

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



**КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА БАКАЛАВРА**  
**РОЗРОБКА І ПРОСУВАННЯ ГАСТРО-ТУРУ В НАПРЯМКУ УКРАЇНА-**  
**МЕКСИКА**

Здобувачка Сабіна НІКІФОРОВА

Керівники: Наталя ДОБРЯНСЬКА

Олена ВОСКРЕСЕНСЬКА

**Кваліфікаційна робота допускається до захисту**

Рішення кафедри від 07.06.2022 р., протокол № 11

Завідувач кафедри ТБтаР \_\_\_\_\_ Олена МЕЛІХ  
(підпис)

Одеса – 2022 рік

**ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**  
(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 ТБтаР

Олена МЕЛІХ

11 лютого 2022 р.

**ЗАВДАННЯ**  
**НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА**

Сабіна НІКІФОРОВА

1. Тема роботи «Розробка та просування гастро-туру в напрямку Україна-Мексика»

Затверджена наказом академії від 03.11.2021 наказ № 921-03

2. Термін здачі здобувачем закінченої роботи 06.06.2022

3. Вихідні дані роботи статистичні дані, сайти, підручники, монографії та наукові статті

4. Перелік питань, які потрібно розробити:

РОЗДІЛ 1 НАУКОВО – ТЕОРИТИЧНІ ОСНОВИ ОРГАНІЗАЦІЇ ГАСТРО-ТУРІВ

РОЗДІЛ 2 АНАЛІЗ ВИКОРИСТАННЯ ТА РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ПОТЕНЦІАЛУ  
МЕКСИКИ

РОЗДІЛ 3 РОЗРОБКА ТА ПРОСУВАННЯ ГАСТРО-ТУРУ В НАПРЯМКУ УКРАЇНА-МЕКСИКА

5. Перелік графічного матеріалу

Презентація до кваліфікаційної роботи (\_\_\_ слайдів)

## 6. Консультанти по роботі, із зазначенням розділів роботи

| Розділ   | Консультант          | Підпис, дата   |                  |
|----------|----------------------|----------------|------------------|
|          |                      | Завдання видав | Завдання прийняв |
| Розділ 3 | В'ячеслав ІВАНЧЕНКОВ | 11.02.2022     | 06.06.2022       |

## 7. Дата видачі завдання 11.02.2022

Керівники \_\_\_\_\_ Наталя ДОБРЯНСЬКА  
 \_\_\_\_\_ Олена ВОСКРЕСЕНСЬКА  
 Завдання прийняла до виконання \_\_\_\_\_ Сабіна НІКІФОРОВА

**КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН**

| №  | Назва етапів кваліфікаційної роботи                                                                      | Термін виконання етапів роботи |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| 1. | Пошук об'єкту дослідження, обґрунтовувати теми кваліфікаційної роботи бакалавра та погодження керівником | 11.02.2022-20.02.2022          |
| 2. | Складання бібліографії та вивчення літературних джерел                                                   | 20.02.2022-24.02.2022          |
| 3. | Виконання першого розділу                                                                                | 24.02.2022-20.03.2022          |
| 4. | Виконання другого розділу                                                                                | 20.03.2022-20.04.2022          |
| 5. | Виконання третього розділу                                                                               | 20.04.2022-20.05.2022          |
| 6. | Одержання рецензії                                                                                       | 10.06.2022                     |
| 7. | Захист кваліфікаційної роботи бакалавра                                                                  | 16.06.2022                     |

Здобувачка \_\_\_\_\_ Сабіна НІКІФОРОВА  
 Керівники: \_\_\_\_\_ Наталя ДОБРЯНСЬКА  
 \_\_\_\_\_ Олена ВОСКРЕСЕНСЬКА

## АНОТАЦІЯ

### на кваліфікаційну роботу бакалавра

Робота містить 80 сторінок, 9 таблиць, 7 рисунків, вона складається з 3 розділи, висновки, список використаних джерел з 34 найменувань, додатки.

Метою виконання роботи є вивчення особливостей розвитку гастрономічного туризму, аналіз розробки і просування гастро-туру в напрямку Україна-Мексика.

Об'єктом аналізу, узагальнення і дослідження виступає гастрономічний тур.

Завдання роботи передбачено розкрити сутність і специфіку гастрономічного туру, особливості формування спеціалізованого туристичного продукту гастрономічного туризму; проаналізувати міжнародний досвід розвитку гастрономічного туризму; охарактеризувати гастрономічний потенціал Мексики; запропонувати маршрут маршруту туру, технологічну карту туру в напрямку Україна-Мексика «Смак Мексики», описати його програму та вартість.

За результатами виконаної роботи сформульовані висновки про аналізі туристичного потенціалу міста та розробленні туру «Смак Мексики».

Одержані результати можуть бути використані в навчальному процесі закладів вищої освіти, що готують фахівців для туристичної сфери при викладанні спеціалізованих курсів та при розробці та просуванні нового туристичного продукту.

Рік захисту роботи 2022 рік.

## THE SUMMARY

for a bachelor's degree

The work contains 80 pages, 9 tables, 7 figures, it contains 3 sections, conclusions, a list of used sources from the names of 34, appendices.

The purpose of the work is to study the peculiarities of the development of gastronomic tourism, analysis of the development and promotion of gastronomic tours in the direction of Ukraine-Mexico.

The object of analysis, generalization and research is a gastronomic tour.

The task of the work is to reveal the essence and specifics of the gastronomic tour, the peculiarities of the formation of a specialized tourist product of gastronomic tourism; to analyze the international experience of gastronomic tourism development; to characterize the gastronomic potential of Mexico; offer a tour route route, technological map of the tour in the direction of Ukraine-Mexico "Taste of Mexico", describe its program and cost.

Based on the results of the work, conclusions were drawn on the analysis of the tourist potential of the city and the development of the tour "Taste of Mexico".

The obtained results can be used in the educational process of higher education institutions that train specialists for the tourism sector in the teaching of specialized courses and in the development and promotion of a new tourism product.

Year of protection of work 2022.

## ЗМІСТ

## ВСТУП

|                                                                                                           |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| РОЗДІЛ 1 .....                                                                                            | 10 |
| НАУКОВО – ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ОРГАНІЗАЦІЇ ГАСТРО-ТУРІВ .....                                                | 10 |
| 1.1.Сутність і специфіка гастрономічного туру .....                                                       | 10 |
| 1.2.Особливості формування спеціалізованого туристичного продукту<br>гастрономічного туризму .....        | 15 |
| 1.3 Аналіз міжнародного досвіду розвитку гастрономічного туризму .....                                    | 20 |
| Висновки до 1 розділу .....                                                                               | 24 |
| РОЗДІЛ 2 .....                                                                                            | 26 |
| АНАЛІЗ ВИКОРИСТАННЯ ТА РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО<br>ПОТЕНЦІАЛУ МЕКСИКИ.....                                | 26 |
| 2.1. Аналіз структури туристичних ресурсів Мексики .....                                                  | 26 |
| 2.2. Загальна характеристика гастрономічного потенціалу Мексики .....                                     | 35 |
| 2.3 Дослідження ринку гастрономічного туризму в регіоні.....                                              | 39 |
| Висновки до 2 розділу .....                                                                               | 45 |
| РОЗДІЛ 3 .....                                                                                            | 46 |
| РОЗРОБКА ТА ПРОСУВАННЯ ГАСТРО-ТУРУ В НАПРЯМКУ УКРАЇНА-<br>МЕКСИКА «СМАК МЕКСИКИ» .....                    | 46 |
| 3.1. Маршрут туру, технологічна карта туру в напрямку Україна-Мексика<br>«Смак Мексики».....              | 46 |
| 3.2. Програма гастро – туру до Мексики .....                                                              | 48 |
| 3.3. Розрахунок вартості гастро - туру Україна-Мексика « Смак Мексики» та<br>методи його просування ..... | 55 |
| Висновки до 3 розділу .....                                                                               | 58 |
| ВИСНОВКИ.....                                                                                             | 60 |
| СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....                                                                           | 62 |
| ДОДАТКИ.....                                                                                              | 67 |

## ВСТУП

Туризм – галузь національного господарства, яка займається задоволенням потреб споживача стосовно відвідування нових місць, відпочинку, та ознайомлення з історичними та природними пам'ятками. Ця сфера передбачає відновлення самопочуття, отримання нової пізнавальної інформації тощо.

У багатьох країнах світу туризм розвивається як систему, що надає всі можливості пізнавати історію, культуру, звичаї, духовні та релігійні цінності країни та її народу, а також дає прибутки до національної скарбниці. Не кажучи вже про те, що ця система обслуговує багатьох фізичних та юридичних осіб і певним чином пов'язана з наданням туристичних послуг. Туристична галузь у розвинених країнах є важливим джерелом національного та народного добробуту.

Значення туристичного бізнесу продовжує зростати. Це пов'язано з тим, що туристична галузь набуває все більшого значення в міжнародних відносинах, і вона є рушійною силою пожвавлення економічного становища країни та регіону. Надання туристичних послуг сприяє використанню країною рекреаційних ресурсів. Таким чином, іноземний турист платить за туристичні послуги, при цьому не вивозячи рекреаційні ресурси за межі країни. Країна отримує прибутки зберігаючи свої природні, культурно-історичні цінності та кулінарні традиції.

Все більшої популярності набуває розвиток гастрономічного туризму. Гастрономічний туризм як подорожі з метою задоволення своїх гастрономічних потреб та смаків – один із прогресивних та перспективних сучасних напрямків у туристичній галузі.

Такий вид туризму інтенсивно поширюється та набирає неабияке поширення серед європейських країн. Можливість вдосконалювати такий вид подорожей в Мексиці та світі простимулює розвиток багатьох регіонів,

зокрема через прилив коштів до місцевих бюджетів, і тому це робить дану тему особливо актуальною в наш час.

Особливо важливим для потенційного розвитку України в цьому напрямку стає досвід Мексики та інших гастрономічних країн світу. Важливість харчового туризму виражається у вмінні розрізняти культурні особливості окремих етнічних груп, з цієї точки зору він є засобом посилення міжкультурного обміну, втіленням етнічних зв'язків, сприяє всебічному обміну. Синтез духовних, матеріальних і духовних цінностей і досягнень, від національного рівня до міжособистісного, завдяки різноманітності культурних контактів.

Вивчення сучасного стану ринку та напряму розвитку гастрономічного туризму є запорукою визначення перспектив розвитку гастрономічного туризму в Мексиці та розвитку конкурентоспроможних туристичних продуктів на світовому ринку туристичних послуг.

Об'єктом дослідження є гастрономічний тур.

Предметом дослідження є особливості та теоретичні аспекти розробки та просування гастрономічного туру.

Мета дослідження: вивчення особливостей розвитку гастрономічного туризму, аналіз розробки і просування гастро-туру в напрямку Україна-Мексика.

Відповідно до вищезазначеної мети виділено наступні завдання кваліфікаційної роботи бакалавра:

- розкрити сутність і специфіку гастрономічного туру;
- розглянути особливості формування спеціалізованого туристичного продукту гастрономічного туризму;
- проаналізувати міжнародний досвід розвитку гастрономічного туризму;
- охарактеризувати гастрономічний потенціал Мексики;
- розглянути структуру туристичних ресурсів Мексики;
- дослідити ринок гастрономічного туризму в регіоні;

- запропонувати маршрут маршруту туру, технологічну карту туру в напрямку Україна-Мексика «Смак Мексики»;
- описати програму гастро-туру до Мексики;
- здійснити розрахунок вартості гастро - туру Україна-Мексика «Смак Мексики» та методи його просування.

Для виконання поставлених завдань використовуються наступні методи дослідження: теоретичний аналіз літературних джерел, статистичні методи, методи порівняльного аналізу, методи класифікації, методи прогнозування, методи узагальнення.

Наукова новизна одержаних результатів роботи полягає у вирішенні комплексних проблем, пов'язаних з удосконаленням фундаментальних науково - теоретичних і прикладних засад та обґрунтуванні практичних рекомендацій з покращення організації та просування гастро-туру.

Основні положення та результати наукової роботи доповідались, обговорювались і отримали позитивну оцінку на Всеукраїнській студентській науково-практичній конференції «Актуальні питання землекористування та туризму в контексті сталого розвитку України», яка відбулася 18 травня 2022 року у Львівському національному університеті природокористування та на XVIII Всеукраїнській науковій Zoom-конференції студентів з розділу «Харчові технології» та Науковій конференції здобувачів вищої освіти, яка відбулася 11-13 травня 2022 року у Одеському національному технологічному університеті. За результатами дослідження надруковану наукову працю в матеріалах конференції: Нікіфорова Сабіна «Сучасні проблеми і перспективи гастро-туру в Мексику та отримано сертифікат, що засвідчує участь у Всеукраїнській студентській науково-практичній конференції, а також підготовлена доповідь на тему: «Розробка та просування гастро - туру в напрямку Україна - Мексика» (Додаток А).

## РОЗДІЛ 1

## НАУКОВО – ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ОРГАНІЗАЦІЇ ГАСТРО-ТУРІВ

## 1.1. Сутність і специфіка гастрономічного туру

З кожним роком кулінарні подорожі стають усе більш популярними, адже є дуже багато охочих познайомитися з культурами різних народів за допомогою гастрономічної кухні. Ось уже декілька років існують тури для гурманів, які користуються неймовірною популярністю. Багато хто вважає, що не достатньо просто прийти в заклад свого міста, який має назву китайського або індійського ресторану та хорошу репутацію. І саме для таких людей існують відповідні тури.

На відміну від інших розваг і атракцій, гастрономія доступна в будь-яку пору року, в будь-який час і в будь-яку погоду. На їжу туристи витрачають 30% всіх грошей. І, що особливо важливо, гастрономія, кулінарія, дегустація – це єдиний компонент тур продукту, який впливає на всі п'ять почуттів людини і багато в чому формує його ставлення до туристичної дестинації [1, с.177].

Сам термін «гастрономічний туризм» виник на початку 1998 року, коли професор Люїс Лонг ввів термін «кулінарний туризм». Його суть полягала у тому, що їжа допомагала туристам відчувати себе корінними жителями. Оскільки такі тури не користувалися попитом, його замінюють на гастротуризм. Він є досить широким та не є обмеженим колом платоспроможних гурманів [3, с.314].

Розглянемо в табл. 1.1. позиції вітчизняних та закордонних вчених до визначення поняття «гастрономічний туризм».

## Підходи до визначення поняття «гастрономічний туризм»

| Автор                                       | Гастрономічний туризм – це ...                                                                                                                                                        |
|---------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Всесвітня асоціація гастрономічного туризму | ... подорож, ціллю якої є отримання автентичного досвіду, що базується на культурі споживання їжі та напоїв, ознайомленні з унікальними місцями та культурою через національну кухню. |
| Г. Жеоргхе                                  | ... подорож для того, щоб спробувати місцеві продукти чи прийняти участь у гастрономічних заходах.                                                                                    |
| Д. Дасілва                                  | ... досвід туризму, в якому цінуються і споживаються їжа та напої, що відображають місцеву чи національну кухню, культуру споживання, кулінарні методи                                |
| С. Гатауліна                                | ... це вид туризму, метою якого є ознайомлення з кулінарними особливостями тієї чи іншої країни                                                                                       |
| Т. Трададенко                               | ... це поїздка країнами і континентами, що має за мету дегустацію унікальних страв та продуктів, знайомство з рецептурою, яка має вікові традиції                                     |
| Т. Кукліна                                  | ... це поїздки в різні куточки світу для ознайомлення з кулінарними звичаями регіональної кухні; а головною метою є дегустація унікальних страв                                       |

*Складено автором на основі джерела [3]*

Таким чином, шляхом аналізу позицій вчених ми можемо сформувати загальне визначення «гастрономічного туризму» - це вид туризму, метою якого є ознайомлення із способом приготування та дегустації, як їх куштувати, а також дізнатися кулінарні традиції території, регіону, країни, тощо. Такий вид туризм можна розглядати як інструмент розуміння культурної спадщини регіону, оскільки етнічна кухня є одним із чинників, що відображає традиції, світогляд та побут людей, які проживають на певній території.

Однак українській туризмології немає єдиного термінологічного визначення цього виду туризму. Зустрічаються терміни «кулінарний туризм», «винногастрономічний туризм», «гурман-туризм», «гастрономічний туризм». Аналогічна тенденція спостерігається у закордонній літературі, зокрема у авторів: Г. Аллента, К. Албала, Л. Лонг, Б. МакКерчер, Е. Вольф, М. Холл та Р.Мітчел оперують поняттями «culinary tourism», «gastronomic tourism», «gourmet tour», «food tourism» [4, с.206].

Гастрономічний туризм можна поділяють за розташування, видом продукту чи напою, за метою, за напрямом – табл.1.2.

