

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



КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА БАКАЛАВРА

ТЕМА: «Розробка дводенного туру для іноземних туристів на устричну ферму в Миколаївській області»

Здобувачка **Дар'я МОЛЧАНОВСЬКА**

Керівник **Ганна САРКІСЯН**

Керівник **Федір ТРІШИН**

Кваліфікаційна робота допускається до захисту

Рішення кафедри від 30.11.2023 р., протокол № 4 .

Завідувач кафедри ТБтаР

Наталя ДОБРЯНСЬКА

Одеса - 2023 рік

АНОТАЦІЯ

на кваліфікаційну роботу бакалавра

Робота містить 73 сторінки, 3 таблиці, 31 рисунок, список літератури з 19 найменувань, 4 додатка.

Метою виконання роботи є розробка дводенного туру на устричну ферму, дослідження культури споживання устриць та актуальності і затребуваності устриць в контексті гастрономічного туризму.

Об'єктом аналізу, узагальнень і дослідження виступає устрична ферма «Ойстервіль».

Завданням роботи передбачено дослідити стан та перспективи устричного бізнесу в контексті гастрономічного туризму;

- Дослідити організацію устричних ферм;
- Дослідити міжнародний досвід ведення дегустаційного бізнесу на устричних фермах;
- Проаналізувати туристичну локацію – устрична ферма «Ойсервіль»
- Розробити схему маршруту та дводенний тур для іноземних туристів на устричну ферму;
- Розробити рекомендації щодо прийому іноземних туристів на устричній фермі;
- Проаналізувати умови та способи споживання устриць туристами.

За результатами виконаної роботи сформульовані висновки та рекомендації, розроблена програма та маршрут дводенного туру для іноземних, проведено економічні розрахунки.

Отримані результати можуть бути використані туристичними компаніями для розширення послуг.

Рік захисту роботи - 2023

ABSTRACT

for the qualification work of the bachelor

The work contains 73 pages, 3 tables, 31 figures, a bibliography of 19 titles, 4 appendices.

The purpose of the work is the development of a two-day tour to an oyster farm, the study of the culture of oyster consumption and the relevance and demand of oysters in the context of gastronomic tourism.

The oyster farm "Oysterville" is the object of analysis, generalizations and research.

The tasks of the work include researching the state and prospects of the oyster business in the context of gastronomic tourism;

- Investigate the organization of oyster farms;
- Research the international experience of running a tasting business on oyster farms;
- Analyze the tourist location - oyster farm "Oyserville"
- Develop a route scheme and a two-day tour for foreign tourists to an oyster farm;
- Develop recommendations for receiving foreign tourists at the oyster farm;
- To analyze the conditions and ways of consumption of oysters by tourists.

Based on the results of the work performed, conclusions and recommendations were formulated, a program and itinerary of a two-day tour for foreigners was developed, and economic calculations were carried out.

The obtained results can be used by travel companies to expand services.

The year of job protection is 2023

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

Наталя ДОБРЯНСЬКА

ЗАВДАННЯ

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Дарії Молчановської

Ім'я ПРИЗВИЩЕ

1. Тема роботи «Розробка дводенного туру для іноземних туристів на устричну ферму в Миколаївській області»

Затверджена наказом академії наказ від 03.08.2023 № 346-03

2. Термін здачі здобувачем закінченої роботи 01.12.2023

3. Вихідні дані роботи

Статистичні дані, сайти, підручники, монографії та наукові статті

4. Перелік питань, які потрібно розробити

1. Організація туристичного бізнесу на устричних фермах

2. Міжнародний досвід організації туристичних ферм

3. Устричний сервіс

4. Розробка дводенного туру на устричній фермі для іноземних туристів

Презентація до кваліфікаційної роботи (22 слайди)

6. Консультанти по роботі, із зазначенням розділів роботи

Розділ	Консультант	Підпис, дата	
		Завдання видав	Завдання прийняв
Розділ 3	Наталя ДОБРЯНСЬКА		

7. Дата видачі завдання _____

Керівник
КерівникГанна САРКІСЯН
Федір ТРІШИН

Завдання прийняла до виконання

Дарія МОЛЧАНОВСЬКА**КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН**

№	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Термін виконання етапів роботи
1.	Отримання теми для кваліфікаційної роботи	02.08.2023
2.	Затвердження плану кваліфікаційної роботи	05.08.2023
3.	Надання розділ 1 на перевірку	09.09.2023
4.	Надання розділ 2 на перевірку	21.10.2023
5.	Надання розділ 3 на перевірку	05.11.2023
6.	Формування висновку, списку використаних джерел, додатків	10.11.2023
7.	Здача закінченої кваліфікаційної роботи	30.11.2023
8.	Розробка презентації	01.12.2023

Здобувач _____

Дарія МОЛЧАНОВСЬКА

Керівник _____

Ганна САРКІСЯН

Керівник _____

Федір ТРІШИН

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

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

Здобувач-дипломник _____ Дарія МОЛЧАНОВСЬКА

ЗМІСТ

ВСТУП.....	8
РОЗДІЛ 1	
Організація туристичного бізнесу на устричних фермах.....	12
1.1 Устричні ферми як об'єкти туризму.....	12
1.2 Правила облаштування устричних ферм.....	15
1.3 Тури на устричні ферми як складова гастрономічного туризму.....	16
1.4. Історія споживання устриць	18
Висновки до Розділу 1.....	22
РОЗДІЛ 2	
Міжнародний досвід організації устричних ферм	23
2.1. Досвід Франції в організації устричних ферм.....	23
2.2. Досвід Іспанії в організації устричних ферм.....	33
2.3 Досвід інших країн світу з організації устричного бізнесу.....	36
2.4. Фестивалі устриць. Світовий досвід.....	45
2.5. Правила подачі та споживання устриць.....	47
Висновки до Розділу 2.....	51
РОЗДІЛ 3	
Розробка дводенного туру для іноземних туристів на устричну ферму «Ойстервіль».....	52
3.1. Устрична ферма «Ойсервіль» як туристичний об'єкт для побудови маршруту.....	52
3.2. Розробка туристичного маршруту з Одеси на устричну ферму «Ойстервіль».	63
3.3 Програма дводенного туру на устричну ферму " Ойстервіль "...	65

3.4 Економічні розрахунки вартості туру.....	65
3.5. Прийом іноземних туристів на устричній фермі.....	67
Висновки до Розділу 3.....	69
ВИСНОВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	70
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ ІНФОРМАЦІЇ.....	72
ДОДАТКИ	

ВСТУП

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

Дослідженням гастрономічного туризму присвячено ряд наукових праць зарубіжних вчених [4, с.14; 5, с.33-34], які дали визначення та зміст, проаналізували деякі об'єкти, включені до складу «гастрономічних турів»; українських науковців [1, с.22-24; 3, с.79], які доводять важливість розвитку даного виду діяльності в окремих регіонах України. З українських науковців Д.І. Басюк визначає гастрономічний туризм, як спеціалізований вид туризму, пов'язаний з ознайомленням і дегустацією національних кулінарних традицій країн світу, що є синтезом екології, культури і виробництва [2, с.47].

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

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

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

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

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

Гастрономічний туризм - різновид туризму, взаємопов'язаний з пересуваннями по різних країнах з метою ознайомлення з національними стравами, продуктами, напоями [1]. Під час таких турів споживач відвідує ресторани з національною кухнею, бере участь в гастрономічних заходах і приготуванні місцевих страв, знайомиться з історією та рецептурою національної їжі та напоїв, дегустує напої й подорожує по місцях вирощування, збору й виробництва продуктів, які його цікавлять. У гастрономічних подорожах можна дізнатися про повсякденне життя, історію та культуру країни часом більше, ніж в класичних екскурсійних поїздках.

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

Туризм та готельно-ресторанний бізнес як новітні галузі можуть сприяти виведенню економіки України на більш високий рівень, особливо,

враховуючи сучасні тенденції їх динамічного розвитку в світі. Враховуючи надзвичайно високий рівень наявності природних та соціально-економічних ресурсів України, є можливість і перспективи розвитку гастрономічного туризму як складника туристичної діяльності [5].

