2013) El sistema de oferta de restaurantes de alta gastronomía. Una perspectiva sensorial de las experiencias de consumo. Estudios y perspectivas en Turismo, 22, 336-356. <http://www.scielo.org.ar/pdf/eyp/v22n2/v22n2a09.pdf>

18. Монтесінос, А. (2013) Definición Productos Gastronómicos y Turísticos: Diseño, Gestión y Venta en Iberoamérica.
<https://cegaho.wordpress.com/2016/07/05/productos-gastronomicos-y-turisticos-diseno-gestion-y-venta-en-iberoamerica/>

19. де ла Торрес, В. та Агудо, Е. (2010) El turismo gastronómico y las denominaciones de origen en el sur de España: Un estudio de caso. Revista de turismo y patrimonio cultural, 8, 91-101.
<https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=88112836008>
20. AR (2012) Lagastronomía y su importancia como recurso cultural para el desarrollo del turismo en México. Proyecto de tesis de Maestría. Escuela Superior de Turismo/Sección de Estudios de Posgrado e Investigación Instituto Politécnico Nacional. Мексика, 23.
21. Гастрономічний туризм URL:
<https://www.scirp.org/journal/paperinformation.aspx?paperid=91391>
22. Історія, культура та архітектура, як потенційні напрямки розвитку туризму
URL:https://armgmpublishing.com/wpcontent/uploads/2022/07/SEC_2_2022_4.pdf
23. Asatryan, A. (2018). Art in Yerevan in the Modern Age, The History of Yerevan, Yerevan, p. 320.
24. Marzes and Yerevan city of the Republic of Armenia in figures (2021). p. 304.
25. Melikishvili, G.A. (1954). Nairi-Urartu, Tbilisi, p. 285.
26. Tovmasyan, G. (2019). Exploring the Requirements of Tourism Labour Market in Armenia. Marketing and Management of Innovations, 1, 96-104
27. Tovmasyan, G. (2018). New and innovative solutions for improving tourism education and raising satisfaction of students in Armenia. Marketing and Management of Innovations, 3, 119-132.
28. Tovmasyan, G. (2020). Raising the Effectiveness of Tourism Marketing and Branding: Evidence from Armenia. Marketing and Management of Innovations, 1, 167-181.
29. Tovmasyan, G. (2017). Perspectives of urban tourism development in Yerevan, Messenger of Armenian State University of Economics, 2, 56-62.
30. Tourism 2020 Vision, Volume 7: Global Forecasts and Profiles of Market Segments, World Tourism Organization, (2001), p. 103
- 31.

31. URL:<https://life.nv.ua/ukr/travel/virmeniya-vinna-i-gastronomichna-karta-krajini-ostanni-novini-50191319.html>
- 32 Вірменія. Винна та гастрономічна країна URL: armeniawine.am
33. Офіційний сайт виноробні. URL: vanardi.com
- 34 Офіційний сайт виноробні. URL: <https://trinitycv.com/>
35. Офіційний сайт виноробні. URL: www.oldbridgewinery.com
36. URL: <https://life.nv.ua/ukr/travel/virmeniya-pechera-areni-ta-vinorobni-yaki-varto-vidvidati-ostanni-novini-50193509.html>
- 37 Національна кухня вірменії. Особливості та страви. URL: <https://www.poehalisnami.ua/ua/countries/armeniya/kitchen>
- 38 Винна та гастрономічна карта Вірменії URL: <https://life.nv.ua/ukr/travel/virmeniya-vinna-i-gastronomichna-karta-krajini-ostanni-novini-50191319.html>
- 39 Захід. Винні дні Єревана 2020 URL: <https://www.advantour.com/rus/armenia/yerevan/exhibitions/wine-days.htm>
- 40 Фестиваль гати у Вірменії
URL: <https://www.advantour.com/rus/armenia/noravank/exhibitions/gata-festival.htm>

ДОДАТКИ


Додаток А


Презентація

**КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА БАКАЛАВРА
НА ТЕМУ:
«Розробка авторського
єногастрономічного туру
у Вірменію»**


Виконавець роботи: Проопенко А.О.
Керівник роботи: Меліх О.О.