## Класифікація гастрономічного туризму

| Класифікаційна ознака | Види                                                                                                            |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| За розташуванням:     | - сільський;<br>- міський                                                                                       |
| За видом продукту     | - винний;<br>- сирний;<br>- пивний;<br>- шоколадний;<br>- чайний;<br>- кавовий;<br>- агро;<br>- фруктов-ягідний |
| За метою:             | - культурно-пізнавальний;<br>- оздоровчий;<br>- гурман                                                          |
| За напрямом:          | - святковий;<br>- фестивальний                                                                                  |

*Джерело [5]*

Гастрономічний туризм має багато важливих аспектів. Часто він протиставляється звичайному щоденному споживанню їжі і відображає контраст між глобалізованими і локалізованими продуктами. Туристи все частіше прагнуть знайомства з продуктами, які підкреслюють унікальну якість і культуру місцевості, сприяють збереженню традиційних форм сільського господарства і культурної спадщини. Існує взаємозв'язок між такими дефініціями в туризмі, як місцевий «local» та «автентичний» - «authentic», їх часто ототожнюють. Нові кулінарні туристи, або гурмани, прагнуть відшукати оригінальний досвід у споживанні їжі і спробувати нові і цікаві кулінарні традиції.

Як окремий вид туризму гастрономічний туризм має свої особливості [6, с.974]:

- умови для розвитку гастро-туризму абсолютно доступні в усіх країнах, що є унікальним для цього виду туризму;

- Гастро-тури не є сезонними відпустками, підходящий тур можна вибрати в будь-який час року;

– Гастрономічний туризм певною мірою є невід’ємною частиною всього туризму. Але на відміну від інших видів туризму, розуміння етнічної кухні стало основною мотивацією, метою та елементом гастрономічного туризму;

- Просування місцевих ферм і виробників продуктів харчування - невід’ємна частина будь-якої кулінарної подорожі.

На відміну від інших видів туризму, розуміння етнічних кухонь є основною мотивацією, метою та елементом гастрономічного туризму. Тому важливо виділити фактори, що впливають на розвиток харчового туризму як окремого виду туризму [7, с.355]:

1) соціально-економічний: рівень розвитку економіки в цілому, особливо туризму та готельного господарства, наявність ресурсної бази, екологічні умови території, стан агропромислового комплексу, харчової та переробної промисловості, державний склад, культурно-народний розвиток традицій, розвиток інфраструктури (наявність транспортного сполучення, місця тимчасового проживання, закладів харчування);

2) політичні: законодавство, регуляторна діяльність уряду, вплив політичних і громадських організацій;

3) релігійні: гастрономічні традиції часто характерні широкою палітрою харчових настанов (гастрономічні фестивалі, наприклад, часто приурочуються до певних релігійних свят).

Гастрономія, як туристичний ресурс, цінується не тільки заради безпосередньо самого туризму, а й для його здатності генерувати розвиток сільських районів. Цей бізнес сприяє збільшенню сільських джерел доходів та підвищенню рівня доходів і зайнятості місцевої робочої сили, особливого жінок.

Таким чином, під гастрономічним туризмом пропонується розуміти спеціалізований вид туризму, який ґрунтується на ознайомленні з національними гастрономічними традиціями та дегустації національних страві відображає пізнання культури країни через її національну кухню, з метою отримання психологічного, естетичного або дослідницького

задоволення. Основними формами організації гастрономічного туризму є наступні:

- Гастрономічні тури;
- Гастрономічні екскурсії;
- Гастрономічні заходи (майстер класи з приготування їжі, дегустації, тощо);
- Гастрономічні фестивалі;
- Інші форми туризму, де гастрономічний туризм є складовою або пропонується як супутня послуга.

Гастрономічний туризм — це чудовий спосіб урізноманітнити застарілі види подорожей і залучити туристів до країн, які вони вже знають. Цей вид туризму зменшує негативний вплив сезонності – в яку б пору року турист не відвідав країну, він завжди буде задоволений і смачною їжею. На таких турах туристи дізнаються про історію та культуру країни, яку відвідують, дегустуючи страви, а туристів цікавить набагато більше інформації, ніж звичайний відпочинок.

Під час турів люди не тільки задовольняють фізичні потреби, але й зустрічаються з кулінарними експертами, наприклад, сім'ями, які протягом кількох поколінь виготовляють вино чи сир. Тури також включають проживання, харчування та відвідування деяких з найкрасивіших і незвичайних місць регіону. Тривалість варіюється від трьох до чотирнадцяти днів. Цінова політика фуд-турів залежить від обраної країни, сезону та наявності запланованих екскурсійних закладів. Варто також зазначити, що поняття «гаряча подорож» під час такого відпочинку не існує. Туристом-гурманом можна назвати того, хто купує місцеві страви та напої в країні проживання і віддає перевагу вишуканій кухні перед їдальні.

## 1.2. Особливості формування спеціалізованого туристичного продукту гастрономічного туризму

Гастрономічний тур, або гастротур - серія заходів, щоб скуштувати типові страви місцевої гастрономії. Фуд-тур як послуга – це більше, ніж просто подорож, оскільки це цілеспрямований набір заходів для дегустації традиційних страв певного регіону, а також певних інгредієнтів, яких немає більше ніде у світі.

Мета гастрономічного туру – насолодитися кулінарними стравами країни. Однак ця мета не обмежується спробою рідкісної, екзотичної страви або спробою незліченної кількості страв. Важливо насолоджуватися місцевими рецептами, які протягом століть увібрали традиції та звичаї місцевих жителів та їх кулінарну культуру.

Фуд-тури можуть бути як індивідуальними турами, поїздками вихідного дня, так і комплексними заходами: вони ідеально поєднуються з літнім відпочинком і можуть стати справжнім подарунком для учасників інвестиційного туру, поєднуючись з кейтеринговими заходами (фірмові фуршети, вечірки, банкети, урочистості, урочистості) Унікальне поєднання Дата) [9, с.39].

Кулінарні туристи представлені наступними категоріями населення [10, с.38]:

- туристи, яким набрид звичайний туризм;
- туристи, які хочуть внести різноманітність у свій раціон;
- гурмани;
- туристи, чия робота пов'язана з приготуванням та вживанням їжі;
- представники туристичних компаній, зацікавлені в організації власних гастротурів.

Таким чином, цільовою аудиторією гастрономічного туризму є: - гастрономічні туристи; - туристи, які використовують кулінарний туризм для навчання та підвищення кваліфікації (кухарі, сомельє, ресторатори, сомельє);

- представники туристичних компаній, які їдуть досліджувати цю сферу туризму. Туристи, які бажають більше дізнатися про культуру країни, вивчаючи національну.

Гастрономічний туристичний продукт повинен містити обов'язково гастрономічну подію до прикладу: гурме-фестиваль в Санкт-Моріц, щорічний Masters of Food & Wine, фестиваль, Деруна м. Коростень, гастрофестиваль в Чехії, в селі Великі Карловіце, у Малайзії гастрономічний фестиваль Fabulous Food, в Шотландії фестиваль віскі Spirit of Speyside Whisky Festival, на півострові Халкідікі гастрономічний фестиваль Sani Gourmet, фестиваль Taste of Chicago у Чикаго, гастрофестиваль у Гонконзі, у Сінгапурі гастрономічний фестиваль Savour та ін [11, с.102].

Найбільш привабливими об'єктами гастрономічних турів серед туристів є [12, с.14]:

- відвідування фермерських угідь та ринків, де представлені харчові продукти місцевих виробників;
- дегустація місцевої продукції;
- гастрономічні свята та фестивалі;
- кулінарні майстер-класи;
- гастрономічні ярмарки;
- підприємства ресторанного господарства.

Розглянемо формування туристично продукту гастрономічного туру в залежності від виду туру. Гастрономічні тури розподіляють на тури по сільській місцевості; ресторанні тури; освітні тури; екологічні тури; подієві тури; комбіновані тури [13, с.195].

1. Тур по сільській місцевості – це форма туризму, яка передбачає, що туристи тимчасово перебувають у сільській місцевості, щоб скуштувати місцеві делікатеси та продукти місцевого виробництва, можливо, включно з сільськогосподарською роботою. Тож у «зеленому» фуд-турі можна зібрати лісові ягоди в лісі, зібрати овочі та фрукти на фермі, пополювати за трюфелями чи прогулятися винним маршрутом. Обов'язкова умова: об'єкт розміщення

індивідуальних або професійних туристів має бути розташований у сільському чи невеликому місті без багатоповерхівок. Такі подорожі цікаві не тільки своєю кулінарною частиною, а й тим, що вони мають можливість зануритися в повсякденне життя місцевих жителів через їжу та продукти, дізнатися про їхні звичаї та інші тонкощі, незрозумілі представникам іншої мови і культури.

2. Ресторанний тур – поїздка, що включає відвідування найбільш відомих і популярних ресторанів, що відрізняються високою якістю, ексклюзивністю кухні, а також національною спрямованістю. На першому місці серед «ресторанних» міст, звичайно, Париж – столиця моди і в кулінарному сенсі теж.

3. Освітній тур – це тур, метою якого є навчання в спеціальних освітніх установах з кулінарною спеціалізацією, а також курсів і майстер-класів. Наприклад, відома французька кулінарна школа «Le Cordon Bleu» спільно з готелем «Four Seasons Hotel George V» пропонує програму під назвою «Відкриття французької кухні» – 5 ночей в паризькому палаці з п'ятиденними кулінарними курсами в самій школі.

4. Екологічний тур – включає екскурсії для відвідування екологічно чистих ферм і виробництв, вивчення екологічно чистих, органічних продуктів та їх виробництва. Особливо розвинений екологічний напрямок у Франції, Німеччині, Великобританії, Швейцарії та США – тому ці країни є країнами, які найчастіше відвідують туристи.

5. Подієвий тур – тур, орієнтований на відвідування місцевості в певний час з метою участі в громадських і культурних заходах з гастрономічної тематики: виставки, ярмарки, шоу, фестивалі, свята. Наприклад, липневий фестиваль дині «Cavaillon» у Франції, місті Кавайон і серпнева «Tomatina» в Іспанії, місті Буньолі.

6. Комбінований тур – поїздки, які включають кілька пунктів призначення вище розглянутих напрямів. Комбо-тури підходять для «досвідчених» туристів, які вже знайомі з кухнею країни, інакше тур може бути пізнавальним. Приклад спільного туру в тій же Франції: туристи днями

відвідують паризький ресторан, потім проводять кілька днів у кулінарній школі з найкращими кухарями, потім їдуть до Провансу, щоб побачити вирощування трав чи виробництво сидру в Нормандії.

Крім того, є гастрономічні тури, які дозволяють дізнатися про страву з різних місць. З їхньої категорії дуже відомий французький, болгарський винний тур, який пропонує прогулянки по виноградникам, збір винограду, дегустацію вина. Створення гастрономічного туру вимагає від фахівців глибоких професійних знань, відомий історико-культурних ресурсів, специфіки кухонь народів, з яким будуть знайомитися туристи. Розробка гастрономічного туру має ряд особливостей, які пов'язані зі специфікою даного виду туризму. Детальне вивчення ресторанного ринку приймають країни і ретельний відбір закладів громадського харчування, які надають оптимальний набір якісних послуг харчування та певне меню за адекватною для кожної категорії споживачів ціною.

Гастрономічна програма складається покроково (рис. 1.1)

Харчування іноземних туристів організовується в ресторанах, барах, кафе, їдальнях. Приміщення для споживачів туристських підприємств харчування повинні задовольняти санітарно-гігієнічним, протипожежним та технічним вимогам до громадських приміщень, також забезпечувати безпечні та комфортні умови по температурі і вологості. Обов'язковою вимогою є відсутність сторонніх запахів, особливо з кухні і туалетів. У вестибюлі на видному місці повинна бути вивішена копія сертифіката даного підприємства харчування, яке свідчить про присвоєння йому певної категорії.

Необхідно приділяти особливу увагу для того, щоб в ресторанах з національною кухнею надавали саме національні страви. Меню має бути зрозуміло всім учасникам групи, а ціни вказані у валюті країни. Обслуговуючий персонал ресторанів повинен володіти іноземними мовами і необхідною інформацією про стравах, напоях і продуктів, з яких вони виготовлені.



Рис. 1.1. Алгоритм гастрономічної програми

*Джерело [11]*

Офіціанти практично повинні грати роль «гастрономічний екскурсоводів». Необхідно виділити місця, де туристи могли б придбати

гастрономічні сувеніри та продукти, якими славиться дана місцевість. Зміна місця перебування, раціону і національна кухня багатьох країн відрізняється не тільки екзотичністю, а й різним, в деяких випадках співвідношенням жирів, білків, вуглеводів, мікроелементів, що може серйозно відбитися на здоров'ї туриста.

Тому слід з'ясувати наявність або відсутність в туристів захворювань, алергій, непереносимості і інших медичних протипоказань. У більшості випадків гастрономічний туризм розглядається як короточасні поїздки. Більшість туристів за 2-3 дня встигають скласти своє враження про нову кухню і її стравах.

При розробці гастрономічний турів слід враховувати загальноприйняті обмеження в окремих груп туристів: особливі вимоги вегетаріанців, дитяче харчування та інші. Ці особливості у вимогах туристи повинні вказати при придбанні туру. Таким чином, організація гастрономічний турів має ряд особливостей.

Отже, гастрономічний тур» – це спеціально підібрана програма гастрономічного відпочинку, на чільне місце в якій поставлені смакові враження, де зорові швидше йдуть на додаток.

### 1.3 Аналіз міжнародного досвіду розвитку гастрономічного туризму

В світі гастрономічний туризм вважається протягом останніх років найбільш трендовим. Щорічні надходження у світі до пандемії COVID-19 сягали 150 млрд \$ [14]. Багато країн реалізували свій потенціал у сфері гастрономічного туризму та доклали відчутних зусиль для просування себе як туристичних закладів харчування. Протягом десятиліть існують гастрономічні тури, які дозволяють учасникам ознайомитися з місцевою культурою, готуючи традиційні страви та споживаючи незвичайні продукти, дуже природні для певного регіону. Туристичні пропозиції не обмежуються традиційними етнічними стравами. Вас із задоволенням повезуть у найвіддаленіші маєтки та

найскромніші ресторани, де вирощують і готують те, чого не вирощують і не готують більше ніде в світі [15, с.456].

У світі є відомі кулінарні напрямки, зокрема Іспанія, Франція, Італія, Греція, Бельгія, Португалія, США (особливо Напа та Каліфорнія в долині Сонома), Бразилія, Перу, Мексика, Нова Зеландія, Південна Африка, Австралія, Чилі, Малайзія, Японія, Індонезія, Балі, Китай або Сінгапур. Важливо, що в листопаді 2010 року середземноморська дієта Іспанії, Греції, Італії та Марокко була додана до Списку нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО.

Європейський регіон приймає найбільшу кількість гастротуристів, які бажають спробувати і відкрити для себе європейську кухню.

В табл. 1.3. визначено головні об'єкти світової гастрономічної та кулінарної спадщини ЮНЕСКО в Європі станом на 1.01.2021 року відображені країни та їх особливості в галузі гастрономії та кулінарії.

Найбільш відвідуваною країною в європейському регіоні є Італія – це пов'язано з пастою, технікою приготування піци та її смаком, один із найпопулярніших видів морозива – морозиво. Італія – країна з давніми і багатими туристичними традиціями. Крім того, дієтологи вважають середземноморську кухню однією з найкорисніших страв у світі завдяки високому вмісту йоду (з морепродуктів), використання оливкової олії та великої кількості фруктів і овочів. Тому створення італійських фуд-турів є одним із найперспективніших напрямків діяльності в туризмі [16].

На другому місці серед туристів Франція. У Франції людей тягне традиційна французька кухня, а саме: традиційний цибулевий суп, качине м'ясо, вино та ігристе вино, сир. Крім того, понад 50% італійських гастрономічних турів – це винні та дегустаційні тури. У Франції також є одна з найкращих і найпопулярніших кулінарних шкіл e-Cordon Bleu, в якій щороку навчається 20 000 учнів. Що стосується вина, то найпопулярнішими виноробними регіонами є Бордо, Бургундія, долини Рони і Луари, Ельзас, Шампань, Лангедок-Русійон і Прованс.