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

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

Проблемами українського гастрономічного туристичного ринку послуг є низький рівень розвитку туристично-рекреаційної інфраструктури та стан шляхів сполучення, невідповідність засобів розміщення світовим стандартам, низький професійний рівень підготовки фахівців у цій галузі, недосконалість законодавчої та нормативно-правової бази в галузі туризму, низька й неефективна інформаційно-рекламна продукція вітчизняних туроператорів [4-6].

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

Предметом дослідження кваліфікаційної роботи є гастрономічні тури до устричних ферм.

Об'єктом дослідження є устричні ферми.

Основними завданнями кваліфікаційної роботи є:

- Дослідити стан та перспективи устричного бізнесу в контексті гастрономічного туризму;
- Дослідити організацію устричних ферм;
- Дослідити міжнародний досвід ведення дегустаційного бізнесу на устричних фермах;
- Проаналізувати туристичну локацію – устрична ферма «Ойсервіль»
- Розробити схему маршруту та дводенний тур для іноземних туристів на устричну ферму;
- Розробити рекомендації щодо прийому іноземних туристів на устричній фермі;
- Проаналізувати умови та способи споживання устриць туристами.

РОЗДІЛ 1

Організація туристичного бізнесу на устричних фермах

1.1. Устричні ферми як об'єкти туризму

Устричні ферми можуть бути цікавим об'єктом туризму, пропонуючи відвідувачам можливість дізнатися більше про вирощування, збирання та смакування устриць. Основними аспектами для організації туризму на устричні ферми можуть стати:

- освітні екскурсії: проведення екскурсій з гідом, які навчають відвідувачів життєвому циклу устриць, процесам вирощування та екологічним перевагам устрицевого вирощування, демонстрація сталих та екологічно чистих практик у вирощуванні устриць, акцентуючи позитивний вплив на місцеві екосистеми.
- практичні враження: надання можливості брати участь у практичних заняттях, таких як відкривання та смакування устриць, щоб відвідувачі могли активно брати участь в острицевій діяльності, проведення майстер-класів з техніки вирощування устриць, дозволяючи туристам спробувати свої сили у певних аспектах процесу.
- дегустаційні заходи: організація дегустацій устриць, під час яких відвідувачі можуть спробувати різноманітні види устриць та дізнатися про особливості смаку в залежності від місця вирощування та методів вирощування, оєднання дегустації устриць із вином або крафтовим пивом для поліпшення загального кулінарного досвіду.
- кулінарний туризм: співпраця з місцевими ресторанами для створення спеціальних страв зі свіжих устриць. Це може підвищити рівень кулінарної сцени та привернути любителів їжі, організація фестивалів устриць або кулінарних заходів, які фокусуються на стравах з устриць, для привертання як місцевих, так і міжнародних відвідувачів.
- культурний та історичний контекст: розповідь про історію та культурне значення устрицевого вирощування в регіоні, щоб відвідувачі отримали

глибше розуміння коренів цієї галузі, включення розповідей у екскурсії, підкреслюючи роль устриць у місцевій культурі та економіці.

- живописні локації: якщо устрична ферма розташована в живописному місці, використовуйте природну красу для туризму. Необхідно розглянути можливість організації місць для перегляду, місць для пікніків чи турів на човнах для комплексного досвіду.
- співпраця з іншими атракціями: встановлення партнерства з недалекими туристичними атракціями, такими як природні заповідники, історичні пам'ятки або узбережжя, для створення комбінованих пакетів, що пропонують різноманітний спектр вражень для відвідувачів.
- екологічна освіта: використання можливості для підвищення усвідомленості про важливість екологічного збереження та сталих практик в аквакультури. Акцент на ролі устриць у очищенні води.

Устричні ферми справді можуть стати унікальними та цікавими об'єктами туризму, пропонуючи відвідувачам можливість дізнатися про процес вирощування устриць, оцінити місцеве середовище та насолодитися кулінарними враженнями.

До напрямків розвитку устричних ферм як туристичних об'єктів належать:

1. освітні тури: організація екскурсій, які проведуть відвідувачів через різні етапи вирощування устриць, від насіння до збору врожаю, надання уявлення про біологію устриць, застосовувані методи вирощування та вплив стійкої аквакультури на навколишнє середовище.
2. практичний досвід: варто запропонувати практичний досвід, такий як відкривання устриці та дегустація, дозволяючи туристам брати активну участь у процесі приготування устриць, семінари з методів вирощування устриць або збереження моря можуть залучити та навчити відвідувачів.
3. кулінарні враження: співпраця з місцевими кухарями, щоб створити унікальні страви на основі устриць, пропонуючи туристам смак свіжих місцевих морепродуктів, організація дегустацій устриць у поєднанні з

місцевими винами, пивом чи іншими напоями, щоб покращити загальний гастрономічний досвід.

4. мальовничі місця: варто обирати мальовничі місця для устричних ферм, відкриваючи відвідувачам приголомшливі краєвиди прибережних ландшафтів. Естетична привабливість додає загального туристичного досвіду, необхідно подувати про включення розважальних заходів, таких як екскурсії на човні, каякінг або прогулянки на природі, щоб доповнити візит.

5. культурний та історичний контекст: розповідь про культурне та історичне значення вирощування устриць у регіоні. Це можуть бути традиції місцевих громад, історичні події або роль устриць у місцевій кухні, рекомендовано створити центри інтерпретації або музеї, які демонструватимуть історію та еволюцію вирощування устриць у регіоні.

6. ініціативи сталого розвитку: впровадження та просування сталих та екологічно чистих методів вирощування устриць. Виділіть такі ініціативи, як відновлення середовища існування, управління якістю води та зменшення відходів, щоб зацікавити екологічно свідомих туристів, впровадження практики екотуризму, забезпечуючи мінімальний вплив на навколишню екосистему.

7. співпраця та події: співпраця з місцевими підприємствами, туристичними радами та організаторами заходів, щоб проводити фестивалі устриць або заходи на тему морепродуктів, можна додати живу музику, художні інсталяції чи інші культурні елементи, щоб залучити різноманітне коло відвідувачів.

8. Роздрібна торгівля та сувеніри: варто створити на території магазини або ринки, де відвідувачі зможуть придбати свіжі устриці, продукти місцевого виробництва або сувеніри, пов'язані з вирощуванням устриць, надати інформацію про те, де відвідувачі можуть знайти подібні продукти або досвід у регіоні.

Завдяки поєднанню освіти, кулінарного досвіду та зосередженості на сталому розвитку устричні ферми можуть стати унікальними та

привабливими напрямками для туристів, сприяючи місцевій економіці та сприяючи обізнаності про морські екосистеми.

1.2. Правила облаштування устричних ферм

Облаштування устричних ферм включає в себе декілька ключових аспектів, що пов'язані з вибором місця, технологіями вирощування та загальним управлінням фермою. Нижче подано деякі загальні принципи і правила для облаштування устричних ферм:

1. Вибір місця: географічне розташування: важливо вибрати місце з оптимальними умовами для росту устриць, враховуючи температуру води, солоність та інші фактори.

- безпека водойм: необхідно переконатися, що водойма безпечна для вирощування устриць і не має забруднень або забруднень, які можуть впливати на якість продукції.

- ліцензії і регулювання: ознайомтеся з місцевими законами та регулюваннями, отримайте всі необхідні ліцензії для створення та управління устричною фермою.

2. Дизайн і конструкція:

- типи систем вирощування: необхідно обрати відповідний тип системи вирощування, такий як сітчасті каркаси, трюмові системи або плавучі ферми, враховуючи місцеві умови і вимоги.

- захист від хижаків: варто забезпечити захист від хижаків, таких як раки або птахи, які можуть завдати шкоди устрицям.

3. Системи вентиляції та циркуляції:

- забезпечення чистої води: слід розробити систему вентиляції та циркуляції води, щоб утримувати чистоту води і надавати устрицям необхідні харчові ресурси.

4. Контроль якості води:

- моніторинг параметрів: необхідний регулярний моніторинг та аналіз параметрів води, такі як температура, солоність та рівень кисню, для забезпечення оптимальних умов для росту устриць.