Одеса ОНТУ 2023



- **Мета роботи:** розкриття розуміння єногастрономічного туризму у Вірменії, цінностей гастрономії, а саме: етичних і сталих цінностей, які встановлюються на місцевих продуктах, культурі, способі життя та ландшафті у вигляді побудови авторського єногастрономічного маршруту.
- **Ціль дослідження:** аналіз основних єногастрономічних локацій Вірменії для організації авторського єногастрономічного туру. 

Об'єкт дослідження - єногастрономічний туризм Вірменії.
Предмет дослідження - єногастрономічні тури.





Армавірський регіон забезпечує більшу частину виробництва білого винограду у Вірменії. Обов'язковими для відвідування в регіоні є собор і церкви Святого Ечміадзіна, які внесені до списку Всесвітньої спадщини ЮНЕСКО.



Тавушський регіон, найзеленіший регіон Вірменії, відіграє значну роль у виноробстві. Сорти винограду Бананц і Лалварі з Тавушського регіону є унікальним доповненням до місцевого виноробства.



Перлиною місцевого виноробного мистецтва є регіон **Вайоц Дзор**, батьківщина вірменського червоного сорту винограду – Сев Арені.

Арагацотнський регіон є домівкою для десятків сучасних виноробів, які також приймають гостей на екскурсії та дегустації місцевого вина. Тут розташований Музей історії вина Вірменії.





Винні свята в м.Єреван



Винний бутік, м. Єреван



Матенадаран



Музей історії Єревана

Музей-інститут геноциду вірмен



Еребуні





виноробня Ван Арді



виноробня
Воскеваз



виноробня Тушпа



виноробня Арени



Ресторан Імтун



Ресторан Востан



Ресторан Лівінгстон



Мінас коктейль рум



Фестиваль «Винні дні Єревана»

Фестиваль гати



Фестиваль тути



Винний фестиваль Арені



Фестиваль толми



Фестиваль меду та ягід



Фестиваль шашлику





Варіанти рейсів до м. Єреван, Вірменія через Міжнародний аеропорт м. Кишинів, Молдова

The best departure flights

The results are selected by price-quality ratio.

00:20	→	03:40	280 €
KIV		EVN	back and forth
Direct flight - 2:20 a.m.			
FLY FLYONE Armenia · FLYONE · -54% emissions			
11:40	→	14:50	280 €
KIV		EVN	back and forth
Direct flight - 2:10 a.m.			
FLY FLYONE Armenia · FLYONE · -54% emissions			
20:20	→	23:30	280 €
KIV		EVN	back and forth
Direct flight - 2:10 a.m.			