## Головні об'єкти світової гастрономічної та кулінарної спадщини ЮНЕСКО

| Частина Європи   | Країна                            | Об'єкт                                                                                                                                   |
|------------------|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Південна Європа  | Греція                            | Середземноморська дієта, Паца (Patsa) і Магірица (Magiritsa), Сувлакі, Геміста                                                           |
|                  | Іспанія                           | Паелья, Гаспачо, Теруельський мігас                                                                                                      |
|                  | Італія                            | Технологія приготування неаполітанської піци (базове тісто, сирі помідори, свіжий сир моцарела, свіжий базилік та оливкова олія); Паста. |
|                  | Хорватія                          | Мистецтво випічки пряників                                                                                                               |
| Західна Європа   | Чехія                             | Масляне ходіння по домівках в районі Глинецька                                                                                           |
|                  | Швейцарія                         | Свято виноробства в м. Вева                                                                                                              |
|                  | Великобританія                    | Fish and Chips, Mince pies, Хагіс                                                                                                        |
|                  | Франція                           | Традиційна французька кухня (цибулевий суп, Качине конфі, М'ясо по-бургундськи)                                                          |
|                  | Бельгія                           | Кінний промисел креветок в м. Остюнкерке. Культура вживання пива                                                                         |
| Центральна Азія  | Таджикистан                       | Технологія приготування та культури споживання ошипалав                                                                                  |
|                  | Узбекистан                        | Технологія приготування та культури споживання плову                                                                                     |
|                  | Азербайджан                       | Технологія приготування долми                                                                                                            |
| Південна Азія    | Іран                              | Технологія приготування та подачі хлібного коржика                                                                                       |
| Західна Азія     | Туреччина                         | Технологія приготування кави, кешек, хлібного коржика                                                                                    |
|                  | Вірменія                          | Технологія приготування а подачі лаваша                                                                                                  |
|                  | Грузія                            | Технологія приготування вина в глиняних глечиках «квеврі»                                                                                |
|                  | ОАЕ                               | Технологія приготування арабської кави                                                                                                   |
| Північна Америка | Мексика                           | Традиційна мексиканська кухня (тако, елоте, енчілада)                                                                                    |
|                  | Японія                            | Вашоку                                                                                                                                   |
| Північна Африка  | Марокко, Алжир, Мавританія, Туніс | Ринок харчових продуктів та вуличної їжі на площаді Джамма-ель-Фна в м. Марракеш; кус-кус                                                |

Джерело [16]

Як уже згадувалося, туристи також їдуть до Франції, щоб скуштувати сир. Більшість сироварень розташовані на південному сході (Лангедок-Русійон, Прованс і Рона-Альпи) та Ельзасі. Одним із французьких делікатесів є фуа-гра (фуа-гра), спеціально для туристів також створені ферми, щоб вони могли скуштувати це ласощі. Вони розташовані в регіонах Аквітанія і Південні Піренеї. Трюфельні ферми характерні для регіонів Лімузен, Прованс, Франш-Конте, Іль-де-Франс, Шампань-Арденни. Французька кухня включена до списку нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО.

Далі розглянемо країну, на яку припадає 12 відсотків індустрії харчового туризму — Іспанію. В Іспанії найпопулярніші страви: паелья, гаспачо (холодний томатний суп), таруель мігас. В Іспанії не так багато традиційних страв, як у Франції чи Італії, але на деякі з них варто звернути увагу. Іспанські національні кулінарні ідеї – тапас (ісп. «Tapas» – «кришка»). За звичайними шматочками ковбаси, овочами на грилі, делікатесами з морепродуктів на грилі та бутербродами стоїть низка історій та легенд. Наприклад, закони короля Альфонсо, який у 13 столітті наказував власникам корчм і корчм подавати своїм гостям закуски з вином. Власник готелю має для зручності покласти продукт на чашку, а який саме напій подають гостю.

У Європі також активно розвивається різновид харчового туризму – винний туризм. Лідерами в цій галузі є такі країни, як Італія, Франція, Іспанія, Португалія та Угорщина. Все більш популярний винний туризм не тільки охоплює окремі країни, але й стає масовим, охоплюючи країни Африки, Австралію, Північну та Південну Америку. Стрімкий розвиток світового винного туризму підтверджує, що виноробні регіони прагнуть не лише розвивати цей тематичний туризм, а й пропагувати його разом із місцевими туристичними продуктами, щоб отримати додаткові економічні та соціальні вигоди. [17].

У Північній Америці найбільша кількість гастрономічних фестивалів представлено у США (16), Південній Америці – Перу (3), Азії – Японія та Таїланд (по 3). В Європі лідерами є Росія (17), Франція (8), Італія (7), Іспанія

(6). За загальною кількістю об'єктів та гастрономічною привабливістю відзначається Франція, (Європа, субрегіон – Західна Європа), Японія (Азія, субрегіон – Східна Азія), США (Північна Америка). Перспективними напрямами гастрономічного туризму є Італія, Іспанія (Європа, субрегіон – Південна Європа), Таїланд (Азія, субрегіон – Південно-Східна Азія) [18, 509].

Досліджуючи стан світового гастрономічного туризму, були визначені країни-лідери розвитку такого туризму, зокрема: Франція, Італія, Іспанія, Сінгапур, Китай, Японія, Індія, США, Мексика тощо. Найпопулярніші заклади харчування – це ресторани, місцеві продовольчі магазини, продовольчі свята, фестивалі та ярмарки, кулінарні майстерні, сільськогосподарські угіддя. Інтерес туристів до відвідування цих напрямків зріс завдяки включенню ресторанів, страв і кухонь цілої країни до престижних світових рейтингів, таких як Мішлен, а також до Списку Всесвітньої спадщини ЮНЕСКО.

### Висновки до 1 розділу

Досліджено, що гастрономічний туризм – це вид туризму, який спрямований на пізнання способів приготування та дегустації страв і напоїв, а також кулінарних традицій територій, регіонів, країн тощо.

Він має відносно коротку історію. Термін «кулінарний туризм» вперше використав у 1998 році американський професор Л. Лонг, а в 2001 році Е. Вольф опублікував першу статтю на цю тему. Пізніше, у 2003 році, автор першої статті та книги про гастрономічний туризм заснував Міжнародну асоціацію харчового туризму, важливу організацію сьогодні.

Проаналізовано та доповнено класифікацію гастрономічного туризму. Так за місцем розташування дестинації даний вид туризму поділяється на сільський і міський; з метою культурного, оздоровчого, гастрономічного туризму; винний, пивний, сирний, чайний, кавовий, шоколадний, фруктово-

ягідний, рибний, медовий, змішані специфічні види продуктів, такі як; напрямки на свята та фестивалі; кулінарна дипломатія – це особливий вид кулінарної подорожі.

Особливістю гастрономічних турів є те, що вони не можуть бути «гарячими» та за «заниженою вартістю», адже гастрономічний тур потребує детального планування та розробки за деякий час до здійснення цього туру, а гарячий тур сам по собі розробляється за кілька днів до його реалізації.

## РОЗДІЛ 2

АНАЛІЗ ВИКОРИСТАННЯ ТА РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО  
ПОТЕНЦІАЛУ МЕКСИКИ

## 2.1. Аналіз структури туристичних ресурсів Мексики

Мексика розташована на півдні Північної Америки і займає більшу частину Середньої Америки. На півночі Мексика межує зі США (зокрема зі штатами Каліфорнія, Арізона, Нью-Мексико та Техас), довжина кордону 3141 км. На схід від міста Сьюдад-Хуарес до Мексиканської затоки кордон проходить звивистою річкою Ріо-Гранде. Декілька природних та рукотворних позначок визначають кордон із США на захід від Сьюдад-Хуарес до Тихого океану (рис.2.1.)



Рис.2.1. Географічне розташування Мексики

Карта з вільних джерел Google

Культура Мексики дуже багата, колоритна і яскрава. Вона об'єднує традиції та звичаї різних народів – від ранніх цивілізацій майя, тольтеків та ацтеків до іспанського та американського способу життя. Це особливий дух, який поглинає мистецтво, архітектуру та літературу. Усі будівлі в Мексиці вкриті фресками, а галереї повсюдно, несуть мистецькі традиції та культуру людей. З давніх часів мексиканці володіли художнім талантом поєднувати кольори.

Мексиканці гостинний народ. Вони люблять демонструвати свої таланти туристам. Тож не соромтеся ділитися веселим настроєм місцевих жителів та насолоджуватися барвами мексиканського життя. Близько 90% населення сьогодні є католиками, що принесли іспанці в шістнадцятому столітті. Іспанська стала офіційною мовою країни. Захоплення бейсболом мексиканців показує, який вплив на країну мають сусідні Сполучені Штати. Мексиканський календар свят є одним з найцікавіших календарів у світі. Традиційний карнавал проводиться в кінці лютого або на початку березня за тиждень перед Днем покаяння.

Відпочинок в Мексиці - таємнича країна стародавньої цивілізації приваблює справжніх шукачів пригод. Відпочинок в Мексиці - країна таємничих пірамід, яку необхідно побачити в будь-якій поїздки до Мексики, і величезних національних парків, це незабутні враження. Відпочинок в Мексиці - Величезний парк розваг, з різними розвагами, що ніби виливаються з рогів достатку, пропонує любителям екстриму багато чого спробувати.

Прекрасна природа, чудові пляжі та снігові вулкани, багата історія ацтекських археологічних розкопок, майя, колоніальні палаці, багато райських місць, які приваблюють туристів теплом ніжних хвиль і привітністю мешканців, і все це при відносно низьких цінах на товари та служби, особливо в провінціях - це сучасна Мексика.

У центральному високогір'ї Мексики максимальна температура - +27 градусів спостерігається в квітні і травні, а ввечері цього ж місяця повітря

охолоджується до +11 + 13 градусів. Взимку температура вдень піднімається до +21 градус, а вночі буває близько 7 градусів тепла.

У Мексиці чітко визначена смуга висот - на висотах на півночі країни взимку температура може опускатися нижче 0 градусів. Під час вологих і сухих періодів температура незначна, але значні зміни в кількості опадів і вологості.

Сезон дощів триває з травня по жовтень, під час якого часті потужні тропічні циклони. Найпосушливішою вважається північна частина країни - тут щороку випадає близько 250 мм опадів. Найбільше опадів випадає в південних регіонах – до 1500 мм, а в літній сезон дощів ймовірність зниження на 300-400 мм на місяць.

Мексика є однією з найбільш відвідуваних країн світу. Привабливість Мексики до туристів пояснюється поєднанням факторів: унікальною культурою, в тому числі культурними фестивалями, містами, побудованими з іспанської колоніальної епохи, руїнами стародавніх міст, природними заповідниками і пляжними курортами, а також сприятливим кліматом. За результатами 2019 року місто Канкун в Мексиці вважається найбільш залежним від туризму містом. Так, за даними Всесвітньої ради з подорожей і туризму, туристи приносять близько 49,6% ВВП міста. [22]

У країні налічується понад 50 національних парків загальною площею близько 800 000 га, включаючи всесвітньо відомі парки: Босенчев і Кумбрес-де-Монтеррей основа, яких гірські соснові ліси, Ла-молінче і Піко-де-орісаба в якому знаходяться відомі вулкани, та заповідники з різними птахами Селестум і ін.

Прекрасні сучасні тихоокеанські пляжі Мексики з їх блискучим білим піском однаково привабливі як для любителів відпочинку в Мексиці, так і для романтиків, які шукають усамітнення. Такі курорти, як Акапулько, Мансанільйо, Ікстапа, Пуерто-Вальярта, Уатульна тропічний рай чекає на вас у будь-який час року, з чудовими заходами сонця щодня. Це не вимагає багато

фантазії. Любителі віндсерфінгу в Мексиці відпочивають на курорті Лос-Баррілес на узбережжі Тихого океану.

Не меншим комфортом і вишуканістю володіє і мексиканське атлантичне узбережжя, де курорти чекають відвідувачів Ісла-Мухерес, Плайя-дельКармен, Пунта-Альєн і Банко-Чинчорро. Однак безперечна перлина Карибського моря, розташована на острові, нагадує готельну зону «7» на всесвітньо відомому мексиканському курорті Канкун (Юкатан) - улюбленому місці для серфінгу мексиканських туристів, де була пририта блакитна поверхня. до білого берега і здалеку виглядав, як смужки снігу. [23]

Приголомшливі природні пейзажі Мексики, нескінченні тропічні ліси, пустелі, гори та бурхливі річки, мексиканські ентузіасти рафтингу можуть насолоджуватися пригодницькими спусками, особливо захопленням рибами та річками Веракрус. Здійсніть екскурсію на човні, щоб дізнатися про мексиканську Чцапа-де-Корсо до Сумідеро Каньйон, ви можете здійснити екскурсію на джипах по Мексиці або пересадитися на квадроцикл в Мексиці.

На території Канкуна розташовані всім відомі підводні національні парки Гаррафон, Контой, Шел-ха і Чанканаб Лагун, а також "крокодиловий парк" Крокотаун – аповідник, де живуть і розмножуються юкатанські крокодили, рожеві фламінго та багато інших тварин і птахів.

Туристів очікують одні з найкращих курортів країни і світу, а саме Канкун, Плайя-де-Кармен, Акапулько, Пуерто-вальярта, Косумель, Масатлан, Уатулько і ін. Щоб описати всі першокласні курорти потрібно не менш ніж сорока сторінок тільки тексту, тому розкажемо про найбільш відвідуваний курорт Мехико-сіті.

Мехіко був заснований в 1325 році індіанцями-ацтеками. Згідно з легендою, боги наказали ацтекам побудувати свою столицю на острові в озері Тескоко, де вони побачать орла (індійського птаха), що пожирає змію, сидячи на кактусі. Зараз тут знаходиться найбільший мегаполіс у світі, а також найстаріше та найшвидше зростаюче місто Нового Світу.

Серцем міста є Ель-Сокало (площа Конституції, друга за величиною в світі), оточена приголомшливими будівлями ацтеків Теночтітлан (Великий храм) і будівлями колоніальної епохи, які добре збереглися - Латинська Америка Найбільші католицькі собори - Метрополітен 15 -1667) і палац Кортесів. Також цікавий трикультурний район у центрі Мехіко, де є унікальна археологічна зона з кам'яними фундаментами стародавніх ацтекських будівель.



Рис.2.2. Місто Ель-Сокало

*Джерело [23]*

Основною історичною частиною району є священне місто майя Чичен-Іца (205 км від Канкуна), що складається з дев'яти платформ з храмом на вершині піраміди Кукулькан, найбільшою і найстарішою будівлею міста - палацом черниць, Каракольська обсерваторія. ), квадратний храм орлів і тигрів, піраміда Осаріо і священний «сенот» (колодязь), присвячений богам, храм воїнів і його знаменитого бога Чаака, храм з ягуаром і «північний храм» ', який, можливо, використовувався для поклоніння, і багато інших пам'ятників стародавніх індійських цивілізацій.

Ушмаль ("побудований три рази") – також відіграє роль одного з найважливіших центрів церемоніальних предків майя на Юкатане ( Велика піраміда, Піраміда чарівника, Храм фалосів, Будинок черепах, Піраміда старої чаклунки)..

Тасько — місто—заповідник (одне з красивих колоніальних міст, названий "усесвітньою столицею срібла"), і визнаний центр туризму.

Місто-порт Акапулько – Відоме мексиканське «Нічне місто», місто розваг, шоу, казино та ресторанів. Серце туристичного життя Акапулько, лагуна П'єта-де-ла-Коста, має чудові пляжі та ресторани на північній околиці міста.[24]

На березі затоки Бандерас, найбільшої бухти прапора на західному узбережжі Мексики, розташований знаменитий курорт Пуерто-Вальярта - з кілометрами золотого піску, елегантними католицькими соборами, старовинними колоніальними будівлями і ресторанами, ресторанами і торговими центрами. дискотека. Води сусіднього острова Марієтас є чудовими місцями для дайвінгу та численними підводними печерами. На півострові Каліфорнія (Баха) з його довгою береговою лінією, прекрасними пляжами з білим піском, зручними бухтами і важливими скелями є відомі курорти, такі як Тіхуана, Сан-Ігнасіо, Пуерто-Кортес, Ла-Пас тощо, мальовничі скелі Гори Сьєрра-Леоне - Сан-Франциско і Сьєрра-де-ла-Лагуна та багато інших.

Мексика – рай для тих, хто виріс, мріючи про величні піраміди та стародавніх народів з унікальними віруваннями та традиціями. Ла-Вента в Табаско, культовому центрі маловідомої цивілізації ольмеків, забезпечила Мезоамерику ідеологічним письмом і григоріанським календарем. Гора МонтеАльбан в долині Оахака була столицею цивілізації сапотеків. Культури Теотіуакана і майя центральної та південної Мексики, тольтеків і тотонаків і, звичайно, ацтеків, які прийшли в центральну Мексику в п'ятнадцятому столітті. н. І заснував сучасний мегаполіс і столицю Мексики, Мехіко, на березі озера Тескоко.

Справжніми стародавніми руїнами в Мексиці є піраміди. У країні їх багато, але доступних для огляду дуже мало. Багато пірамід поховані під культурними шарами і вкриті пишною тропічною рослинністю, тому це просто зелені пагорби. Більшість пірамід є багатоповерховими спорудами: стародавні знаходяться всередині, з кількома пізнішими надбудовами та обробками на них.

Найвідомішими і, можливо, найдавнішими є піраміди Теотіуакана, що знаходиться неподалік Мехіко. Теотіуакан (в перекладі означає «місце, де люди спілкуються з богами») – Найстаріше і найзагадковіше з усіх відкритих міст докласичної Америки. У Стародавньому Римі його населення становило 200 тис. До кінця першого тисячоліття нашої ери місто опустіло, храми та будинки були зруйновані. Збереглися дві найбільші піраміди - піраміда Сонця і піраміда Місяця, а також найпопулярніший мексиканський храм – Кетцалькоатля, персоніфікує добрий і світлий початок.