5. Управління харчуванням:

- годування і раціони: розробка ефективної системи годування та контролюйте раціони, щоб забезпечити правильний ріст устриць та покращити якість м'яса.

6. Безпека праці:

- тренінг персоналу: навчання персоналу правилам безпеки та надання їм знання про процеси устрицевого вирощування.

- захист від токсинів: моніторинг наявності токсинів у воді та устрицях для забезпечення безпеки для споживачів.

7. Стійкість до екстремальних умов: забезпечення стійкості до стихійних лих, таких як шторми, при проектуванні та будівництві устричної ферми

8. Відходи та екологічна стійкість:

- управління відходами: вироблення ефективної системи управління відходами для мінімізації негативного впливу на навколишнє середовище.

- екологічна стійкість: сприяння стійкому вирощуванню устриць, використовуючи екологічно чисті практики та сприяючи відновленню місцевих екосистем.

Важливо також постійно вдосконалювати техніку та практики, адаптуючись до змінних умов та збільшуючи виробничу продуктивність.

1.3. Тури на устричні ферми як складова гастрономічного туризму

Тури на устричні ферми можуть стати захопливою та смачною складовою гастрономічного туризму. Це дозволяє відвідувачам не лише насолоджуватися вишуканою кухнею, але і долучати до цього елементи освіти та екскурсії.

В тури на устричні ферми можуть бути включені:

- оглядові екскурсії по устричній фермі, де відвідувачі можуть дізнатися про процес вирощування, обробки та збирання устриць.
- жива демонстрація процесу відкривання устриць та проведення майстер-класів для туристів.
- дегустації та гастрономічні враження: організація дегустації різних сортів устриць, розкриваючи їхні унікальні смакові якості та регіональні особливості.
- смакові експерименти: можна співставити устриці з різними соусами, приправами або винами, щоб підкреслити різноманіття смакових вражень.
- співпраця з місцевими ресторанами та шеф-кухарями, щоб створити пакетні тури, які включають відвідування устричної ферми та гастрономічні вечери.
- розробка спеціальних устричних страв у співпраці з шеф-кухарями, які підкреслюють унікальний смак місцевих устриць.
- культурна інтеграція:
 - історія та культура: включіть інформацію про історію та культурну спадщину устриць у регіоні, щоб поглибити розуміння та зацікавленість відвідувачів.
- місцева аутентичність: сприяння відчуттю аутентичності, пропонуючи туристиці традиційні місцеві обряди, свята або ремесла.
- інтерактивні діяльності: організація практичних майстер-класів з вирощування устриць, відкривання чи готування страв.
- участь у роботі ферми: дозвольте туристам взяти участь у певних аспектах роботи на устричній фермі, від збирання до обробки.
- тематичні події та фестивалі: організація устричних фестивалів, де туристи можуть насолоджуватися виставкою різних видів устриць, кулінарними заходами та розважальними виступами.
- спеціальні тематичні події: вечори з живою музикою чи культурні виступи, для створення неповторного атмосферного досвіду.

Гастрономічні тури на устричні ферми мають великий потенціал привертати любителів їжі та тих, хто цікавиться процесами вирощування морепродуктів. Вони також сприяють розвитку місцевої гастрономічної сцени та сприяють збільшенню популярності місцевого регіону серед туристів [7].

1.4.Історія споживання устриць

Це зараз устриці вважаються делікатесом і донедавна – їжею заможних людей. Колись вони коштували дешевше за хліб.



Рис. 1.1. - Устриці

У більшості фанатів цієї їжі устриці, крім льоду, вина та гарного відпочинку, асоціюються з чим завгодно, але не з бідністю. Але, насправді, у 17-18 століттях цими моллюсками харчувалися бідні люди в Італії, Франції та Великій Британії.

"Бідність і устриці завжди йдуть ніби пліч-о-пліч", - писав англієць Діккенс, вклавши ці слова в уста іронічного Сема з "Посмертних записок Піквікського клубу".

В Італії устриці також їли і бідні, і багатії, додатково вони уславилися завдяки репутації Казанови, який нібито з'їдав по 50 устриць на сніданок.

Вважалося, що вони є афродизіаком, що зрештою підтвердили вчені.



1.2. – Сервірування устриць

До Франції традицію їсти устриці привезла флорентійка Катерина Медічі, вийшовши заміж за Генріха II. Молюски сподобалися французам і швидко стали там дешевою та поживною їжею. Малозабезпеченим людям вони замінили м'ясо, багаті запікали устриці в різних соусах та хлібі.

Але вже у 20 столітті ситуація змінилася, бо більшість устриць люди просто виїли. Винищили, як мамонтів. Влада почала вводити квоти на вилов устриць, відповідно вони стали дорожчати і перетворилися на делікатес. А значить – і в їжу забезпечених.

Як вибирати устриці

Питання про те, які устриці є найсмачнішими – дуже спірне, бо про смаки не сперечаються. Загальноприйнятою є думка, що смакові якості диких устриць кращі за ті, що були вирощені на устричній фермі. Їх смак багатший, з легкою металевою ноткою. Устриці з ферм мають більш маслянистий смак, солодкувато-солоний.



Рис. 1.3 – Вигляд устриці з середини

Як подавати сирі устриці

Найбільш популярним та класичним способом вживання устриць є поїдання їх сирими. Устриці треба покласти на лід, відкривати і одразу з'їдати. Перед цим можна збризкати м'якоть соком лимона або соусом "Табаско".



Рис. 1.4 – Відкриті устриці

Якщо вам не подобаються сирі устриці, або хочеться смакувати ними за новим, спробуйте запекти. Пропонуємо вам три рецепти з цікавою історією. У них чимало рідкісних та дорогих складових, але якщо їх замінити, може вийти смачно. Хоча, звичайно, рецепт цей буде дещо іншим.

Устриці "Рокфеллер"



Рис. 1.5. – Устриці у вигляді страви

Історія цього рецепту почалася в 1850 році, коли засновник ресторану "У Антуана" в Новому Орлеані ввів у меню страву "Равлики по-бургундськи". 1899 року з постачанням равликів почалися перебої, і Антуан Жуль замінив їх устрицями. За легендою, перший гість ресторану, який скуштував нову страву, заявив, що цей "смак багатий, як Рокфеллер!".

За іншою версією, блюдо отримало гучне ім'я за яскраво-зелений соус кольору долара.

Оригінальний рецепт страви зберігається в секреті і передається з вуст в уста власниками ресторану, тому пропонуємо приготувати "Устриці Рокфеллер" за рецептом Луїджі Россі.



Рис. 1.6 - Устриці "Килпатрик"

Є моторошна легенда, за якою рецепт вигадала дружина ірландського рибалки, який загинув під час збору устриць. Нібито тіло нещасного було виявлено у човні під вантажем зловісних молюсків. "Oysters kill Patrick", - повідомили вдові та віддали злочасні устриці.

Насправді автором рецепту є великий Ернест Арбогаст, який очолював кухню ресторану в готелі "Палас" у Сан-Франциско. На початку 20 століття готелем заправляв майор Джон Кіркпатрік. Під час землетрусу 1906 року Кіркпатрік особисто врятував великого Енріко Карузо. На честь славетного героя (і свого начальника) Арбогаст назвав новинку в меню закладу. Якимось чином назва вкралася помилка, а потім народилася легенда про загибель рибалки [8].

Висновки до розділу 1

В даному розділі охарактеризовано устричні ферми, як туристичні об'єкти, надано пропозиції щодо надання послуг, які надаються туристам під час візиту, охарактеризовано вимоги до організації устричних ферм, проаналізовано їх дільність в аспекті гастрономічного туризму.

Наведено історичні факти культури споживання устриць, виявлено перспективний напрямок розвитку туристичних подорожей на устричні ферми для України.

РОЗДІЛ 2

Міжнародний досвід організації устричних ферм

2.1. Досвід Франції в організації устричних ферм

Франція має довгу та багату традицію вирощування устриць, і французькі устричні ферми відомі своєю високою якістю продукції. Давайте розглянемо деякі аспекти досвіду Франції в організації устричних ферм:

1. Регіональна специфіка: місцеві види устриць: Франція вирощує різні види устриць, і кожен регіон може бути спеціалізованим на певних сортах. Наприклад, Марен-Олен відомий через устриці "Marennes-Oléron," а Бретань славиться "Belon" устрицями.