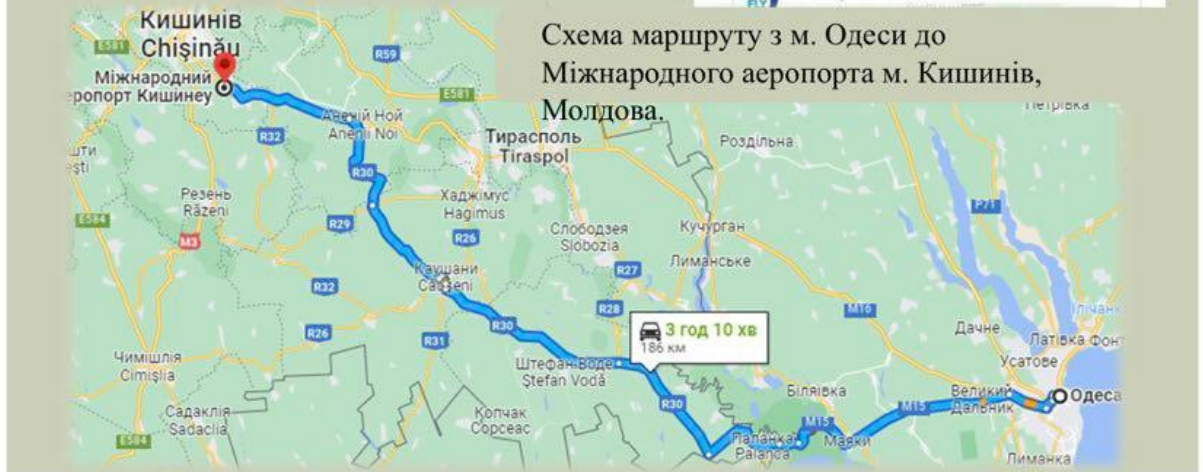


Схема маршруту з м. Одеси до Міжнародного аеропорта м. Кишинів, Молдова.

Програма туру



• День 1

Приліт в Єреван. Трансфер до готелю. Сніданок в готелі

11.00 Зустріч з гідом і початок оглядової екскурсії по Єревану. Відвідування Площі Республіки Вірменії, Матенадаран:, Цицернакаберд, Каскад, Північний проспект, будинок Опери і Балету.

13.30 Відвідування ресторану «Лаваш».

15.00 Відвідування коньячного заводу «Арагат». Трансфер на територію під назвою "Вернісаж". Прогулянка в центрі м. Єреван, музичні фонтани. Вільний час. Повернення в готель, ночівля.

• День 2

Сніданок у готелі.

9.00 Переїзд до Діліжану - найзеленіший курорт Вірменії, який називають вірменською Швейцарією.

13.30 Обід у рибному ресторані «У Семо»

Повернення до Єревану.

17.00 Екскурсія до ринку в м. Єреван, дегустація сухофруктів, спецій, та інших гастрономічних сувенірів, знайомство з локальними продуктами Вірменії. Вільний час. Ніч у готелі Єреван.

Програма туру



• День 3

Сніданок у готелі.

9.00 Переїзд до Гарні.

13.00 Відвідування Гарнійської ущелини "Симфонія каменів".

13.30 Обід у Гарні, ресторан Старий Джрвеж

17.00 Дегустація на винному заводі «Воскеваз»

18.30 Повернення в Єреван. Вільний час, ночівля в готелі.

• День 4

Сніданок у готелі.

9.00 Зустріч із гідом у готелі, екскурсія до Ечміадзіна.

12.30 Пішохідна прогулянка містечком Вагаршапат, відвідування музею вірменської культури

13.30 Обід в ресторані Old Ashtarak,

15.00 Відвідування храму Звартноц

16.30 Трансфер на фруктовий ринок.

Вільний час, ночівля в готелі

• День 5

Сніданок у готелі. Виселення з готелю.

Трансфер в аеропорт.



Розрахунок вартості туру



№	Вид витрат на одну особу	Вартість за одну особу (грн)
1	Трансфер до м. Одеса до м. Кишинів	800
2	Трансфер з м. Кишинів до м. Одеса	800
3	Переліт Кишинів Єреван	11200
4	Переліт Єреван Кишинів	11200
5	Проживання в готелі Blanco	10000
6	Обід в ресторані Лаваш	900
7	Обід в ресторані «У Семо»	850
8	Обід в ресторані Старий Джрвеж	1000
9	Обід в ресторані Old Ashtarak	850
10	Екскурсія на коньячний завод Арарат	1200
11	Екскурсія на виноробню	1000
Всього вартість туру на одну особу		39800

ВИСНОВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ



- В роботі розкрито основні теоретичні поняття, пов'язані з еногастрономічним туризмом, проаналізовано світову геополітику організації еногастрономічних турів, світові тенденції.
- Розкрито потенціал Вірменії, як еногастрономічної країни, основні туристичні локації, пов'язані з енотуризмом, представлено інформацію про заходи і тематичні свята за темою досліджень.
- Досліджено основні страви і локальні продукти Вірменії для рекомендації туристам.
- Розроблено маршрут з урахування автобусного трансфера з міста Одеса до м. Кишинів. Виліт літаком до м. Єреван заплановано з Міжнародного аеропорта м. Кишинів авіакомпанією Fly one.
- Розроблено програму перебування туристів з еногастрономічними локаціями, підібрано ресторани та винні об'єкти. До програми туру включено культурно – історичні пам'ятки Вірменії, як невід'ємної складової культурної спадщини.
- Розраховано вартість туру, яка становить 39800 грн на одну особу на 5 днів з відвідуванням ресторанів та проживанням в готелі.
- Надано рекомендації по просуванню туру.

ДЯКУЮ ЗА УВАГУ!



Перевірка тексту на плагіат

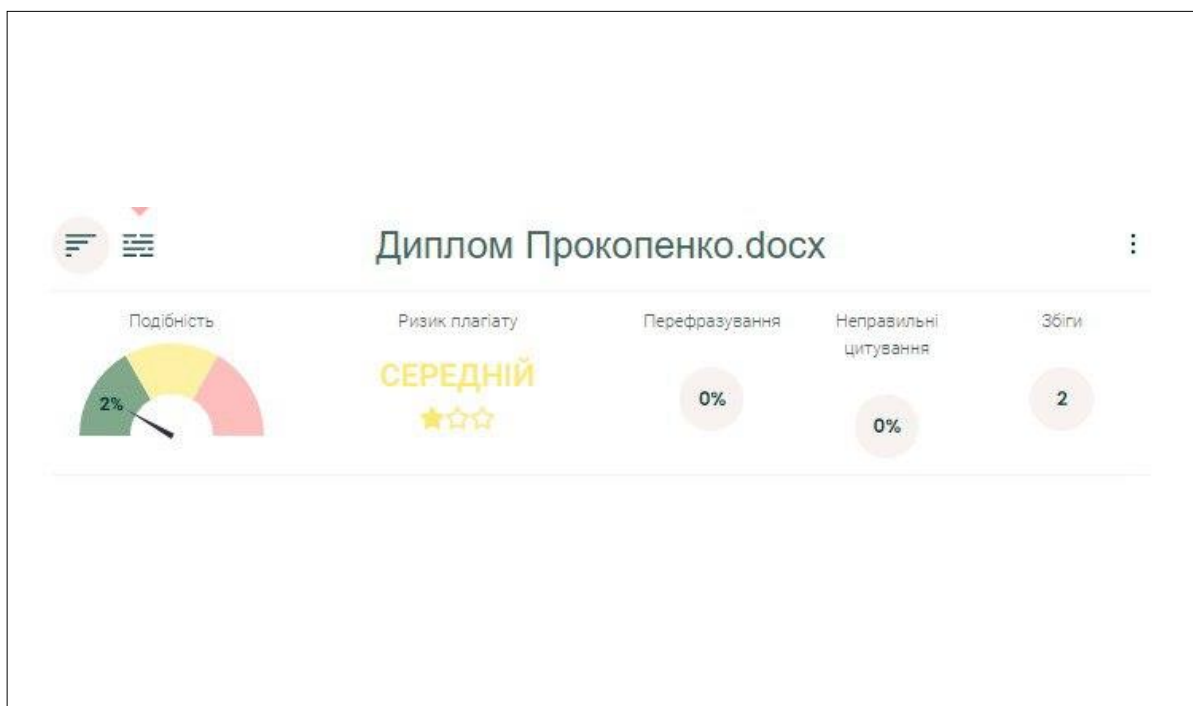
Кваліфікаційна робота бакалавра

Тема: «Розробка авторського еногастрономічного туру у Вірменію»

Засіб перевірки plag.com.ua

Унікальність по фразам > 30 %

Унікальність по словам >30 %



Керівник (ки): _____ Олена МЕЛІХ
(підпис)

Здобувач (ка): _____ Анастасія ПРОКОПЕНКО
(підпис)