Найбільша відома піраміда на Землі розташована в місті Чолула, за 100 кілометрів від столиці Мексики. Сьогодні піраміда являє собою лісистий пагорб з католицькою церквою на вершині. Таким чином іспанці відзначали свою перевагу над давньоіндійською цивілізацією. На рівнинах півострова Юкатан, де розвивалася індіанська цивілізація майя, є незліченна кількість храмів-пірамід і святих колодязів, в які індіанці кидали золоті прикраси. На півострові Юкатан є руїни (руїни) кількох стародавніх міст-держав. Серед них знаменита піраміда Паленке і стародавня обсерваторія в Чічен-Іца.

Не менш захоплюючими є пам'ятники, знайомі з такою сторінкою мексиканської історії, як-от під час іспанського завоювання, коли більшість населення прийняла християнство і прийняла католицизм. Затишне та не захаращене колоніальне місто, на вузьких вуличках ще можна відчути старість, помилуватися багатим культурним населенням, архітектурою в стилі бароко та великою кількістю церков, соборів та музеїв.

Столиця мексиканського бароко – Пуебла, місто срібла Таско, «рожеве місто» Морелія, колиска мексиканської незалежності Керетаро, оповитий

легендами про любов Гуанахуато, найвишуканіше місто Мексики Сан-Мігельде-Альєнде. І це лише невеликий список унікальних відкриттів у Мексиці. Відомі туристичні міста країни узагальнені в табл.2.1.

Таблиця 2.1

## Основні туристичні міста Мексики

| Місто       | Особливості                                                                                                                                                                                                             | Туристичні об'єкти                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Мехіко      | Територія контрастів, де миролюбно співіснують історичні будівлі і хмарочоси з металу і скла, скромні «забігайлівки» і ресторани з вишуканою кухнею, занедбані провулки і жваві вулиці.                                 | Палац витончених мистецтв, Чапультепек, Чапультепекской палац, Національний музей антропології, будинок-музей Фріди Кало, Кафедральний собор, парк Аламеда, площа Сокало, проспект Пасео-де-ла-Реформ, піраміду Темпл Майор, площа Конституції, |
| Гвадалахара | Друге за величиною місто Мексики, який за велику кількість садів і парків називають «Містом троянд» і «Перлиною Заходу». Він і є головним містом штату Халіско, а також культурним, економічним і транспортним центром. | Церква Успіння Пресвятої Діви Марії, парк Ротонда, музей-майстерня художника Хосе Клементе Ороско, церкви Сан-Франциско і Санта-Моніка, парк Агуа Асуль                                                                                         |
| Меріда      | Столиця штату Юкатан, побудована на руїнах міста майя Тихо.Сьогодні Меріда - місто, якому є чим пишатися: його населення близько 750 000 чоловік, і він по праву називається культурним центром півострова.             | Собор Сан-Іль-де-Фонса, римський театр, оперний театр, плантація Hacienda Yaxcopoil, художня галерея Artists in Mexico, Plaza Grande, статуя Христа (Cristo de las Ampollas)                                                                    |
| Монтеррей   | Місто індустріальне і позбавлене безлічі рис мексиканського колориту, але туристів привертає така сучасність, яка вдало поєднується з природними красотами: каньйонами, горами, тихоокеанським затокою                  | Площа Гран-Плаза, Маяк Комерції, Рожева зона, Музей сучасного мистецтва, Парк Фундідора, музей мексиканської історії.                                                                                                                           |
| Пуебла      | Місто між чотирьою вулканів та Попокатепетль, Малінче, Орисаба, Істаксіуатль та гастрономічна столиця Мексики                                                                                                           | Національний парк Істаксіуатль – Попокатепетль, Теуакан, музей Museo Amparo, Домініканська церква, Кафедральний собор, Музей Museo de Arte Popular Poblano, музей Museo Casa del Alfeñique                                                      |

Джерело [25]

Мексика — дивовижний культурний калейдоскоп. Культурне розмаїття країни визнається навіть на державному рівні. 10% населення, понад 11 мільйонів, є носіями доколоніальних мов. Зараз у Мексиці проживає 62 корінних племена, які розмовляють на 364 іспанських діалектах. Більшість із них живуть у Чіапас, Оахака, Герреро, Кінтана-Роо, Компече, Юкатан, Веракрус. Завдяки своїм корінним народам Мексика дбайливо зберігала свою культуру, релігію, мову та соціальний лад, зберігаючи свою неповторність і самобутність.

Таблиця 2.2

## Відомі туристичні курорти Мексики

| Курорти           | Особливості                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Канкун            | Розташований на Карибському узбережжі півострова Юкатан, входить в десятку кращих курортів світу. Його курортна зона - смуга суші між лагуною Нічупте і Карибським морем. Уздовж цієї коси, що тягнеться на 25 км, розташовані розважальні та торговельні центри, дискотеки, яхт-клуби, ресторани і готелі. Канкун прославився завдяки своїм нескінченним пляжам з білосніжним піском і кристально чистою морською водою, а також близькості до пам'яток архітектури цивілізації майя. |
| Пуерто-Вальярта   | Курорт Пуерто-Вальярта розташований на узбережжі найбільшого затоки Бандерас. Недалеко від міста розташовуються красиві гори Сьєра-Мадре і тропічні джунглі. Відпочивати тут можна цілий рік, але найкращим часом для відпустки вважається період з кінця жовтня до початку травня. Тут є широкий вибір варіантів розміщення, тому кожен зможе знайти найбільш підходящий варіант по бюджету і особистих вподобань.                                                                    |
| Тулум             | Тулум від початку виступав портом індіанців майя, але на даний момент, це один з найпопулярніших курортів Мексики. Він умовно побілена на три частини: курортну, археологічну та житлову зону. Сюди приїжджають мільйони туристів з усього світу, щоб насолодитися мальовничою природою, побачити руїни древніх міст, зайнятися водними видами спорту                                                                                                                                  |
| Акапулько         | Це всесвітньо відомий курорт на мексиканському узбережжі Тихого океану. Готельна зона розташована в бухті, тому тут Ви можете насолодитися штилем ласкавого і теплого моря, безвітряної і сонячної погодою протягом усього року. Безліч ресторанів і барів задовольнить смак найвибагливішого клієнта.                                                                                                                                                                                 |
| Плайя-дель-Кармен | Мексиканський курорт, розташований в 64 кілометрах на південь від Канкуна. Тут не тільки на вихідних можна зустріти мексиканців, але й багато людей з усього світу приїжджають сюди на відпочинок. Крім усього іншого, тут двічі на тиждень причалюють великі круїзні лайнери, які поповнюють місцеве населення.                                                                                                                                                                       |

Джерело [25]

На східному узбережжі півострова Юкатан розташований кращий курорт Мексики - Канкун. На південь від нього вздовж Карибського моря витягнулася набирає популярність туристична зона Рів'єра-Майя. Відпочиваючих ваблять сюди прекрасні упорядковані пляжі і можливість побачити знамениті мексиканські пам'ятки - руїни міст і храмів стародавніх майя.

Найпопулярніші курорти з розвиненою інфраструктурою розташовані на узбережжі Тихого океану (Акапулько, Пуерто-Вальярта, Санта-Крус, Кабо-Сан-Лукас) і на Карибському узбережжі півострова Юкатан (Канкун, Пуерто-Вальярта) Лайя-дель-Кармен, Рів'єра-Майя).

## 2.2. Загальна характеристика гастрономічного потенціалу Мексики

Туризм у Мексиці є однією з найрозвиненіших галузей економіки. Мексика є однією з найбільш відвідуваних країн світу. Привабливість Мексики до туристів обумовлена поєднанням факторів: унікальної культури, в тому числі культурних фестивалів, міст, побудованих під час іспанського колоніального панування, руїн стародавніх міст Мезоамерики, природних заповідників і пляжних курортів, приємного клімату, унікальної їжі [19].

За гастрономічним потенціалом Мексика належить до Латинської Америки. Латинська Америка має багаті туристичні ресурси, які дозволять використовувати всі види гастрономічного туризму, а саме [20]:

- ресторанний - у тому числі відвідування відомих ресторанів з високоякісною регіональною кухнею та національною орієнтацією;
- сільський - у тому числі туристи, які беруть участь у збиранні виноградників, садів і ягідних насаджень, ознайомлюються з технікою переробки сільського господарства та дегустують місцеві страви та напої;
- освітній – знання техніки виробництва харчових продуктів, навчання в спеціальних навчальних закладах з кулінарними спеціальностями, участь у майстер-класах;

- подієвий - означає участь у громадських та культурних заходах, присвячених гастрономії;
- екологічний - в тому числі ознайомлення з технологіями виробництва органічної продукції, дегустація екологічної продукції, участь у майстер-класах з приготування екологічно чистих страв;
- спеціалізований - знайомить з технікою приготування однієї страви в різних місцях. такі як сир, пиво, вино та інший туризм;
- комбінований – об'єднує декілька цих полів Найпоширенішим видом гастрономічного туризму є комбінований туризм (36,4%).

Це й не дивно, адже окрім дегустації традиційних страв, відвідувачі можуть насолодитися різноманітними виставами, відвідати ферми та виноробні, взяти участь у створенні нових страв. Ви можете здійснити цей вид туру самостійно або з сім'єю, і це відіграє важливу роль у виборі місця відпочинку. До таких видів належать: подієвий (17,2%), ресторанний (15,7%) та освітній (13,1%). Така позиція зрозуміла, тому що насамперед туристи, які люблять готувати і зацікавлені в отриманні нових знань і навичок, їздять на фуд-тури.

Сільський та спеціалізований (9,9% і 6,5%) також є популярними видами гастро-туризму в Латинській Америці, але українські споживачі туристичних послуг хочуть більше цікавих туристичних вражень. Екотуризм (1,2%) не настільки розвинений, як інші види гастрономічного туризму, але останніми роками набрав обертів, коли туристи подорожують до країн Латинської Америки, щоб більше дізнатися про цей вид гастрономічного туризму.

Мексика – цікава країна з екзотичною кухнею, де суміш смаку і аромату дає неповторний результат, а також можна насолоджуватися мистецтвом мексиканських кухарів [20, с.36]. Мексику відносять до об'єктів світової гастрономічної та кулінарної спадщини, при тому варто зазначити, що за даними ЮНЕСКО у світі налічується 21 об'єкт гастрономічної та кулінарної Всесвітньої спадщини.

Їжа з Мексики різноманітна і залежить від місця розташування. Якщо ви відвідаєте Мексику, щоб відчутти справжній смак кухні країни, знайдіть ці ресторани. Мексиканські ресторани поєднують гламур і увагу до деталей у кожній страві. Він також обіцяє зробити вашу вечерю незабутньою. Улюблені ресторани Мексики:

- Коапа Порфіріо це найкращий ресторан Мексики потрапляє в Соара. Цей ресторан зайняв 2 місце з 6,719 ресторанів у Мехіко. PORFIRIO 'S - це любов, інновації та гордість. Ресторан, який відзначає найкращі страви мексиканської кухні, перетворюючи її традиційні смаки на вишукані страви. Смачні страви з ретельно підібраних інгредієнтів. Він також створює середовище, де музика, прикраси та пори року гармонійно поєднуються.

- Пухоль. Ресторан отримав нагороду за найкращий ресторан 2019 року в Північній Америці. Він також заробив місце в найкращих ресторанах Мексики. Елегантні страви Pujol, приготовані з місцевих продуктів. Він віддає данину багатій кулінарній спадщині Мексики. Pujol також визнається одним із 50 найкращих ресторанів світу щороку. Зараз рестораном керує шеф-кухар Енріке Ольверате. Навчався в Кулінарному інституті Америки. Меню Pujol змінюється сезонно. Однак фірмою цього ресторану є Mol Madre, Mol Nuevo.

- Місцеве бістро Максимо. Якщо є одне місце, яке б відповідало новій захоплюючій кулінарній сцені Мехіко, це бістро Maximo. У 2012 році Гарсія мав гарне місце для відкриття Maximo Bistro і допоміг поставити Мехіко на міжнародну гастрономічну карту. Близько двох третин інгредієнтів надходить із місцевих ферм. Меню змінюється щодня і може включати креольський суп з кукурудзяного краба, пюре з артишоків і тунець чилі або винегрет конфі. Діапазон цін: €23,363 - 37,682

- Квінтоніл. Квінтоніл - Також назва мексиканської трави, яка використовується в деяких стравах і коктейлях. Проте страви готують із сусіднього городу, а кухарі щодня підбирають свіжі овочі та овочі. Меню засноване на місцевих продуктах і демонструє найкращі страви мексиканської кухні. Шеф-кухар цього ресторану Хорхе Вальехо. Ресторан посідає 10 місце

в рейтингу 50 найкращих ресторанів Латинської Америки (2014). Цього року він вперше увійшов до 50 найкращих ресторанів світу. Найвідоміші страви: краба тостада, обвуглений тартар з авокадо та ескамоли (мурашині яйця).

- Суд 777. Едгар Нуньєс приєднався до Sudd777 на посаді виконавчого керівника в 2008 році. Ресторан має атмосферу перед вечірками з прохолодною обідньою зоною та унікальним меню. Південь мексиканського міста ніколи не був визнаний за їжу, поки не з'явився Sud 777 і це не змінило. Меню Sud 777 - це суміш важких м'ясних страв, таких як їх знамениті ребра, та легких сирих тостад з тунця.

Візитною карткою мексиканської кухні є гострий стручковий перець чілі – його тут більш ніж 80 видів. Зі спиртних напоїв справжню славу країні принесла «текіла (виробляється подвійною перегонкою сока серцевини блакитної агави), якої налічується понад 300 видів (офіційно затверджені чотири види – Blanco, Joven, Reposado, Anejo).

В Мексиці варто спробувати:

- такос – кукурудзяний корж з різноманітними начинками;
- тортілья – цей коржик використовується не тільки як самостійна страва, а й як доповнення до інших;
- посолес – м'ясо в кукурудзяному борошні;
- тамалес – кукурудзяні коржі з різними соусами.
- начос – коржик з різноманітними начинками.

Багато мексиканських страв готуються на основі кукурудзи. Так, у Мексиці замість хліба використовують коржі. Тортилії або чіпси є частиною майже всіх мексиканських страв або подаються самостійно. Їх можна поєднувати з різними начинками. Місцеві жителі називають їх коржами. Популярність коржів давно перевершила Мексику.

Найпопулярніші закуски (начос, тако, буріто) — це не що інше, як свіжі кукурудзяні чи пшеничні коржі, начинені чим завгодно. Начинки можуть бути різноманітними: бобові, солоні сирні «мурали», риба та м'ясо, гриби та

помідори. З коржів готують різноманітні рулети: буріто (м'ясні котлети), енчілада (великі конверти з м'яких коржів і сирного соусу з куркою, м'ясом, квасолею між ними) і чимічангі (у відерці сиру, обсмаженої в олії), курка або яловичина і помідори). Кесаділья - ще одна популярна мексиканська страва, це тортилья з начинкою з двох тортів, яка повинна включати сир, обсмажений на сковороді або у фритюрі. В результаті запікання сир у начинці розплавляється, таким чином з'єднуючи дві коржі між собою. Основна відмінність його від буріто, чимічангі та енчіладас полягає в тому, що в кесадільях торт складається навпіл, а не загортається в нього. На десерт ті ж тако можна фарширувати тропічними фруктами.

Кактус - ще один символ Мексики. Готують багато різноманітних страв, а також популярний напій «текіла». З паростків кактуса готують салати, другі страви, гарніри і навіть супи. Суп Вальпараїсо — найвідоміша страва з кактусів у Мексиці.

Мексиканська їжа багата соусами, спеціями та приправами. Здебільшого в мексиканській кухні використовується кінза, також відома як коріандр або китайська петрушка, що надає етнічним стравам характерний пікантний смак.

### 2.3 Дослідження ринку гастрономічного туризму в регіоні

Гастрономічний туризм у Мексиці складається з таких туристичних курортів:

- Одним з найпопулярніших і найвідвідуваніших курортів є Канкун. Біля 4 мільйонів туристів приїжджають в Канкун кожного року. Зона готелів в Канкуні сформована як острів у формі цифри 7, який з'єднаний з материком. Це найдивовижніший курорт зі 140 км відмінних пляжів. Зараз Канкун переживає друге народження: здано «під ключ» 11 км нових пляжів із сучасною інфраструктурою — дорогами, готелями, ресторанами, торговельними центрами, аквапарками та інше [26].

Канкун за останні роки дуже надолужив у сервісному обслуговуванні. Він є лідером світової індустрії відпочинку. Так, наприклад, у деяких 5-зіркових готелях з харчуванням Allinclusive гості використовують не шведський стіл, а замовляють їжу a la carte. Їм приносять напої саме на пляж, до шезлонга – це теж включено до вартості проживання. Подушки в номерах просочені, на вибір гостей, ароматами квітів. Є готелі, де встигають нанести золотим шиттям монограми нових постояльців на банні халати. Все це складається в картину висококласного готельного сервісу. Найбільш сучасні готелі можна сміливо відносити до шестизіркових, як це почали робити в Об'єднаних Арабських Еміратах.