2. Технології вирощування:

- системи вирощування: Франція використовує різні системи вирощування, такі як сітчасті каркаси, спеціалізовані трюмові системи та плавучі ферми. Це дозволяє оптимізувати умови для кожного регіону.

3. Організація дегустацій та турів:

- дегустаційні екскурсії: багато устричних ферм у Франції пропонують дегустаційні екскурсії, де відвідувачі можуть не лише скуштувати устриці, але й дізнатися більше про їхнє вирощування та обробку.

- партнерство з ресторанами: багато устричних ферм співпрацюють з місцевими ресторанами для поширення своєї продукції та пропозиції спеціальних страв.

4. Інновації та дослідження:

- співпраця з науковими центрами: французькі устричні ферми співпрацюють з науковими центрами для дослідження і вдосконалення методів вирощування, захисту від хвороб та збереження біорізноманіття.

- експерименти з розведенням: деякі ферми проводять експерименти з розведенням устриць, щоб покращити генетичні характеристики та адаптацію до змінних умов.

5. Соціальна взаємодія та туризм:

- залучення спільноти: устричні ферми в Франції часто є важливою частиною місцевих спільнот, і вони сприяють розвитку туризму та інфраструктури в регіоні.
- співпраця з місцевими підприємцями: устричні ферми можуть співпрацювати з місцевими готелями, ресторанами та іншими підприємцями для створення гастрономічних пакетів туризму.

6. Сталість та охорона довкілля:

- сталість вирощування устриць: французькі устричні ферми активно впроваджують сталі методи вирощування для забезпечення довгострокової сталості та збереження морських екосистем.
- боротьба з загрозами: французькі ферми активно працюють над боротьбою з викликами, такими як зміни клімату, хвороби та інші загрози для устрицевого вирощування.

Досвід Франції свідчить про те, як ефективна організація, інновації та співпраця можуть сприяти розвитку успішної та стійкої устричної промисловості та гастрономічного туризму.

На середземноморському узбережжі Франції, біля кордону з Іспанією знаходиться мальовнича лагуна Льокат, рай віндсерферів та шанувальників свіжих устриць. Якщо ви відносите себе до останніх, то ця екскурсія власне для вас – більш якісних (а також надзвичайно дешевих) устриць ви навряд чи скоштуєте ще десь. Місцевих устриць замовляють найкращі ресторани Франції та Іспанії, а з недавнього часу їх експортують також до Японії та Китаю! Проте якщо ви не мали ще нагоди познайомитися з цим морським делікатесом, устричні ферми у Льокаті – найкраще місце для цього.



Рис. 2.1 - Устрична ферма у Франції



Рис. 2.2 - Подача устриць у Франції

Краєвиди, атмосфера, якість устриць та французького білого вина – тут все створено для того, щоб насолодитися устрицями так, як ви не робили цього ніколи у житті.

Французи вважають, що устриці не лише смачні та корисні для здоров'я, але вони є і надсильним афродизіаком — кажуть, що Казанова з'їдав декілька дюжин кожного дня. З часів короля Людовика XIV устриці входять в моду серед французької еліти і до сьогодні вважаються одним з

головних морських делікатесів, символом розкоші та знаменитого *arte de vivre* — мистецтва жити.

Під час екскурсії можна поєднати приємне з іншим приємним, подорож до Льокату по устриці поєднати з відвідуванням фантастичного Театру-музею Сальвадора Далі у Фігерасі, або середньовічної Жирони [9].

Таблиця 2.1

Вартість індивідуальної екскурсії на устричні ферми з відвідуванням Музею Далі або Жирони

Тип екскурсії	Екскурсія на автомобілі з гідом 1-3 особи	Екскурсія на автомобілі з гідом 4-6 осіб	Лише гід (водій) 1-3 особи	Лише гід (водій) 4-5 осіб
Устричні ферми або музей Далі або Жирона, 10-11 годин	500 євро	650 євро	250 євро	280 євро



Рис. 2.3 - Візит на устричну ферму у Франції

Правила вирощування устриць. Досвід Франції

Устриці використовуються шеф-кухарями на всіх континентах. І кожне покоління шефів переосмислює смак, текстуру і спосіб приготування. У сучасній гастрономії, крім самого популярного способу вживання (живими), молюски дегидрують, коптять, запікають з кимчи, консервують, роблять майонез, збивають з текілою і навіть варять консоме.

Крім того, устриці багаті умами (по-японськи – «приємний смак»), смак високобілкових речовин, що виділяється в самостійний, п'ятий смак і традиційно використовується в якості приправи в Китаї, Японії та інших країнах Далекого Сходу), а білок молюсків засвоюється легше, ніж яєчний, що надихає шефів на нетривіальний pairing. Але устриці – одні з небагатьох

моллюсків, яких прийнято їсти живими, а це вже підвищена відповідальність кухаря перед гостем. Саме тому шеф повинен бездоганно розбиратись в смаку сам, для того, щоб вміло подати гостю.

Проблема в тому, що в Україні культура споживання устриць тільки набирає обертів, та й змагатися з Францією або США в цьому питанні ми поки теж не можемо. А вивчити досконально продукт, який в Україні майже не виробляють, – досить складно. Але, щоб зрозуміти від чого залежить знаменитий смак тих чи інших устриць шефу необхідно знати всі етапи вирощування.

Саме тому було вирішено звернутися за допомогою до професіонала і відвідати ферму «устричного короля» (як його багато хто називає), найбільшого виробника устриць у Франції, спікеру конгресу FONTEGRO UKRAINE 2016, Жан-Жаку Кадоре. Французькі устриці вважаються найбагатшими, хоча і вирощують моллюск вже в багатьох країнах.



Рис. 2.4. – Умови вирощування устриць

Всього у Франції налічується більше 3000 устричних господарств. Найзнаменитіші регіони – обидва берега Ла-Маншу: Бретань, Нормандія, Ессекс і Кент, заливши Аркашона (в Бордо), середземноморське узбережжя

Франції. Так що конкуренція величезна. Але, не дивлячись на те, що наша сім'я займається устрицями багато десятиків років (а саме з 1880 року) і вже п'яте покоління керує бізнесом, прибутковим господарство стало, коли кермо влади взяла в свої руки ... бабуса, – розповідає Жан-Жак. – Саме тоді ми стали своєрідним знаком якості, і багато шефів почали робити спеціальну позначку в меню про те, що це устриці саме з господарства Cadoret». Сьогодні, в принципі, нічого не змінилося: з Cadoret працюють багато топових світових шефів. Але про все по порядку

Господарство Cadoret знаходиться в провінції Бретань на півночі Франції, в маленькому містечку на березі річки Белон. «Саме стабільний помірний клімат регіону дає можливість устрицям рости і вбирати всі сили води для кращого смаку. У нас не буває виснажливої спеки, а й не буває морозів. Це найсприятливіший клімат для устриць, справа в тому, що стрибок температури навіть на 10 градусів здатний вбити устрицю», – уточнює Жан-Жак.

«Кожна устриця зростає 3-5 років. І це природні умови зростання. Саме поняття устричної ферми досить суб'єктивне. Під словом «ферма» ми зазвичай розуміємо місце, де можна впливати на швидкість росту, плодючість, годувати, лікувати і всіляко сприяти зростанню. Але в устричному господарстві все по-іншому. Ми не можемо штучно впливати на зростання устриць – ми можемо лише допомогти їм вирости в природних умовах і придбати смак», – продовжує Жан-Жак.

Устриці діляться на два види, в залежності від форми раковини: плоска і глибока. Далі кожен вид ділиться на категорії, яких на сьогодні налічується більше 50. Категорії залежать від місця і тривалості афінажу. Також у розміру устриць є своя шкала вимірювання. У плоских устриць розмірний ряд 2, 1, 0, 00, 000, 0000. При цьому 0000 найбільший, його ще називають кінське копито. У глибоких устриць калібрування йде за номерами, 4, 3, 2, 1 і 0 найбільший.