Найбільша кількість ресторанів, барів (1200) розташовано в Канкуні в готельній зоні (HotelZone). В ресторанах є національні кухні усіх регіонів планети, всіх країн і народів. Найбільш відомі ресторани Канкуна: CapitansCove, CrabHouse, 100% Natural, Lorenzillo, RioChurrascari. Найбільш відомі бари Канкуна: The Surfin Buurrito, Trattaria, La Veneziana Da Bertilla, La Tranguita

- Рів'єра Майя – ще одна перлина мексиканського біля Карибського моря. Це 100 км білосніжного узбережжя, тепле і спокійне море, з розвиненою курортною інфраструктурою. Вважається одним з найкращих місць для сімейного відпочинку з дітьми. Зупинитися можна в класичних готелях (з басейнами, барами, аніматорами,) і бунгало біля води. На курорті є багато спортивних зон, полів для гольфу, спа-салонів тощо.

- Акапулько - має теплий клімат, м'яке море, чудові пляжі, сотні готелів і насичене нічне життя (казино, дискотеки, шоу, ресторани). Окрім стандартного «курортного набору», місто може запропонувати туристам ще багато чого. Це величезний палац «Церква миру» на пагорбі, фортеця Сантьяго, приголомшливий собор, національний парк Папагайо з його озерами тощо. Для дітей також є багато розваг: аквапарк, зоопарк, величезний акваріум і цікавий музей у гавані.

- Лос-Кабос – ще один варіант для мексиканських курортів. Він відомий своєю просторою та добре обладнаною береговою лінією, з зонами для тих, кому потрібно просто полежати на шезлонгах, з окремими бухтами для дайверів і бухтами з великими хвилями для серферів. Дайвери особливо хвалять Лос-Кабос за чудові краєвиди рифів і популярні джип-тури пустелею.

Однією з важливих складових інфраструктури туризму є сфера громадського харчування. До неї відносяться ресторани, кафе, бари та інше. Підприємства харчування класифікуються в залежності від культури, а також з кухні і асортименту страв, числа посадкових місць, режиму роботи, форми обслуговування відвідувачів та якості обслуговування. Великою популярністю у туристів користуються ресторани. Вони розділяються на дві великі групи: класичні та швидкого харчування [27].



Рис.2.3. Форми обслуговування в ресторанах Мексики

*Джерело [27]*

Класичний ресторан –це витвір мистецтва. Він, як правило унікальний, з екзотичним інтер'єром і дуже дорогий. Другу групу підприємств

громадського харчування утворюють ресторани швидкого обслуговування. Їх вартість, разом з проживанням, входить до готельного тарифу харчування.

Найвідомішим мексиканським рестораном в усьому світі є Pujol. Головний шеф-кухар, Енріке Олвера, був одним з перших шеф-кухарів країни, який модернізував мексиканську кухню, і наважився подати їжу, яку коли-небудь раніше зустрічали у вуличних продавців у своєму прекрасному ресторані. Також варто відвідати ресторан в готелі Merotoro, кафе де Такуба, ресторан «Ніко», ресторан «Ель-Баджіо», «Ель-Карденаль», «Кінтоніл».

У Мексиці на території курорту Плайя-дель-Кармен є знаходиться незвичайний бар, який був облаштований у підземній печері. Розташовується він у печері Алуks, яка сьогодні прикрашена ефектною художньою ілюмінацією та більше нагадує казковий підземний світ. Ця печера вражає різноманітністю сталактитів і сталагмітів, які завдяки ретельно продуманій ілюмінації виглядають просто фантастично. Печера досить велика, що дозволило обладнати у ній чудовий ресторан-бар.

Багато туристів відправляються в спеціальні гастрономічні тури, щоб ознайомитися з національною кухнею країни. Великою популярністю користується у туристів етнографічні ресторани і кафе [28].

Фестиваль їжі дуже популярний і улюблений туристами. Фестивалі їжі, що проводяться по всій країні, збирають тисячі туристів, які бажають спробувати їжу та дізнатися секрети її приготування. Часто кращі кухарі вважають за честь відвідувати подібні заходи та демонструвати свої творіння гостям.

Найкращі фестивалів їжі в Мексиці:

- Три царів хліба Fiesta. Вся традиція Rosca de Reyes є однією з найвідоміших в Мексиці. Ця традиція відома в усіх містах з багатьма руїнами Малінако. Це в основному, коли люди святкують великим бенкетом. Це свято відзначається в Мексиці в січні. Фестиваль проходить в у Malinalco, Мексика.

- Фестиваль цукерок "Амарант". Це свято є найбільш популярним у південному федеральному окрузі, а в Мексиці він відомий тим, що є плавучі

сади, які всі туристи можуть побачити зі своїх човнів. Це фестиваль, присвячений усім доіспанським зернам, характерним для амаранту у всіх його формах. На цьому фестивалі подають багато гарячих напоїв і закусок, які називаються алергіками. Відомо, що це найбільший ремісничий ринок у Мексиці. Фестиваль відзначається в Мексиці в лютому. Проводиться у Xochimilco, DF.

- Кава та ярмарок гуави. Це фестиваль, відомий тим, що люди, які відвідують ярмарок, вибирають між різними типами сумішей Java та консервованої гуави. Це свято, яке зазвичай відзначається в широкому діапазоні гір, переважно в північній частині Мексики. Це також фестиваль, який проводиться в Мексиці в лютому і відомий тим, що приваблює багатьох любителів кави. Це один з найпопулярніших фестивалів у Нью-Мексико.

- Традиційна трапеза для майя. По суті, це один з найбільших фестивалів мексиканської кухні, який відзначається в березні. Якщо ви відвідаєте цей фестиваль, ви зможете скуштувати різноманітні делікатеси місць майя півострова Юкатан, переважно розташованих у рідних селах. Фестиваль проходить в основному в Beatrice Trueblood Studio, мексиканському фотоархіві, розташованому в Мехіко. Більшість місць Dzula які відзначають фестиваль, знаходяться приблизно в 30 милях на захід від шосе 184. Це місце також знаходиться приблизно в 54 милях на південь від Тулума на шосе.

- Фестиваль вина. Це в першу чергу традиційний фестиваль їжі в Мексиці, який відзначається з квітня по травень. Цей фестиваль присвячений Сан-Маркосу. В основному організований державою базар з великою кількістю їжі та напоїв. Цей ярмарок відомий своїми бійками та півнячими боями. Площа також багато прикрашена до цього свята. Зараз це найкращий фестиваль їжі в Мексиці.

- Ярмарок овочів і сальси. Це місто в Мексиці, відоме тим, що виробляють одні з найкращих соусів у Мексиці, травень. Місто зазвичай демонструє всі свої соуси, влаштовуючи великі базари. Все, що виросло на цій

території, відображено в цьому шоу. Цей ярмарок є переважно комерційним шоу, але люди відвідують його, щоб спробувати всі нові соуси.

- Фестиваль ананасу. Фестиваль відзначається в районі пишної тропічної рослинності, всього в 20 милях від Косамало-Апан у Веракрусі. Сільське господарство в області дуже родюче, тому на цьому ярмарку експонується вся сільськогосподарська продукція. На цій виставці можна придбати різноманітні фрукти та овочі. Зазвичай фестиваль проводиться в Мексиці в травні, а саме Лома Боніта, Оахака, Feria de la Pina

- Фестиваль рису. Це основні врата до маршрута майя, де ви можете відчутти справжню їжу Мексики. Це місце приблизно за 40 миль від шосе 261. Місце славиться морепродуктами, і цей ярмарок демонструє найширший вибір морепродуктів. Зазвичай фестиваль проходить у травні в Escarcega, Campeche, Feria del Arroz.

- Національна виставка вина та сиру. Ярмарок, де ви зможете покуштувати кращий сир і вино Мексики. Цей фестиваль відзначається в маленькому містечку, який знаходиться в 12 милях від Сан-Хуан-дель-Ріо. Це місто є легкодоступним і тому велика кількість людей щороку відвідують цю ярмарку. Виготовлення сиру є дуже почесною традицією, і за ці роки вони змогли зробити широкий асортимент гурманів. Оскільки популярність цього ярмарку зростає, навколо цього місця будуються невеликі готелі. Цей фестиваль також відзначається в травні в Tequisquiapan, Керетаро.

- Фестиваль De Vanilla. Ринок, де можна скуштувати найкращі сири та вина Мексики. Фестиваль проходить у невеликому містечку в 12 милях від Сан-Хуан-дель-Ріо. Місто має зручне транспортне сполучення, тому щороку ярмарок відвідує багато людей. Виробництво сиру є дуже почесною традицією, і за ці роки вони змогли створити найрізноманітніші делікатеси. У міру зростання популярності шоу на цьому місці будують невеликі готелі. Фестиваль також відзначається в Текіскіапані в Керетаро в травні.

Відвідування будь-якого фестивалю їжі в Мексиці допоможе вам спробувати всі місцеві продукти Мексики, і це дасть вам абсолютно новий

досвід. Як правило, більшість продовольчих фестивалів у Мексиці організовуються в травні місяці, тому це буде ідеальний місяць для вас, щоб відвідати Мексику, і ви зможете відвідати кілька фестивалів їжі лише за один візит.

## Висновки до 2 розділу

Мексика - це суміш народів, культур, ландшафтів, старих і нових світів. Країна розташована в Північній Америці і омивається водами Тихоокеанського басейну. Розташована Мексика в Північній Америці, а відпочити тут можна на берегах Каліфорнійського і Мексиканської затоки, а також на пляжах, які омивають Карибським морем.

Виявлено, що клімат тут субтропічний на півночі і тропічний на півдні. Високий сезон в Мексиці припадає на грудень-квітень, коли погода суха і комфортна для туристів.

Досліджено, що Мексика є гастрономічним популярним напрямком серед туристів. Мексиканська їжа дуже схожа на іспанську, але в її рецептах часто використовуються кукурудза і боби. М'ясні страви в основному готуються з: курки, свинини, яловичини та кози. Цікавим фактом є те, що іспанці, можливо, привчили мексиканців до сиру та молочних продуктів.

Щорічно сюди приїжджають мільйони людей, щоб насолодитися неймовірно атмосферою цієї країни і побачити унікальні пам'ятки. Тут кожен мандрівник зможе знайти курорт на свій бюджет і особистим уподобанням.

В Мексиці проходять такі фестивалі їжі як: Три царів хліба Fiesta, фестиваль цукерок «Амарант», Кава та ярмарок гуави, Тардиційна трапеза майя, фестиваль вина, Ярмарок овочів і сальси, фестиваль ананасу, фестиваль рису, національна виставка вина та сиру, фестиваль De Vanilla.

## РОЗДІЛ 3

## РОЗРОБКА ТА ПРОСУВАННЯ ГАСТРО-ТУРУ В НАПРЯМКУ УКРАЇНА-МЕКСИКА «СМАК МЕКСИКИ»

## 3.1. Маршрут туру, технологічна карта туру в напрямку Україна-Мексика «Смак Мексики»

Для реалізації туру було обрано ресторани, виробні, міста, які є ідеальними для даного виду туризму. Кількість туристів – 12 осіб. Супроводом групи є керівник групи та екскурсовод. Характеристика туру наведена в табл. 3.1.

Таблиця 3.1

## Загальна інформація туру «Смак Мексики»

| Характеристика туру                   |                                                  |
|---------------------------------------|--------------------------------------------------|
| За характером організації             | Плановий                                         |
| За формою організації                 | Груповий                                         |
| За терміном та тривалістю             | 7 днів, 6 ночі                                   |
| За віком учасників подорожі           | Молодіжний, середньовіковий та для старших людей |
| За метою                              | Гастрономічний туризм                            |
| В залежності від способів пересування | Комбінований (повітряний, автобусний, піший)     |
| Клас обслуговування                   | перший клас                                      |
| Кількість людей у групі               | 12                                               |

*Складено автором*

На жаль у даний час виліт з аеропортів України неможливий через військовий стан, але після перемоги розробляємо даний тур виліт якого буде відбуватись з аеропорту «Бориспіль» місто Київ, але на даний час у зв'язку з

військовим станом можливий варіант перельоту з міста Краков до пункту призначення, до міста Краков можна добратися автобусом. (Додаток Д)

Виліт відбувається о 21:50 з аеропорту «Бориспіль», місто Київ. Збір групи відбувається за 2 години до вильоту, при цьому значна увага приділяється тому, що посадка на лайнер закінчується за 40 хв до вильоту. Рейс відбувається з пересадкою, о 23:55 він прибуває до аеропорту Стамбулу, а в 02:15 політ продовжується в Мехіко. Рейс о 7:20 прибуває до аеропорту «Мехіко-Сіті Хуарез Інтернешнл». Загальний час в дорозі складає 18 години 30 хв. Авіаперевізник - Turkish Airlines (додаток В) [29]

Маршрут туру «Смак Мексики» представлено на рис.3.1.

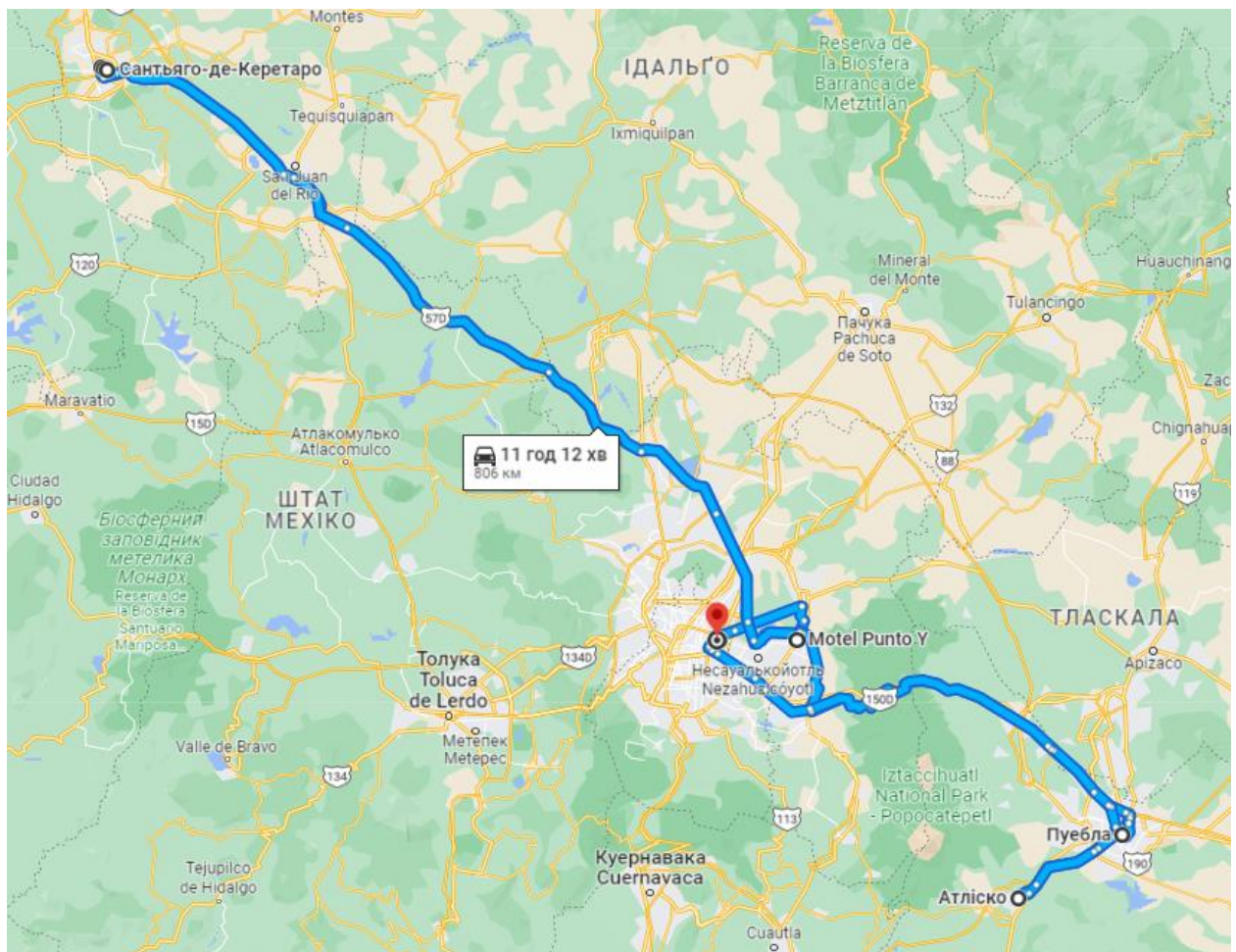


Рис.3.1. Маршрут туру «Смак Мексики»

*Складено автором в гугл-карті*

Загальна протяжність маршруту по країні Мексики складає 806 км.