Сім'я Cadoret орендує більшу частину затоки Атлантичного океану. Устричні фермери орендують у держави морські гектари точно так же, як орендують землі фермери для сільськогосподарських робіт. Вся затока розділена на ділянки, якими володіють різні господарства. План затоки – один з основних документів устричного господарства, оскільки необхідно чітко дотримуватись водних кордонів з сусідами. Самими точними межами між ділянками вважаються палиці, тому що дають 100% точність, на відміну від морського GPS, де є похибка +/- 10 метрів.

Весь цикл вирощування устриць ділиться на кілька етапів. Перший етап – покупка мальків. Spat (устрична ікра, молодь устриць) збирають в дикій природі. Устриця – гермафродит, тому розмножується без, так би мовити, стороннього втручання. Самий вдалий час – літній. Звідси і повір'я, що влітку устриць не їдять. Молодь народжується всередині раковини, приблизно п'ять штук в одній. І через 3-5 днів мальки виходять назовні. У цей час їм потрібно десь закріпитись, зазвичай це каміння або спеціальні колектори на глибині. Ось на цій стадії їх і збирають вручну для подальшого вирощування на фермах.



Рис. 2.5 – Процес вирощування устриць

Устриць-малюків поміщають в спеціальні сітки і кладуть на так звані столи на березі затоки CARANTEC.

Щоденні океанські припливи-відпливи добре позначаються на загальному зростанні устриць. Потрібно відзначити, що розклад припливів – ще один важливий документ для фермерського господарства: всі роботи потрібно провести під час відливу. Устриці, як і люди, ростуть по-різному: хтось швидко, хтось повільно, одні худі, інші вгодовані. І штучно вплинути на рівномірність зростання просто неможливо. «Єдине, на що ми можемо впливати, – це на форму раковини і жирність молюска», – уточнює Кадоре.

Сітки з устрицями перевертають, постукують палицею, перемішуючи їх, приблизно раз на два тижні. Тим самим форма раковини і м'ясо всередині набувають більш правильну форму. Інакше раковина буде довгою і вузькою, а сам молюск не таким м'ясистим. Весь процес триває близько року.

«Одна з основних труднощів на даному етапі – це можливі хвороби устриць. Так-так, устриці можуть хворіти. Існує, наприклад, устричний вірус, який призводить до загибелі молюска. Кілька років тому вірус забрав 80% нашого врожаю, адже проти вірусу ми повністю безсилі. Ніяких антибіотиків, підсилювачів зростання і вітамінізованої їжі. Як ми можемо впливати на дику природу?» – пояснює Жан-Жак.

Після закінчення року молюсків опускають на дно затоки ще на два роки – для подальшого зростання, це другий етап виробництва. І на цьому етапі також існують свої ризики: шторм або морські хижаки (чайки, морські зірки, равлики, краби і деякі види риб).

Після закінчення трьох років настає наступний етап. Устриці перебирають вручну і відбирають готові до афінажу, який проходить на річці Белон, в 150 км від ферми. Решту повертають в затоку. Щоб дістати устриць, виїжджають спеціальні машини, які сітками вирують воду, а так званий «водний пилосос» витягує устриці на баркас. Раніше це робилося повністю людьми і займало набагато більше часу.

«Афінаж ми порівнюємо з процесом декантування дорогого вина», – коментує Кадоре. В процесі афінажу смак устриці пом'якшується, стає більш «глибоким», йде зайва сіль. Тому афінаж проходить в прісній воді. У нашому господарстві – на річці Белон. Тривалість – від трьох місяців до дванадцяти.

На березі річки знаходиться цех по сортуванню і упаковці молюсків, це дозволяє скоротити час на доставку, відповідно максимально зберегти свіжість. Витягнуті з води устриці надходять на конвеєрну стрічку. Кожна устриця простукується вручну – для визначення щільності м'яса всередині раковини.

Якщо у працівника є сумніви – устрицю кладуть на другу стрічку, яка повертає їх назад в річку для продовження афінажу.



Рис. 2.6 – Процес фасування устриць

Устриці пакують в дерев'яні ящики різного розміру, але кількість завжди кратна 12. Причому упаковують певним чином, щоб устриця зберегла вологу. Адже при втраті 20% води молюск загине в дорозі.

Процес відвантаження устриць щоденний і ніколи не переривається. Устрична ферма на затоці працює без вихідних. Але в різдвяні свята число працівників збільшується вдвічі або навіть втричі, оскільки у Франції це

високий сезон споживання. Адже саме устриці – традиційне різдвяне блюдо для французів.

«У Європі, до речі, вважають за краще устриці розміром 3-4. Устриць більшого розміру раніше ми просто викидали. Зараз же це дефіцит, якого катастрофічно не вистачає. Пов'язано це з тим, що кухарі створюють велику кількість заправок на основі устриць або дегидруючи їх, а потім натирають в блюдо.

На мою думку, свій ідеальний смак устриця набуває на 2-3 день після вилову, і цей смак я вважаю за краще не псувати. Тому не поливаю їх навіть соком лимона», – пояснює Жан-Жак. Якщо вам випала можливість спробувати устриць у Франції, та ще й на фермі, ви вже не зможете забути цей смак!

В середньому господарство відвантажує близько 20 000 000 устриць в рік. Устриці поставляють по всьому світу. Вся Європа, Китай, Сінгапур, Японія і, звичайно ж, Україна.

Щоб потрапити на кухню до шефа і на тарілку до гостя устриця проходить довгий шлях зростання, сотні разів перевертається в сітках і десятки раз сортується.

І те, що сьогодні кожен і практично в будь-якій точці земної кулі може насолоджуватися дійсно неповторним смаком устриці, ми зобов'язані устричним господарствам. Таким як у Жан-Жака Кадоре, і таким людям як Жан-Жак Кадоре, відданим своїй справі і готовим розповідати про це годинами [10, 11].

2.2. Досвід Іспанії в організації устричних ферм

Іспанія також має багатий досвід у вирощуванні та обробці устриць. Іспанські устричні ферми визначаються високою якістю продукції та інноваційними підходами до галузі. Нижче розглядаються деякі аспекти досвіду Іспанії у відносині організації устричних ферм:

1. Місцеві Сорти Устриць: Іспанія має свої власні місцеві сорти устриць, такі як устриці з Затоки Кадісу (Gulf of Cádiz) чи з Затоки Ароунда (Ría de Arousa). Ферми спеціалізуються на вирощуванні та просуванні конкретних видів.

2. Інновації у технологіях вирощування:

- Плавучі ферми: Деякі устричні ферми в Іспанії використовують плавучі ферми для вирощування устриць, що дозволяє більше ефективно використовувати морські ресурси.

- Інтеграція з аквакультурою: деякі ферми інтегрують устрицеве вирощування з іншими видами аквакультури, що сприяє більш ефективному використанню простору та ресурсів.

3. Гастрономічний туризм та дегустації:

- організація гастрономічних фестивалів, присвячених устрицям, де туристи можуть насолоджуватися дегустаціями, куштувати різні види устриць.

Устричні ферми в Коста Брава

Французьке містечко Лекат, яке славиться своїми найсвіжішими смачними устрицями, знаходиться за два кроки від кордону Іспанії з Францією. Лекат стоїть на березі лагуни. Тут сприятливі умови для вирощування устриць, тому не дивно, тут з'явилося багато устричних ферм. Згодом Лекат виявився дуже популярним серед любителів устриць.

Вважається, що це одне з найкращих місць у Європі, де можна скуштувати цих молюсків.

Устричний порт складається з двох вулиць, що йдуть уздовж каналу з одного та протилежного боків. Канал повідомляється з лагуною. З лагуни прибувають човни з уловом, а точніше із зібраним урожаєм устриць. Устриці одразу йдуть з корабля на бал, а точніше на стіл.



Рис. 2.7 – Вид на устричну ферму

Уздовж обох вулиць, що оперізують канал, розташовані ресторанчики. Можна сісти за столик і поїсти всілякими морськими делікатесами, пропонованими тут за дуже доступною ціною. Наприклад, 6 середніх устриць коштують 6,5 євро, великих - 7, маленьких - 6. (Середня ціна - 1,10 євро за устрицю).