Основні місця зупинок:

- Аеропорт Мехіко;
- Hotel Punto Mx, Calle, República de Uruguay 47, Centro Histórico de la Cdad. de México, 06020 Ejido del Centro, CDMX, Мексика;
- Сантьяго-де-Керетаро, Керетаро, Мексика;
- Casa Madero Querétaro, 76000, C. Francisco I. Madero 80, Centro, Santiago de Querétaro, Qro., Мексика;
- Val'Quirico, Carretera Santa Isabel Tetlatauca, km 2, 90710 San Miguel Xoxtla, Tlax., Мексика;
- Пуебла;
- Атліско.

Розміщення в перший день буде відбуватися в готелі- Hotel Punto MX. Готель розташований у центрі Мехіко, за 6 хвилин ходьби від площі Сокало. Відстань до найближчого міжнародного аеропорту імені Беніто Хуареса становить 6 км. До послуг гостей номери з безкоштовним Wi-Fi. Співробітники готелю можуть організувати трансфер до/з аеропорту. Усі номери готелю оснащені телевізором із плоским екраном. З деяких номерів готелю Punto MX відкривається вид на місто. У номерах є письмовий стіл.

У готелі подають континентальний сніданок або сніданок "шведський стіл". У Hotel Punto MX працює ресторан, де подають страви мексиканської кухні. За запитом також можна замовити безмолочні та вегетаріанські страви. У готелі є тераса [30]. Розміщення гостей буде відбуватися в двомісному номері із власною ванною кімнатою.

### 3.2. Програма гастро – туру до Мексики

В перший день туру відбувається поселення в готель «Hotel Punto MX». Туристи снідають і мають час відпочити від авіаперельоту. Буде також відбуватись ескурсія «Мехіко: справжній гастрономічний тур містом», її

тривалість 5 годин. Під час екскурсії туристи: спробують автентичні та традиційні мексиканські страви; відвідають ринок Сан-Хуан, класичну кантину, кіоск вуличної їжі де спробують справжнє мексиканське бурітто і тако, традиційні ресторани та багато іншого; ознайомляться з проникливими історіями про походження страв та напоїв, а також про історію, легенди та традиції міста. У вартість екскурсії входить: всі дегустації їжі, бутилка води, туристичний гід, алкогольні напої [31].



Рис.3.2. Розташування готелю «Hotel Punto MX»

*Джерело [31]*

Туристи повечеряють в ресторані «Pujol», мабуть, найвідоміший мексиканський ресторан у всьому світі. Головний шеф-кухар Енріке Олвера був одним з перших шеф-кухарів в країні, який модернізував мексиканську кухню і наважився подавати їжу, яку раніше тільки коли-небудь знаходили на вуличних торговцях у своєму прекрасному ресторані.

В другий день туру пропонуємо туристам відвідати місто Керетаро. Місто Сантьяго-де-Керетаро засноване у 16 столітті іспанськими

конкістадорами. Північний фронтір перед виснажливою колонізацією пустель, які відокремлюють сьогодні Мексику від південного заходу США. Історичний центр, якого входить до списку Світової спадщини ЮНЕСКО. В місті відвідаємо найстаріший винний завод в Америці - Casa Madero, заснований в 1597 році - і спробувати свій вибір вин, які біжать гаму від червоних, як Shiraz і Malbec до білих, таких як Шардоне і Шенін Блан. Цей видовищний виноградник також має цілком сертифікований органічний статус і приємний хасиенда, якщо ви хочете залишитися на ніч. Та проведемо оглядову екскурсію містом.

Третій день буде присвячений екскурсії «Замок Чаутли, лавандова ферма та приватний тур у Валкікіко». Трансфер буде відбуватись з готелю до Пуеблупует тут буде здійснена 1-годинна пішохідну екскурсію джерелами і опинитесь в красивому замку, розташованому посеред озера.

Друга зупинка - ранчо Сан-Мартін, відоме своїми лавандовими полями та гуральню. Візьміть участь у майстерні з виготовлення мила та збережіть своє мило ручної роботи як сувенір. Потім відвідайте магазин, де ви можете побачити всі фірмові продукти, приготовані на ранчо, і скуштувати лавандову каву та бісквіт.

Остання зупинка – комплекс Val'Quirico, де ви можете відвідати магазини та ресторани. Натхненний Сан-Квіріко-д'Орча, місто в італійському регіоні Тоскана, комплекс має чарівний середньовічний стиль. Після закінчення туру поверніться до місця проживання в Пуеблі [32]. Туристи продегустують страв в ресторані «Merotoro». У ресторані Merotoro подають страви та вино з Мексики в районі Баха Каліфорнія.

В четвертий день туристи відвідають продуктові ринки Мехіко і пообідають в ресторані «Юбан», де подають кухню штату Оахака. Тут варто спробувати charulín тако. Ці маленькі цвіркуни - це особливість регіону Оахака, і коли їх смажать і подають у гострому соусі. Туристи передуть в м. Пуебла та розташуються в готелі «Diana» з баром, терасою та видом на місто розташований у місті Пуебла, за 7 км від Акрополя Пуебла. До послуг гостей

ресторан, цілодобова стійка реєстрації та обслуговування номерів, а також безкоштовний Wi-Fi на всій території закладу. У готелі є сімейні номери.

Готель пропонує гостям номери з кондиціонером, шафою для одягу, сейфом, телевізором із плоским екраном та окремою ванною кімнатою з душем. Кожен номер готелю Diana укомплектований постільною білизною та рушниками. – рис.3.3.



Рис.3.3. Номер готелю «Diana» та тераса

*Джерело [33]*

Поруч із готелем Diana розміщені такі популярні місця, як бібліотека Палафоксиана, конференц-центр Пуебла та музей Ампаро. Найближчий міжнародний аеропорт імені Херманоса Сердана розміщений за 26 км від готелю [33].

В цей вечір туристи ознайомляться з містом і повечеряють в ресторані «Porfirio's Puebla» де готують традиційні мексиканські страви.

Пятий. Екскурсія «Пуебла: приватний тур Чолула та Атліско з дегустацією їжі». Туристи дізнаються про давню цивілізацію Чолула у Великій піраміді, дослідять захоплюючі тунелі під пірамідою, спробують місцеві продукти, включаючи пиво, хліб та шоколад, традиційні мексиканські справи, з яких карне асадос» - смажена яловичина, що подається з квасолею, емпада - фаршировані коржі, безліч видів тушкованою, вареною і смаженою

індички у місті Атліско, познайомляться з місцевим фермером, який вирощує форель, і погодують рибу в Атлімейя.

Шостий день. Туристи відвідають Africam Safari - це мексиканський сафарі-парк, який був створений в 1972 році капітаном Карлосом Камачо Еспіріту. Це приблизно 17 кілометрів від міста Пуебла, Мексика. Africam Safari акредитована Асоціацією зоопарків та акваріумів та Всесвітньою асоціацією зоопарків та акваріумів. Поруч з екзотичними тваринами зможуть скуштувати екзотичні напої та взяти участь в пікніку, в який входять легкі закуски, сири, фрукти, овочі, напої.

Ескурсія «Пуебла: нічний тур історичними барами та їдальнями». Туристи спробують знамениту сангрію у La Terminal, відкриють для себе бар La Ópera у французькому стилі та спробують меню, відвідають La Pasita, незвичайний винний магазин, скушують коктейль Невадос.

Програма туру узагальнена в табл. 3.2.

Асортимент страв, які будуть куштувати туристи:

- вечеря в ресторані « Pujol»: Буріто (справжня класика мексиканської національної кухні, це апетитний рулет, що складається з традиційного кукурудзяного коржика – тортильї, та ситної начинки), трес Лечес ( знаменитий мексиканський торт, назва якого дослівно перекладається як Три Молока, готується він дійсно з трьох видів молока: топленого, згущеного та вершків).

Обід в ресторані «Carola»: Фахітос (одне з найвідоміших мексиканських страв, що стало популярним далеко за межами Латинської Америки. Фахітос називається так від слова fajá, яке означає смужка. Саме так, смужками, і нарізають усі інгредієнти. Страву подають на гарячій сковороді. Окремо до нього йдуть підігріті пшеничні коржики тортильї, соус сальса, гуакамолє, сметана), Гострі овочі по-мексиканськи (гарбуз, по популярності, звичайно, не зрівнятися з кукурудзою, проте, також є вельми шанованим у Мексиці інгредієнтом), Суп вальпараїсо (найвідоміша мексиканська страва з кактуса).

## Програма обслуговування туристів

| День | Година      | Програмні заходи                                                        |
|------|-------------|-------------------------------------------------------------------------|
| 1    | 7:20        | Прибуття в аеропорт, м. Мехіко. Проходження митних формальностей        |
|      | 9:00        | Поселення в готель «Punto MX». Сніданок                                 |
|      | 10:00-14:00 | Відпочинок                                                              |
|      | 14:00-19:00 | Екскурсія «Мехіко: справжній гастрономічний тур містом»                 |
|      | 19:00       | Вечеря в ресторані «Pujol»                                              |
|      | 19:00       | Повернення в готель                                                     |
| 2    | 8:00        | Сніданок у ресторані готелю                                             |
|      | 9:00        | Трансфер до м. Сантьяго-де-Керетаро                                     |
|      | 12:00       | Прибуття в місто. Відвідання Casa Madero з дегустацією вина.            |
|      | 14:00       | Обід в ресторані «Carola»                                               |
|      | 15:00       | Екскурсія містом Сантьяго-де-Керетаро                                   |
|      | 17:00       | Трансфер до м.Мехіко                                                    |
|      | 20:00       | Повернення в готель. Вечеря                                             |
| 3    | 8:00        | Сніданок у ресторані готелю                                             |
|      | 10:00       | Екскурсія «Замок Чаутли, лавандова ферма та приватний тур у Валкікіко». |
|      | 16:00       | Дегустація страв в ресторані «Merotoro». Вільний час.                   |
|      | 19:00       | Вечірня прогулянкова екскурсія містом                                   |
|      | 21:00       | Повернення в готель                                                     |
| 4    | 8:00        | Сніданок у ресторані готелю. Виселення з готелю                         |
|      | 9:00        | Ознайомлення з продуктовими ринками Мехіко, здійснення покупок.         |
|      | 12:00       | Обід в ресторані «Юбан»                                                 |
|      | 13:00       | Трансфер до м. Пуебла                                                   |
|      | 14:45       | Поселення в готель «Diana». Вільний час                                 |
|      | 17:00       | Оглядова екскурсія містом Пуебла                                        |
|      | 19:00       | Вечеря в ресторані «Porfirio's Puebla»                                  |
|      | 20:00       | Вільний час. Повернення в готель                                        |
| 5    | 8:00        | Сніданок у ресторані готелю                                             |
|      | 10:00       | Екскурсія «Пуебла: приватний тур Чолула та Атліско з дегустацією їжі»   |
|      | 18:00       | Повернення в готель. Вільний час                                        |
| 6    | 07:00       | Сніданок у ресторані готелю                                             |
|      | 09:00       | Відвідання «Africam Safari». Дегустація екзотичних напоїв.              |
|      | 13:00       | Пікнік в «Africam Safari».                                              |
|      | 15:00       | Вільний час                                                             |
|      | 20:00-00:00 | Екскурсія «Пуебла: нічний тур історичними барами та їдальнями»          |
| 7    | 7:00        | Сніданок. Виселення з готелю                                            |
|      | 9:00        | Час для купівлі сувенірів, відвідання продуктових ринків, крамничок     |
|      | 12:00       | Трансфер до аеропорту                                                   |
|      | 14:00       | Проходження митних формальностей.                                       |
|      | 15:45       | Виліт з аеропорту «Мехіко-Сіті Хуарез Інтернешнл» до Лондону.           |

Складено автором

Обід в ресторані «Юбан»: Енчілада (традиційна мексиканська страва, гостра із яскраво вираженим смаком. Енчілада представляє собою тонкий коржик з кукурудзяного борошна, в який загорнута начинка), начос (популярна закуска мексиканської кухні, що являє собою чипси з тортильї з різними топпінгами), сальса (один з традиційних соусів мексиканської кухні), гуакамолє (традиційний мексиканський соус на основі авокадо, соку лайма і кінзи)

Дегустація страв в ресторані «Merotoro»: Кесадилья (страва мексиканської кухні, яку готують переважно із складеної кукурудзяної або пшеничної тортильї із начинкою з розплавленого сиру), Чилі кон карне, також відома просто як чилі (страва мексиканської та тєхаської кухонь. назву взято з іспанської мови і означає вона буквально «чилі з м'ясом»). Основними компонентами є гострий перець і подрібнене м'ясо, всі інші інгредієнти додають залежно від регіону чи особистих смакових уподобань), мангонада (популярний мексиканський десерт із манго та апельсинів, що нагадує м'яке морозиво, має неймовірний тропічний аромат і приємний кисло-солодкий смак).

Вечеря в ресторані «Porfirio's Puebla»: тамале (мєсоамериканська страва; тісто з нїкстамалїзованого кукурудзяного борошна, обгорнутє кукурудзяним листям, приготованє на парі. Перед вживанням листя знімають. Тамале може містити начинку з м'ясного фаршу, сирів, фруктів, або овочів, нерідко з перцем чилі), кукурудза, запечена в духовці (кукурудза по-мексиканськи відрізняється тонким симбіозом гостроти і прянощі, солодощі та солоності), канас асадєс (смажена цукрова тростина).

Тур розрахований на 7 днів та 6 ночей, під час якого туристи відвідують відомі місця гастрономічного туризму Мексики.

Виліт з м. Мєхіко буде відбуватись з Аеропорту «Мєхіко-Сіті Хуарєз Інтернешнл» о 15:45 за місцевим часом. В 18:04 він прибуває до аеропорту Лондона «Х'юстон Джордж Буш Інтеркнтл» де на протязі 1 години 56 хв відбувається перша пересадка, о 20:00 продовжується політ з Лондону до

Франкфурт-на-Майні. В 11:40 прибувають в Франкфурт-на-Майні де відбувається друга пересадка, яка триває 2 години 10 хв. О 17:15 літак прибуває до аеропорту «Бориспіль». Загальний час в дорозі – 18 год. 30 хв. Авіаперевізник - United [34].

### 3.3. Розрахунок вартості гастро - туру Україна-Мексика « Смак Мексики» та методи його просування

Ціна турпакета в розрахунку на одного туриста визначається за формулою:

$$Ц = [(\sum Vi + (Вп + П + Вчі) * 1,2) / Чт] \quad (2.1)$$

де Ц – ціна турпакета в розрахунку на одного туриста, грн.;

$\sum Vi$  – вартість послуг, які входять до пакета, складеного туроператором, (транспортне перевезення, розміщення, харчування, екскурсійне обслуговування, страхування), грн.;

$Вп$  – умовно-постійні витрати туроператора (витрати на оплату праці, відрахування на соціальні заходи, витрати на рекламу, витрати на інші заходи щодо стимулювання збуту, усі інші витрати, в т. ч., оренда офісу, комунальні послуги, опалення, банківські послуги, амортизаційні відрахування та ін.) – *10% від обмеженої собівартості туру;*

$П$  – прибуток туроператора, грн.; *15% від обмеженої собівартості туру;*

$Вчі$  – вартість послуг осіб, які супроводжують групу туристів, грн. *як правило, це проживання і харчування;*

$Чт$  – чисельність туристів у групі, осіб;

1,2 – коефіцієнт, що враховує податок на додану вартість з маржинального доходу.