Рис. 2.8 - Устричні ферми та Колліур

Покуштувавши морських делікатесів, маршрут можна продовжити. Наприклад, заглянути до чарівного містечка на французькому узбережжі — Колліурі. Це місто захоує в себе з першого погляду своєю величною

фортецею, що нависає над морем, і чарівними вузькими вуличками, що ведуть до моря [12].

2.3 Досвід інших країн світу з організації устричного бізнесу

В світі існує всесвітнє товариство устриць.

Місія Всесвітнього товариства устриць – бути інструментом доброзичливості, дружби та співпраці для всіх, хто певним чином пов'язаний з дослідженнями, виробництвом і використанням устриць у будь-якій точці світу.

Основними цілями є:

- Проведення Міжнародного симпозіуму з устриць тощо.
- Покращення знань громадськості про устрицю та її користь для людства.
- Розвивати у дітей розуміння і любов до устриць.
- Співпрацювати з існуючими організаціями для обміну та розповсюдження науки про устриці.
- Заохочувати та підтримувати сталі вирощування устриць.
- Заохочувати та підтримувати використання устриць як їжі для людей.
- Працювати з устрицями для покращення якості води в прибережних середовищах.
- Дослідити та зрозуміти роль природних устричних ділянок і культури устриць у підтримці та відновленні біорізноманіття в прибережних морських екосистемах.

Устричні ферми є в тасманії, Китаї, Австралії, Бразилії, Франції, Хіросімі (Японія), Західному узбережжі Канади, Малайзії, Ірландії, Чорногорії [13].

15 найкращих устричних компаній світу:

У 2022 році світовий ринок устриць досяг 7,11 мільйона тонн. Згідно з аналізом IMARC Group, провідні компанії на світовому ринку устриць зосереджуються на різноманітних інноваціях, таких як запуск нових

технологій для більш ефективного вирощування та збору устриць. і стабільно.

Відповідно до цього багато ключових гравців впроваджують інноваційні рішення для одомашнення та власного вирощування устриць у штучних морських середовищах, щоб задовольнити зростаючі потреби споживачів, що, у свою чергу, сприяє зростанню ринку. Крім того, запровадження програми відстеження устриць дозволяє споживачам відстежувати та бачити інформацію про походження устриць і дату вилову.

Окрім цього, ключові гравці все частіше використовують складне обладнання для моніторингу та контролю якості води, температури, солоності та інших факторів, які впливають на ріст і здоров'я устриць, що є поштовхом для зростання ринку. Крім того, кілька удосконалень у системах постачання свіжих, консервованих і заморожених устриць сприяють зростанню ринку. Крім того, запровадження нових методів пакування та транспортування, таких як використання ізольованих коробок і гелевих пакетів для збереження прохолоди устриць під час транспортування, що полегшує транспортування на великі відстані, зберігаючи їх свіжість, забезпечує значний поштовх ринку зростання. Інші чинники, включаючи ключові компанії, проводили генетичні дослідження устриць для виявлення штамів, які є більш стійкими до хвороб і мають кращі темпи росту, активізували науково-дослідну діяльність (НДДКР), розширили сектор аквакультури двостулкових молюсків і збільшили проникнення міжконтинентальних харчових продуктів. Тенденції разом із зростаючою схильністю до вишуканої кухні з морепродуктів відкривають для ринку можливості для прибуткового зростання.

У перспективі IMARC Group очікує, що ринкова вартість досягне 8,34 мільйона тонн до 2028 року, зростаючи на CAGR на 3,24% протягом прогнозованого періоду (2023-2028).

Список найкращих компаній, що працюють в устричній промисловості в усьому світі:

Глобальний ринок устриць має кілька великих гравців, зокрема Chatham Shellfish Company, France Naissain, Hog Island Oyster Company, Hoopers Island Oyster Company, Huitres Favier Earl, Huitres Helie, Mere Point Oyster Company, Morro Bay Oyster Company, Murder Point Oysters Company, Pangea Shellfish & Seafood Company Inc., Tomales Bay Oyster Company LLC, Westcott Bay Shellfish Company та White Stone Oyster Company. Більше інформації про ці компанії наведено нижче.

1. Chatham Shellfish Company

Заклад:	1976 рік
Штаб-квартира:	Массачусетс, США
сайт:	https://chathamoysters.com/

Chatham Shellfish Company є провідним виробником високоякісних устриць у Сполучених Штатах. Вона керує найсучаснішим інкубаторієм і розплідником, щороку виробляє мільйони насіння устриць. Компанія Chatham Shellfish Company виробляє два види устриць: Chatham Classic Oyster і Chatham Gold Oyster. Класична устриця Chatham — це устриця середнього розміру з глибокою чашкою та помірно солоним смаком. Його часто описують як солодкуватий і трохи горіховий смак. Chatham Gold Oyster, з іншого боку, є більшою устрицею з міцнішим смаком.

2. Франс Несейн

Заклад:	1946 рік
Штаб-квартира:	Франція

сайт:	https://www.francenaisain.com/
--------------	---

France Naissain — це французька компанія, що спеціалізується на виробництві та розповсюдженні високоякісних личинок устриць, також відомих як "naissain". Флагманським продуктом France Naissain є устриця Gillardeau, яка відома своєю винятковою якістю та смаком. Устриці ретельно збирають вручну та класифікують за розміром і зовнішнім виглядом, причому лише найкращі зразки продаються під брендом Gillardeau. На додаток до своїх устриць, France Naissain пропонує різноманітні інші продукти з молюсків, включаючи молюски, мідії та гребінці. Усі ці продукти вирощуються з використанням тих самих екологічних методів вирощування, що й устриці Жилардо, збираються та обробляються з особливою

Заклад:	1982 рік
Штаб-квартира:	Каліфорнія, США
сайт:	https://hogislandoysters.com/

ретельністю, щоб забезпечити найвищий рівень якості та свіжості.

3. Устрична компанія Hog Island

Hog Island Oyster Company — це каліфорнійська компанія, яка спеціалізується на вирощуванні, збиранні та розповсюдженні устриць преміум-класу та інших молюсків. Компанія відома своєю прихильністю до сталого розвитку, залученням громади, винятковою якістю та інноваціями. Вона розробила декілька власних технологій і методів для вирощування та обробки устриць. Флагманським продуктом є устриця Hog Island, яка вирощується в холодних незайманих водах затоки Томалес із застосуванням екологічних методів вирощування. Устриці вирощуються на плавучих

плотах, які забезпечують легкий доступ і видобуток, і їх регулярно перекидають, щоб забезпечити постійну форму та смак.

4. Hoopers Island Oyster Company

Заклад:	2010 рік
Штаб-квартира:	Кембридж, США
сайт:	https://hoopersisland.com/

Hoopers Island Oyster Company — одна з найбільших устричних ферм на східному узбережжі, яка прагне до сталого розвитку аквакультури, участі громади та виняткової якості. Продукція компанії вирощується за допомогою унікальної системи плаваючих клітин, яка дозволяє устрицям харчуватися водами, багатими на планктон, а потім збирається та сортується вручну для забезпечення найвищого рівня якості та свіжості. Устриці та інші молюски Hoopers Island Oyster Company ретельно сортуються та упаковуються вручну, щоб забезпечити найвищий рівень свіжості та якості, і відправляються безпосередньо клієнтам.

5. Huitres Favier Earl

Заклад:	1966 рік
Штаб-квартира:	Франція
сайт:	http://www.huitres-favier.com/en/

Huitres Favier Earl — це авторитетна та відома компанія з вирощування устриць, що базується у Франції. Компанія спеціалізується на вирощуванні та розповсюдженні високоякісних устриць і заслужила міцну репутацію завдяки своїй відданості досконалості та стійкості в галузі аквакультури. Huitres Favier Earl використовує ретельні процедури моніторингу та тестування

протягом усього процесу вирощування устриць, щоб переконатися, що лише найкращі устриці потрапляють до клієнтів.