Таблиця 3.3

Зведена калькуляція вартості туристичного продукту на одну особу, євро

| Стаття витрат                        |                                                                        | Розрахунок                             | Загальна вартість |
|--------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|-------------------|
| ΣВ<br>і                              | Проживання                                                             |                                        |                   |
|                                      | Готель «Hotel Punto MX»                                                | 98 *3                                  | 294               |
|                                      | Готель «Hotel Diana»                                                   | 46*3                                   | 138               |
|                                      | Харчування. Сніданок входить у вартість номера                         | -                                      |                   |
|                                      | Вечеря в ресторані « Pujol»                                            | 30                                     | 120               |
|                                      | Обід в ресторані «Carola»                                              | 25                                     |                   |
|                                      | Обід в ресторані « Юбан»                                               | 20                                     |                   |
|                                      | Дегустація страв в ресторані « Merotoro»                               | 30                                     |                   |
|                                      | Вечеря в ресторані «Porfirio's Puebla»                                 | 15                                     |                   |
|                                      | Трансфер з аеропорту до готелю «Hotel Punto MX»                        | 25                                     | 150               |
|                                      | Трансфер з готелю «Hotel Punto MX» до готелю «Hotel Diana»             | 50                                     |                   |
|                                      | Трансфер з готелю «Hotel Diana» до аеропорту                           | 75                                     |                   |
|                                      | Екскурсійне обслуговування                                             |                                        |                   |
|                                      | Мехіко: «справжній гастрономічний тур містом»                          | 83                                     | 467               |
|                                      | Відвідання Casa Madero з дегустацією вина                              | 50                                     |                   |
|                                      | Екскурсія містом Сантьяго-де-Керетаро                                  | 8                                      |                   |
|                                      | Екскурсія «Замок Чаутли, лавандова ферма та приватний тур у Валкікіко» | 84                                     |                   |
|                                      | Вечірня екскурсія м.Мехіко                                             | 15                                     |                   |
|                                      | Оглядова екскурсія містом Пуебла                                       | 5                                      |                   |
|                                      | Екскурсія «Пуебла: приватний тур Чолула та Атліско з дегустацією їжі»  | 92                                     |                   |
|                                      | Відвідання «Africam Safari». Дегустація екзотичних напоїв.             | 28                                     |                   |
|                                      | Пікнік в «Africam Safari».                                             | 40                                     |                   |
|                                      | Екскурсія «Пуебла: нічний тур історичними барами та їдальнями»         | 62                                     |                   |
| ΣН<br>і                              | Непрямі податки                                                        | -                                      | -                 |
| Розрахунок вартості                  |                                                                        |                                        |                   |
| Обмежена собівартість туру           |                                                                        | 432+120+150<br>+467                    | 1169              |
| Вп                                   | Умовно-постійні витрати                                                | 1169*0,10                              | 116,9             |
| П                                    | Прибуток туроператора                                                  | 1169*0,15                              | 175,35            |
| Вчі                                  | Вартість послуг осіб, які супроводжують групу туристів                 | 552*2                                  | 1104\12=92        |
|                                      | Оплата послуг осіб, які супроводжують групу туристів                   | 150*2                                  | 300\12=25         |
| Загальна вартість туру на одну особу |                                                                        | (1169+(116,9<br>+175,35+92+<br>25)*1,2 | 1893,9            |
| Вартість туру на 1 особу             |                                                                        | 1893,9* 12                             | 22726,8           |

Складено автором

У вартість туру входить:

- трансфер до готелю і з готелю;
- трансфер до мю Пуебла;
- проживання в готелях;
- харчування в ресторанах, що зазначено в програмі туру
- екскурсійне обслуговування досвідченим гідом;
- супровід (керівник групи та гід).

У вартість туру не входить:

- міжнародний авіапереліт Київ-Мехіко-Київ;
- страховий поліс;
- особисті витрати.

Отже, ціна турпакета в розрахунку на одного туриста для туристичного продукту «Смак Мексики» складає 1893,9 євро.

Таблиця 3.4

Витрати на просування та рекламування гастро-туру за один місяць  
«Смак Мексики»

| Спосіб просування                                                     | Кількість                                      | Вартість<br>одиниці,<br>грн | Загальна<br>вартість,<br>грн |
|-----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|-----------------------------|------------------------------|
| Інтернет-розсилка                                                     | Кожен день, на<br>безкоштовних<br>ресурсах     | 0                           | 0                            |
| Таргетова реклама в<br>соціальних мережах                             | щодня, протягом 1<br>місяців                   | 35                          | 1050                         |
| Затрати на створення<br>відео-повідомлення                            | 1 раз                                          | 1000                        | 1000                         |
| Затрати на трансляцію<br>рекламного<br>повідомлення на<br>телебаченні | Реклама раз в<br>тиждень, на протязі<br>місяця | 800                         | 3200                         |
| Загальні витрати                                                      |                                                |                             | 5100                         |

Складено автором

Пропонуємо використовувати рекламу і популяризувати її в соціальних мережах, адже основні покупці турів – люди середнього та молодого віку. Основним шляхом популяризації свого продукту є таргетована реклама, вартість якої складає від 1 долара за добу, найоптимальнішим термін реклами є один місяць.

Таргетована реклама бере до уваги дані, отримані під час відстеження активності користувачів у мережі, історію пошуку і персональну інформацію з профілів (наприклад, Facebook). Вона дозволяє сфокусуватися на аудиторії з конкретними інтересами та уподобаннями – табл. 3.4.

Такий підхід дозволяє оптимізувати рекламний бюджет, скоротити витрати і підвищити ефективність кампанії. Таргетована реклама націлена на аудиторію, яка зацікавлена у вашому продукті або пропозиції. Вона більш результативна, ніж інші рекламні канали, які намагаються охопити найбільшу аудиторію.

### Висновки до 3 розділу

Було розроблено гастрономічний тур «Смак Мексики», який буде тривати 7 дні та 6 ночей. До Мексики туристи будуть добиратись авіаперелітом.

В перший день буде відбуватися поселення в готель, екскурсія «Мехіко: справжній гастрономічний тур містом», вечеря в ресторані «Pujo!». Другий день: трансфер до м. Сантьяго-де-Керетаро, відвідання відвідання Casa Madero з дегустацією вина, обід в ресторані «Carola», екскурсія містом, трансфер м. Мехіко. Третій день: екскурсія Екскурсія «Замок Чаутли, лавандова ферма та приватний тур у Валкікіко», дегустація страв в ресторані «Merotoro», вечірня екскурсія м. Мехіко.

Четвертий день: туристи відвідають продуктові ринки Мехіко і пообідають в ресторані «Юбан», переїдуть в м. Пуебла та розташуються в готелі «Diana». В цей туристи ознайомляться з містом і повечеряють в

ресторані «Porfirio's Puebla» де готують традиційні мексиканські страви. П'ятий. Ескурсія «Пуебла: приватний тур Чолула та Атліско з дегустацією їжі». Шостий день. Туристи відвідають Africam Safari, Ескурсія «Пуебла: нічний тур історичними барами та їдальнями». Туристи спробують знамениту сангрію у La Terminal, відкриють для себе бар La Ópera. Сьомий день. Час для купівлі сувенірів, відвідання продуктових ринків, крамничок, трансфер до аеропорту, виліт з аеропорту «Мехіко-Сіті Хуарез Інтернешнл».

Впродовж туру туристи скуштують наступні страви: буріто, трес Лечес, фахітос, гострі овочі по-мексиканськи, суп вальпараїсо, енчілада, начос, гуакамолє, кесадилья, чилі кон карне, мангонада, тамале, кукурудза, запечена в духовці, канас асадес.

Ціна турпакета в розрахунку на одного туриста для туристичного продукту «Смак Мексики» складає 1893,9 євро. Для просування основним шляхом було обрано таргетову рекламу.

## ВИСНОВКИ

Досліджено, що гастрономічний туризм – новий напрямок розвитку світового туризму, який може бути одним із можливих напрямів збереження та розвитку економіки традиційного господарства, культурної спадщини та фактором сталого розвитку територій. Метою гастрономічних турів на сьогоднішній день є ознайомлення із особливостями кухні інших країн. До того ж, слід вивчати особливості місцевої рецептури, яка століттями вибирала традиції та звичаї місцевих жителів, їх культуру приготування їжі. Тривалість гастрономічного туру – від вікенду до повноцінних двох тижнів. Найпопулярнішими є тури тривалістю 7 дні/6 ночі. Зазвичай дані тури відбуваються не залежно від сезону.

Гастрономічний туризм поділяється: за місцем розташування дестинації (сільський, міський), за метою подорожі (культуро-пізнавальний, оздоровчий, гурман), за видом конкретного туризму (винний, пивний, сирний, чайний, кавовий, шоколадний, фруктовো-ягідний, рибний, медовий, змішаний), за напрямом подорожі (святковий, фестивальний), особливі (гастродипломатія).

Проаналізовано, що Мексика є одним із центром гастрономічного туризму. Мексика – цікава країна з екзотичною кухнею, де суміш смаку і аромату дає неповторний результат, а також можна насолоджуватися мистецтвом мексиканських кухарів. Мексику відносять до об'єктів світової гастрономічної та кулінарної спадщини, при тому варто зазначити, що за даними ЮНЕСКО у світі налічується 21 об'єкт гастрономічної та кулінарної Всесвітньої спадщини.

Мексика є однією з найбільш відвідуваних країн світу. Привабливість Мексики до туристів пояснюється поєднанням факторів: унікальною культурою, в тому числі культурними фестивалями, містами, побудованими з іспанської колоніальної епохи, руїнами стародавніх міст, природними заповідниками і пляжними курортами, а також сприятливим кліматом. За

результатами 2019 року місто Канкун в Мексиці вважається найбільш залежним від туризму містом.

Було розроблено гастрономічний тур до Мексики. В перший день буде відбуватися поселення в готель, екскурсія «Мехіко: справжній гастрономічний тур містом», вечеря в ресторані « Pujol». Другий день: трансфер до м. Сантьяго-де-Керетаро, відвідання відвідання Casa Madero з дегустацією вина, обід в ресторані «Carola», екскурсія містом, трансфер м. Мехіко. Третій день: екскурсія Екскурсія «Замок Чаутли, лавандова ферма та приватний тур у Валкікіко», дегустація страв в ресторані « Merotoro», вечірня екскурсія м. Мехіко. Четвертий день: ознайомлення з продуктовими ринками Мехіко, здійснення покупок, ресторан «Юбан», виліт з аеропорту «Мехіко-Сіті Хуарез Інтернешнл» переїзд в м. Пуебла, поселення в готелі «Diana», вечеря в ресторані «Porfirio's Puebla» де готують традиційні мексиканські страви. П'ятий день: екскурсія «Пуебла: приватний тур Чолула та Атліско з дегустацією їжі». Шостий день: відвідання Africam Safari, екскурсія «Пуебла: нічний тур історичними барами та їдальнями». Сьомий день: час для купівлі сувенірів, відвідання продуктових ринків, крамничок, трансфер до аеропорту, виліт з аеропорту «Мехіко-Сіті Хуарез Інтернешнл».

Впродовж туру туристи скуштують наступні страви: буріто, трес Лечес, фахітос, гострі овочі по-мексиканськи, суп вальпараїсо, енчілада, начос, гуакамолє, кесадила, чилі кон карне, мангонада, тамале, кукурудза, запечена в духовці, канас асадес.

Ціна турпакета в розрахунку на одного туриста для туристичного продукту «Смак Мексики» складає 1893,9 євро. Для просування основним шляхом було обрано таргетову рекламу.

У вартість туру входить: трансфер до готелю і з готелю, трансфер в м. Пуебло і назад, проживання в готелях, харчування в ресторанах, що зазначено в програмі туру, екскурсійне обслуговування досвідченим гідом, супровід (керівник групи та гід). У вартість туру не входить: міжнародний авіапереліт Київ-Мехіко-Київ, страховий поліс, особисті витрати.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Герман І.В., Руденок А.П. Особливості гастрономічного туризму. Туристичний та готельно-ресторанний бізнес в Україні: проблеми розвитку та регулювання. 2018. С.176-180.
2. Саркісян, Г. О. Роль і значення стимулювання гастрономічного туризму в структурі розвитку регіональних туристичних ринків України. Український журнал прикладної економіки. 2020. Том 5. № 1. С. 312–320.
3. Степанова О.А. Гастрономічний туризм в Італії: дипломна робота на здобуття ступеня бакалавра спеціальності "Туризм". 2021. 85 с.
4. Крива А.А. Сучасні тенденції розвитку гастрономічного туризму. Вісник студентського наукового товариства «ВАТРА» Вінницького торговельно-економічного інституту КНТЕУ. 2018. Вип. 60. с.205-211.
5. Лазаренко А.І. Сучасні тенденції розвитку гастрономічного туризму в Україні. Освітні й наукові виміри географії та туризму : матеріали Всеукр. наук.-практ. інтернет-конф. для студентів, аспірантів, молодих вчених. 2020. С.91-94
6. Крива А.А. Поняття та сучасні тенденції розвитку гастрономічного туризму. Менеджмент XXI століття: сучасні моделі, стратегії, технології. 2018. Ч.1. С.972-979
7. Томчук А.-О.О. Підходи до трактування змісту поняття «гастрономічний туризм». Вісник студентського наукового товариства «ВАТРА» Вінницького торговельно-економічного інституту КНТЕУ. 2019. Вип.79. С.351-356.
8. Козловська О.В., Шикіна О.В. Особливості розвитку гастрономічного туризму. Туристичний та готельно-ресторанний бізнес: світовий досвід та перспективи розвитку для України: матеріали Всеукр. наук.-практ. конф. студентів, аспірантів та вчених. 2019. С. 255–258.

9. Винний та гастрономічний туризм: глобальні тренди та локальні практики : монографія / Д. І. Басюк, І. Я. Антоненко, Арпуль О. В. та ін. за наук. ред. Д. І. Басюк. Вінниця : ПП «ТД «Едельвейс і К», 2017. 318 с.
10. Грушенко К.Р. Внутрішній туризм в Україні: сучасний стан та перспективи розвитку: кваліфікаційна робота бакалавра. 2021. 93 с.
11. Нестерчук І.К. Спеціалізація території як ключова ознака гастрономічних туристичних продуктів. Серія «Географія». Випуск 31. 2019, № 3-4. С. 98-107.
12. Антіпов І.О. Диверсифікація послуг у сфері гастрономічного туризму України: випускна кваліфікаційна робота. 2020. С.78.
13. Парушева А. О., Шикіна О.В. Поняття та види гастрономічного туризму. Туристичний та готельно-ресторанний бізнес: світовий досвід та перспективи розвитку для України: матеріали круглого столу та студент. наук.-практ. конф.2018. С. 195–198.
14. Степанова О.А. Гастрономічний туризм у світі. Досвід для України. POLIT.Challenges of science today. 2021. С.257-259.
15. Мітал, О. Гастрономічний туризм як перспективний напрямок туризму на національному туристичному ринку. Молодий вчений. 2019. №12 (76), 455-459.
16. Максимейко Н.Я. Особливості організації гастрономічних турів: кваліфікаційна робота. 2021. 84 с.
17. Шандор, Ф. Ф., Кляп М.П. Сучасні різновиди туризму : підручник. К. : Знання, 2013. 334 с.
18. Омельницька В.О. Аналіз світового ринку послуг гастрономічного туризму. Молодий вчений. 2018. №9 (61). С.506-511.
19. Парфіненко А. Ю. Туристичне країнознавство. Навчальний посібник. Харків: Бурун-книга, 2009. 288 с.
20. Аверіхіна Т.В, Шацкова В.В. Конкурентний аналіз гастрономічних турів до Латинської Америки туристичних агенцій України. Економіка: реалії часу. Науковий журнал. 2020. № 4 (50). С. 12-17

21. Рибак Л.С. Інноваційний досвід Мексики в управлінні розвитком туризму: кваліфікаційна робота бакалавра. 2020. С.88
22. Гстрономічний туризм Мексики. URL: [file:///C:/Users/%D0%9C%D0%B0%D1%80%D1%96%D1%8F/Downloads/Telegram%20Desktop/%D0%94%D1%96%D0%B4%D0%B5%D0%BD%D0%BA%D0%BE\\_%D0%94\\_%D0%A1\\_242%D0%A2%D1%83%D1%80%D0%B8%D0%B7%D0%BC\\_%D0%9A%D0%A0\\_%D0%91%D0%B0%D0%BA%D0%B0%D0%BB%D0%B0%D0%B2%D1%80%D0%B0.pdf](file:///C:/Users/%D0%9C%D0%B0%D1%80%D1%96%D1%8F/Downloads/Telegram%20Desktop/%D0%94%D1%96%D0%B4%D0%B5%D0%BD%D0%BA%D0%BE_%D0%94_%D0%A1_242%D0%A2%D1%83%D1%80%D0%B8%D0%B7%D0%BC_%D0%9A%D0%A0_%D0%91%D0%B0%D0%BA%D0%B0%D0%BB%D0%B0%D0%B2%D1%80%D0%B0.pdf)
23. Редько В.Є. Туристичне країнознавство: навчальний посібник. - Донецьк: ДонНУЕТ, 2011. 223 с.
24. Петрова І.О. Дозвілля в зарубіжних країнах: Підручник. К.: Кондор, 2005. 408 с.
25. Барабаш О.В. Траєкторії політичних режимів та загальнотрансформаційні процеси в венесуелі та мексикі: особливості розвитку й контурність змін. Сучасне суспільство. 2018, Випуск 2 (16). С.4-28
26. Мексика - Все про країну мрій. URL: <https://travel-tours.com.ua/meksika-vse-pro-krayinu-mrij/>
27. Мексика. URL: <https://meest-tour.com.ua/vidpochinok-zakordonom/meksika.html>
28. Парфіненко А. Ю. Туристичне країнознавство. Навчальний посібник. Харків: Бурун-книга, 2009. 288 с.
29. Мехико. взрослый. В одну сторону. Эконом-класс URL: [https://www.skyscanner.com.ua/transport/flights/KBP/MEX/20221029/config/12911-2210292150--31734-1-13993-2210300720?priceSourceId=taps-taps&qp\\_prevCurrency=UAH&qp\\_prevPrice=21962&qp\\_prevProvider=lips-api](https://www.skyscanner.com.ua/transport/flights/KBP/MEX/20221029/config/12911-2210292150--31734-1-13993-2210300720?priceSourceId=taps-taps&qp_prevCurrency=UAH&qp_prevPrice=21962&qp_prevProvider=lips-api)
30. Hotel Punto MX. URL: [https://www.booking.com/hotel/mx/punto-mx.uk.html?aid=318615&label=New\\_Ukrainian\\_UK\\_5226438745-S4NTpsunQEvmkWR2FSu6aCQS73336621345%3Apl%3Aata%3Ap1%3Ap2%3Aac%3Aap%3Aneg&sid=defbdbbe05ad2f2615236d282da5780d&all\\_sr\\_blocks=248262101\\_103210170\\_2\\_1\\_0;checkin=2022-06-11;checkout=2022-06-12;dest\\_id=-](https://www.booking.com/hotel/mx/punto-mx.uk.html?aid=318615&label=New_Ukrainian_UK_5226438745-S4NTpsunQEvmkWR2FSu6aCQS73336621345%3Apl%3Aata%3Ap1%3Ap2%3Aac%3Aap%3Aneg&sid=defbdbbe05ad2f2615236d282da5780d&all_sr_blocks=248262101_103210170_2_1_0;checkin=2022-06-11;checkout=2022-06-12;dest_id=-)