6. Уїтрес Гелі

Заклад:	1952 рік
Штаб-квартира:	Сен-Вааст-ла-Уг, Франція
сайт:	https://www.huitres-st-vaast.com/en/

Huitres Helie – це відома компанія з вирощування устриць, яка прагне до досконалості та сталого розвитку. Компанія стала провідним постачальником устриць преміум-класу в регіоні. Він доставляє свіжозібрані устриці, відомі своїм винятковим смаком і текстурою, забезпечуючи приємні кулінарні враження. Компанія також пропонує вибір популярних видів устриць, кожна з яких ретельно вирощується для досягнення бажаних характеристик. Крім того, Huitres Helie може пропонувати супутні товари, такі як очищені устриці, мушлі устриць для прикраси або інші делікатеси з морепродуктів.

7. Mere Point Oyster Company

Заклад:	2015 рік
Штаб-квартира:	Брауншвейг, США
сайт:	https://www.merepointoyster.com/

Mere Point Oyster Company є провідним виробником високоякісних екологічно чистих устриць на узбережжі штату Мен у Сполучених Штатах. Компанія виробляє кілька сортів устриць, у тому числі класичну устрицю Мена та устрицю Пемакід, відому своїм глибоким і солоним смаком. Крім того, Mere Point Oyster Company також співпрацює з місцевими

природоохоронними групами, щоб підтримати зусилля з відновлення місцевих середовищ існування та захисту видів, що знаходяться під загрозою зникнення.

8. Morro Bay Oyster Company

Заклад:	2009 рік
Штаб-квартира:	Каліфорнія, США
сайт:	https://www.morrobayoysters.com/

Morro Bay Oyster Company є шанованою та інноваційною компанією з вирощування устриць, яка швидко зарекомендувала себе як один із лідерів галузі. Тут вирощують кілька сортів устриць, у тому числі устрицю Pacific Gold, устрицю Morro Bay Sweet і устрицю Kumamoto. Morro Bay Oyster Company використовує поєднання традиційних і сучасних методів вирощування устриць, включаючи використання плавучих мішків і лотків для вирощування устриць.

9. Murder Point Oysters Company

Заклад:	2009 рік
Штаб-квартира:	Bayou La Batre, США
сайт:	https://murderpointoysters.com/

Murder Point Oysters Company — компанія з вирощування та дистрибуції устриць преміум-класу, відома своєю прихильністю до якості та сталого розвитку. Устриці, вирощені Murder Point Oysters Company, вирощуються в Мексиканській затоці, у теплих, багатих поживними речовинами водах біля узбережжя Алабами. Компанія використовує поєднання традиційних і сучасних технологій вирощування, щоб забезпечити

найвищу якість устриць. Компанія використовує стакани, які допомагають покращити якість і смак устриць, обережно перемішуючи їх, що змушує їх виростати глибшою чашкою та товстішою раковиною. Цей процес також допомагає видалити будь-яке сміття або небажані організми, які можуть прикріпитися до устриць, гарантуючи, що вони чисті та здорові.

10. Pangea Shellfish & Seafood Company Inc

Заклад:	2001 рік
Штаб-квартира:	Бостон, США
сайт:	https://www.pangeashellfish.com/

Pangea Shellfish & Seafood Company є провідним постачальником морепродуктів, який прагне до якості, сталого розвитку та обслуговування клієнтів. Тут вирощують різноманітні продукти аквакультури, включаючи устриць, молюсків і мідій. Pangea Shellfish & Seafood Company постачає свою продукцію від місцевих рибалок і відповідальних аквакультурних ферм, гарантуючи, що їхні морепродукти найвищої якості та виловлені або вирощені в екологічно відповідальний спосіб.

11. Tomales Bay Oyster Company LLC

Заклад:	1909 рік
Штаб-квартира:	Каліфорнія, США
сайт:	https://www.tomalesbayoystercompany.com

Tomales Bay Oyster Company LLC — це провідна устрична ферма та оптова компанія, яка займається виробництвом високоякісних, екологічно чистих і смачних устриць. Устриці компанії вирощуються з використанням стійких методів землеробства та збираються вручну. Компанія також

інвестувала в дослідження для покращення здоров'я та росту своїх устриць. На додаток до цього, компанія Tomales Bay Oyster Company LLC інвестувала в дослідження та розробки, щоб знайти нові способи вирощування устриць і покращити якість своєї продукції.

12. Westcott Bay Shellfish Company

Заклад:	1977 рік
Штаб-квартира:	Вашингтон, США
сайт:	https://www.westcottbayshellfish.com/

Westcott Bay Shellfish Company – це сімейна ферма з вирощування молюсків у Вашингтоні. Компанія прагне виробляти високоякісні екологічно чисті молюски, зводячи до мінімуму їхній вплив на навколишнє середовище. Компанія Westcott Bay Shellfish Company вирощує різноманітні молюски, зокрема устриць, молюсків, мідій і геокачок. Молюски компанії вирощуються з використанням стійких методів землеробства та збираються вручну.

13. White Stone Oyster Company

Заклад:	2015 рік
Штаб-квартира:	Вірджинія, США
сайт:	https://www.whitestoneoysters.com/

White Stone Oyster Company — це провідна устрична ферма, яка прагне вирощувати найкращі устриці, одночасно пропагуючи екологічні практики аквакультури. Тут вирощують різноманітні устриці, включно з фірмовою устрицею White Stone Oyster. Устриці компанії вирощуються в незайманих водах Чесапекської затоки, яка відома своїми високоякісними морепродуктами. Крім того, устриці компанії також відбираються вручну та сортуються досвідченими ловцями устриць, щоб гарантувати, що кожна устриця відповідає високим стандартам компанії [14].

2.4. Фестивалі устриць. Світовий досвід

Від США до Японії проводиться безліч фестивалів, присвячених цьому чудовому двостулковому молюску. Приєднуйтеся до нас, коли ми здійснимо екскурсію найкращими у світі фестивалями устриць.

Фестиваль устриць – це свято всього, що пов'язане з устрицями. Від чудових страв із устриць до конкурсів з очищення устриць — ці фестивалі обов'язково варто відвідати будь-якому любителю морепродуктів. Багато устричних фестивалів також включають живу музику, карнавальні атракціони та інші веселі заходи для всієї родини.

До найкращих устричних фестивалів по всьому світу належать наступні:

1. Фестиваль устриць у Голуеї, Ірландія Фестиваль устриць у Голуеї, який проводиться кожного вересня, є одним із найвідоміших фестивалів устриць у світі. Фестиваль включає чемпіонат з відкриття устриць, живу музику і, звичайно ж, безліч свіжих устриць.
2. Фестиваль устриць в Остенді, Бельгія Фестиваль устриць в Остенді – ще один відомий фестиваль, який збирає любителів устриць з усього світу. Крім найсмачніших устриць, на фестивалі також влаштовують грандіозний парад, феєрверки та ярмарок.
3. Wellfleet OysterFest, США Wellfleet OysterFest, що проводиться у Веллфліті, штат Массачусетс, є дводенним фестивалем, присвяченим знаменитим устрицям міста. Фестиваль включає конкурс з очищення устриць, живу музику і безліч заходів для всієї родини.
4. Хіросіма Какі Мацурі, Японія Хіросіма Какі Мацурі, або Фестиваль устриць, - один із найбільших фестивалів їжі в Японії. На фестивалі представлені свіжі устриці із затоки Хіросіма та інші місцеві делікатеси.

5.Фестиваль устриць у Фалмуті, Великобританія Фестиваль устриць у Фалмуті, що проводиться у Корнуоллі, Англія, є чотириденним святом знаменитих устриць міста. Фестиваль включає кулінарні демонстрації, живу музику і різноманітні страви з устриць.

Фестивалі устриць організовують не лише для любителів морепродуктів. Багато фестивалів пропонують різноманітні варіанти харчування, а також живу музику та інші розваги.

На устричних фестивалях подають лише устриць? Хоча устриці є зіркою шоу на більшості устричних фестивалів, багато фестивалів також пропонують безліч інших страв з морепродуктів та страв, що не містять морепродуктів.

Устричні фестивалі підходять для сімейного відпочинку? Так, багато фестивалів устриць підходять для сімейного відпочинку та пропонують різноманітні розваги для дітей.

Від Ірландії до Японії ці фестивалі пропонують унікальну можливість скуштувати одні з найсвіжіших та найсмачніших устриць у світі. Так що збирайте валізи, набирайтеся апетиту і вирушайте на один із цих дивовижних фестивалів, щоб отримати справді незабутні враження [15].