1658079;dest\_type=city;dist=0;group\_adults=1;group\_children=0;hapos=2;highlighted\_blocks=248262101\_103210170\_2\_1\_0;hpos=2;matching\_block\_id=248262101\_103210170\_2\_1\_0;no\_rooms=1;req\_adults=1;req\_children=0;room1=A;sb\_price\_type=total;sr\_order=popularity;sr\_pri\_blocks=248262101\_103210170\_2\_1\_0\_193590;srepoch=1652194847;srpvid=0f8b698fbf380371;type=total;ucfs=1&#hotelTpl

31. Мехико: подлинный гастрономический тур по городу. URL: <https://www.getyourguide.ru/mekhiko-l194/istoricheskii-tsentr-goroda-mekhiko-prodovol-stvennaia-degustatsiia-t44866/>

32. Замок Чаутлы, лавандовая ферма и частный тур в Валкикико. URL: <https://www.getyourguide.ru/gorod-puebla-l1471/zamok-chautly-lavandovaia-ferma-i-chastnyi-tur-v-valkikiko-t384757/>

33. Hotel Diana [34. Мехико: подлинный гастрономический тур по городу. URL: <https://www.skyscanner.com.ua/transport/flights/mex/kiev/221029/221031/config/13993-2210291545--31722-2-12911-2210301715%7C12911-2210310600--320901-13993->](https://www.booking.com/hotel/mx/el-capricho-boutique.en-gb.html?aid=356980&label=gog235jc-1DCAMooAFCEnB1ZWJsYS1kZS16YXJhZ296YUgJWANoO4gBAZgBCbgBF8gBDNgBA-gBAfgBAogCAagCA7gCs8rSlAbAAgHSAiQyNDQwMjJlOS03NDZmLTQwMWItOTI4My1jYWVhMGFmZjI1NjTYAgTgAgE&sid=0ef22f7c073d1153dfb5d358b734c790&all_sr_blocks=486973601_265604378_0_1_0;checkin=2022-06-16;checkout=2022-06-17;dest_id=-1690063;dest_type=city;dist=0;group_adults=1;group_children=0;hapos=4;highlighted_blocks=486973601_265604378_0_1_0;hpos=4;matching_block_id=486973601_265604378_0_1_0;no_rooms=1;req_adults=1;req_children=0;room1=A;sb_price_type=total;sr_order=popularity;sr_pri_blocks=486973601_265604378_0_1_0_97751;srepoch=1653908869;srpvid=bd9a4e4144a90077;type=total;ucfs=1&#hotelTpl</a></p>
</div>
<div data-bbox=)

2210311900?adults=1&adultsv2=1&cabinclass=economy&children=0&childrenv2=&destinationentityid=27542803&inboundaltsenabled=false&infants=0&originentityid=39151418&outboundaltsenabled=false&preferdirects=false&ref=home&rt  
n=1

# ДОДАТКИ

## НАУКОВА ПРАЦЯ

XVIII Всеукраїнська наукова ZOOM-конференції студентів з розділу  
«Харчові технології» та Наукової конференції здобувачів вищої освіти  
Розробка та просування гастро-туру в напрямку Україна-Мексика

Участь у Всеукраїнській студентській науково-практичній конференції  
на тему: «Актуальні питання землекористування та туризму в контексті  
сталого розвитку України» матеріали Всеукр. студентської наук.-практ. конф.  
Дубляни, 18 травня 2022 р. – Львів: Львівський національний університет  
природокористування, 2022. – 290 с.

Нікіфорова Сабіна «Сучасні проблеми і перспективи гастро-туру в  
Мексику».

Сертифікат, що засвідчує участь у Всеукраїнській студентській науково-  
практичній конференції



Туда **сб, 29 окт. 2022 г.**

везде указано местное время



**21:50**  
КВР

18 ч. 30 мин.

1 пересадка IST

**07:20<sup>+1</sup>**  
MEX



Turkish Airlines TK460

2 ч. 05 мин.



21:50 КВР Борисполь (Киев)

23:55 IST Стамбул

2 ч. 20 мин.

Пересадка в аэропорту



Turkish Airlines TK184

14 ч. 05  
мин.



02:15<sup>+1</sup> IST Стамбул

07:20 MEX Мехико Хуарес Интернешнл

Прибытие: вс, 30 окт. 2022 г. | Время в пути: 18 ч. 30 мин.

## Подробнее о билете

Эконом-класс, 1 взрослый



Прочитайте, прежде чем переходить к бронированию



Turkish Airlines

Авиакомпания



224

Итоговая цена **22 029 грн.**

**Выбрать →**



15:45

MEX

18 ч. 30 мин.

2 пересадки IAH, FRA

17:15<sup>+1</sup>

KBP



Выполняется совместно с авиакомпанией Lufthansa

 United UA1838

2 ч. 19 мин.

15:45

MEX Мехико Хуарес Интернешнл

18:04

IAH Хьюстон Джордж Буш Интеркнтл.

1 ч. 56 мин.

Пересадка в аэропорту

 United UA46

9 ч. 40 мин.

20:00

IAH Хьюстон Джордж Буш Интеркнтл.

11:40<sup>+1</sup>

FRA Франкфурт-на-Майне

2 ч. 10 мин.

Пересадка в аэропорту

 United UA9264

Выполняется авиакомпанией Lufthansa

2 ч. 25 мин.

13:50

FRA Франкфурт-на-Майне

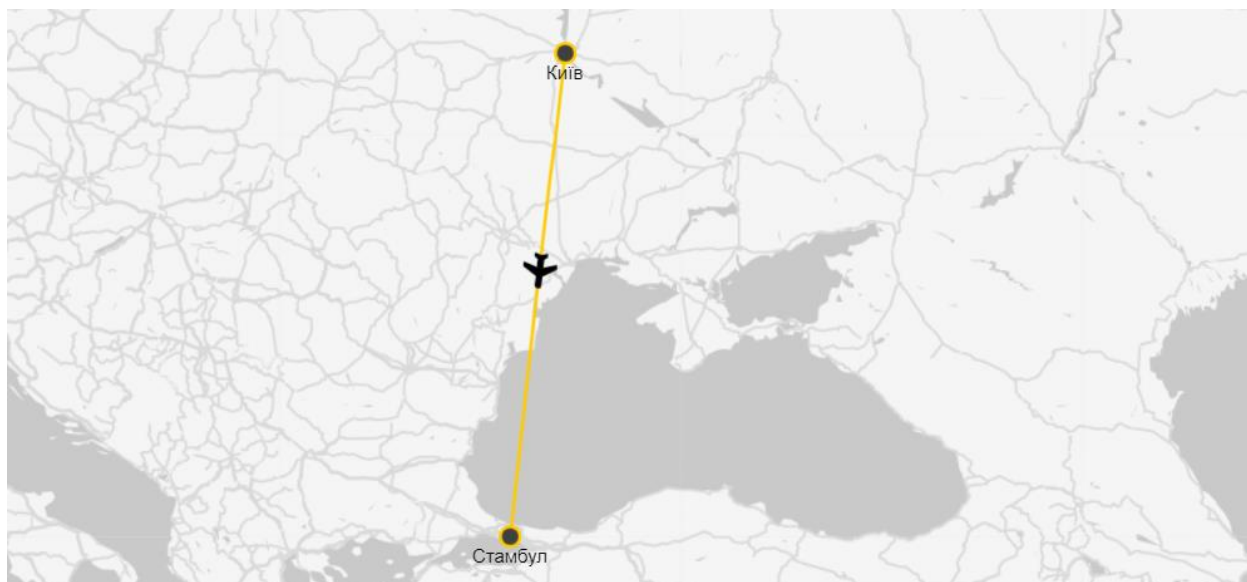
17:15

KBP Борисполь (Киев)

Прибытие: вс, 30 окт. 2022 г.

Время в пути: 18 ч. 30 мин.

Маршрут туру  
Київ - Стамбул



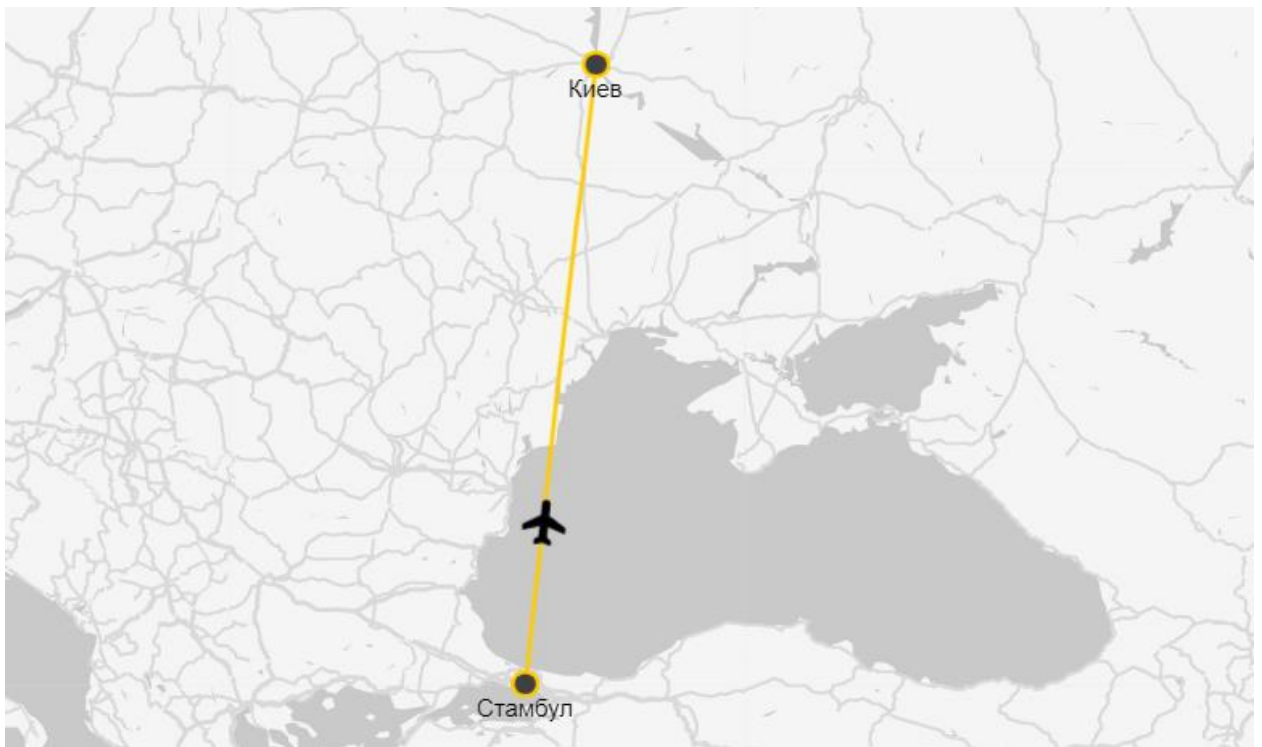
Стамбул- Мехіко



## Мехіко-Стамбул



## Стамбул-Київ



## Переліт Краков-Мехіко

| Вилет: 29 октября                                             |                                       |                   |                | общее время в пути: 25 ч. 2 мин.      |                                     |
|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------|-------------------|----------------|---------------------------------------|-------------------------------------|
| 06:05                                                         | Краков<br>J. Paul II Balice Intl      | →<br>1 ч. 35 мин. | 07:40          | Франкфурт-на-Майне<br>International   | AIR CANADA<br>AC 9222<br>не включен |
| ⌚ пересадка в Франкфурт-на-Майне; между рейсами: 2 ч. 15 мин. |                                       |                   |                |                                       |                                     |
| 09:55                                                         | Франкфурт-на-Майне<br>International   | →<br>7 ч. 50 мин. | 11:45          | Монреаль<br>Dorval                    | AIR CANADA<br>AC 845<br>не включен  |
| ⌚ пересадка в Монреале; между рейсами: 8 ч. 15 мин.           |                                       |                   |                |                                       |                                     |
| 20:00                                                         | Монреаль<br>Dorval                    | →<br>5 ч. 25 мин. | 00:25<br>+1 д. | Мехико<br>Benito Juarez International | AIR CANADA<br>AC 995<br>не включен  |
| Возвращение: 7 ноября                                         |                                       |                   |                | общее время в пути: 20 ч. 5 мин.      |                                     |
| 08:00                                                         | Мехико<br>Benito Juarez International | →<br>5 ч. 10 мин. | 14:10          | Монреаль<br>Dorval                    | AIR CANADA<br>AC 994<br>не включен  |
| ⌚ пересадка в Монреале; между рейсами: 4 ч.                   |                                       |                   |                |                                       |                                     |
| 18:10                                                         | Монреаль<br>Dorval                    | →<br>7 ч. 15 мин. | 07:25<br>+1 д. | Франкфурт-на-Майне<br>International   | AIR CANADA<br>AC 844<br>не включен  |
| ⌚ пересадка в Франкфурт-на-Майне; между рейсами: 3 ч.         |                                       |                   |                |                                       |                                     |
| 10:25<br>+1 д.                                                | Франкфурт-на-Майне<br>International   | →<br>1 ч. 30 мин. | 11:55<br>+1 д. | Краков<br>J. Paul II Balice Intl      | AIR CANADA<br>AC 9377<br>не включен |

## Національні мексиканські страви



Рис. Г.1. Фахітос



Рис. Г.2. Гострі овочі по-мексиканськи



Рис. Г.3. Буріто



Рис.Г.4. Начос



Рис.Г.5. Сальса



Рис. Г.6. Кукурудза по-мексиканськи



Рис. Г.7. Класичний соус Гуакамолє



Рис. Г.8. Енчілада



Рис. Г.9. Трес Лечес



Рис. Г.10. Мангонада

## Перевірка тексту на плагіат

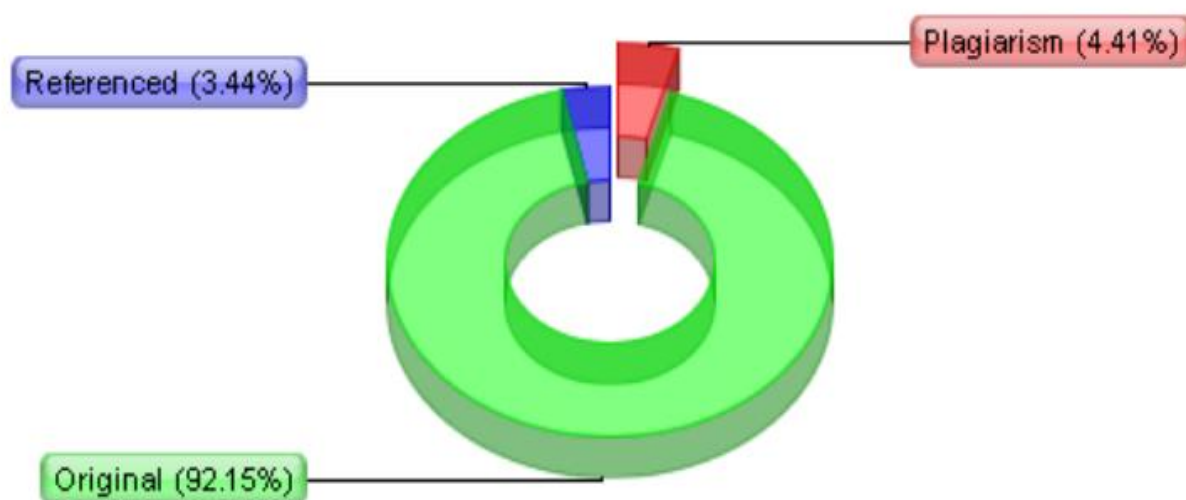
Кваліфікаційна робота бакалавра.

Тема: «Розробка та просування гастро-туру в напрямку Україна-Мексика»

Засіб перевірки Plagiarism Detector

Унікальність по фразам > 30 %

Унікальність по словам > 30 %



Керівники: \_\_\_\_\_ Наталя ДОБРЯНСЬКА  
\_\_\_\_\_ Олена ВОСКРЕСЕНСЬКА  
Здобувачка: \_\_\_\_\_ Сабіна НІКІФОРОВА