Фестиваль устриць в Голвеї (Світовий устричний чемпіонат) проходить щороку з 24-29 вересня в Ірландії.

Чотириденний фестиваль устриць в Ірландії святкують щорічно в кінці вересня. Захід проходить в «найбільш ірландському місті — Голвей (яке також вважається культурною столицею) на західному узбережжі Ірландії.

Устричний фестиваль в Голвеї славиться насиченою розважальною програмою — конкурси, змагання та різні тематичні розіграші не дадуть нудьгувати ні дорослим, ні дітям. Починається фестиваль з урочистого Параду Устриць (Oyster Festival Parade). Потім все переходить у більш неформальне святкування. Серед чоловіків проводиться чемпіонат на найшвидше відкривання устриць (National Oyster Opening Championships).

Перемагає той, хто швидше і витонченіше за всіх відкриє і з'їсть 30 устриць. Для дівчат організовують конкурс краси на звання «Перлини Фестивалю». Вхід на всі заходи (крім Параду) — платний [16].

2.5. Правила подачі та споживання устриць

Устриці — один із найвідоміших делікатесів, який усі одночасно люблять та ненавидять. Це продукт, який обріс великою кількістю метафор, міфів та легенд. Однак, якщо смак — справа індивідуальна, то правило вживання для всіх одне. Давайте розберемося, як їдять устриці: як відкрити устрицю в домашніх умовах і як правильно їсти устриці в ресторані.

У мемуарах Коко Шанель є кілька сторінок, присвячених тому, як вона вчилася їсти устриць. Юна Коко вчилася не морщитись, цінувати смак і дотримуватися етикету поїдання цього делікатесу. Зрештою, у неї це сталося і устриці прирівнювалися до однієї з найулюбленіших страв цієї легендарної жінки.

Як відкривати устриці

У «польових» умовах підходить і простий ніж, але з широким, коротким та гнучким лезом, щоб можна було відкрити устрицю.

Молюску потрібно брати в ліву руку і притримувати плоскою стулкою нагору. Ніж занурити туди, де з'єднуються стулки раковини та повернути, як важіль. До того моменту, поки не відбулося клацання раковини. Після клацання проводимо лезом по центру та підрізаємо м'яз, що тримає стулки раковини.



Рис. 2.9. – Процес відкривання устриць

Щоб правильно відкрити устрицю, потрібно вивчити спеціальні аксесуари для цього благородного заняття. Існує спеціальна кольчужна рукавичка та ніж з обмежувачем. Вони потрібні для того, щоб легко відкрити устрицю і в процесі не поранити руку про раковину. Це досить дороге обладнання і знадобиться воно в домашньому побуті лише закоренилим гурманам.



Рис. 2.10 – кольчужна рукавичка для устриці



Рис. 2.11 - Процес подавання устриць

З раковини устрицю виймаємо призначеною для цього вилкою з трьома зубцями - невеликого розміру та з опуклою формою. Раковини повинні лежати на льоду, якщо їх не збираються їсти одразу, то устриці накривають рушником.

Як подають устриці в ресторані

Якщо історія про те, як правильно відкривати устриці - навичка потрібна для загального розвитку, але рідко застосовна в житті великосвітської людини, то як правильно замовити і як є устриці в ресторані - обов'язковий «скіл».

У ресторані зазвичай замовляють дюжину устриць. Однак, згідно з запевненнями лікарів, вживати за один раз таку кількість устриць не рекомендується - рідкісний шлунок зможе витримати подібну дозу білка (не забуваємо, що молюски - чистий білок).

Часто устриць відкриває офіціант прямо перед клієнтом та подає відкритими. Якщо устриці на тарілки пахнуть морем, вони свіжі.

А тепер важливий момент щодо того, як їдять устриць живими. Після того, як устриць відкрили, їх прийнято присмачувати лимонним соком – трохи крапель із часточки лимона. Живий свіжий молюск реагує на кислоту і трохи морщитися - це найпоширеніший тест на свіжість та автентичність устриці.



Рис. 2.12 – Варіанти подачі устриць в ресторані

За етикетом устриць подають на круглій страві, в центр якої поміщають оцет або винну есенцію, часточки лимона та соус від шеф-кухаря. Соус може бути кислим, гострим (соус залежить від менталітету країни, в якій ти зібралася їсти устрицю). Іноді додають до сервірування тости чорного хліба.

Як подають устриці у ресторані

За стандартом, устриць запивають шампанським - в ідеалі це має бути брют або просеко. Також можна подати тихе біле вино, а взимку і чарочку горілки.

До речі, у відомому устричному барі Harrods (Лондон) до устриць тобі подадуть одночасно і шампанське, і горілку.



Рис. 2.13 – Страви з устриць

Крім того, вважається, що у 5 устрицях середнього розміру міститься добова норма заліза, йоду, кальцію, фосфору та міді. Є ще вітамін С, вітаміни А, D та В.

Устриці - дуже дієтичний препарат, у складі якого міститься 60 кал на 100 грам. [17].

Висновки до Розділу 2

В даному розділі проведено аналіз міжнародного досвіду ведення устричного бізнесу, наведено приклади успішних туристичних локацій у вигляді устричних ферм, проаналізовано досвід Франції, Іспанії та інших країн Світу, охарактеризовано процес вирощування устриць та правила їх сервірування та споживання, наведено найпопулярніших виробників устриць у Світі.

Тож устричний бізнес, що є популярним у всьому світі є перспективним напрямком гастрономічного туризму в Україні.

РОЗДІЛ 3

Розробка дводенного туру для іноземних туристів на устричну ферму «Ойстервіль»

3.1. Устрична ферма «Ойсервіль» як туристичний об'єкт для побудови маршруту

«ОЙСТЕРВІЛЬ» та «Устриці Скіфії» - це комплекс унікальних та єдиних у своєму роді устричних ферм в Україні, що були засновані родиною Пігулевських.

Перша ферма «Устриці Скіфії» була відкрита підприємцем Андрієм Пігулевським у 2014 році. ОЙСТЕРВІЛЬ відкрився з величезним ризиком під час війни у 2022 році.

Метою наших ферм є відродження культури споживання устриць на території України та всього Чорноморського басейну, яка була розвинута ще у 18- 19 сторіччях.

Цікавий той факт, що устричний регіон існував на Півдні України ще за скіфів (VIII в. до н.е. — IV в. н.), тож у нас завжди була культура вживання устриць.

Устриці Скіфії та ОЙСТЕРВІЛЬ розташовані на Тилігульському лимані, на розмежуванні Одеської та Миколаївської області.

Територія лиману – це ландшафтний парк, а сам лиман на сьогодні вважається найчистішою водоймою в Україні. Оскільки устриця може фільтрувати до шести літрів за годину, та близько 200 літрів за добу можна сказати що ми також робимо вагомий вклад в очищення Тилігулу.

Тилігульський лиман був насамперед прісноводним, бо вийшов з одноіменної ріки. Морська вода з'явилася, коли прорвало шлюзи, і прісна та морська води змішалися.

Особливістю вод лиману є те, що солоність порівнюється з океанічною водою. Це пояснюється тим, що у Чорному морі 16-17 проміле солі, а в лимані 32 проміле через сильне мілководдя, яке надто

прогрівається. Це означає, що вся прісна вода випаровується, а вся концентрація солі залишається на мілководді. Тому Тилігульський лиман вважається найсприятливішим середовищем для всіх молюсків та двустворчатих.

Саме тут ми займаємося дорошуванням устриці та вирощуванням Чорноморської устриці.

На фермі забороняється приїжджати зі своєю їжею та алкоголем, виключення: зі своєю їжею на територію локації "Ойстервіль" та за столики кафе "Ойстервіль" можна лише за умови оренди мангала та оренди столу.

- При оренді мангала дозволяється брати продукти для приготування на мангалі (м'ясо/риба/овочі);
- При оренді столика можна брати з собою свою їжу. Оренда столика - 500 грн. Стіл вміщує до 6 осіб.

Якщо турист займає більше 1-го столику —сплачує 500 грн. за кожен наступний столик.

- Якщо турист хоче приїжджати на ферму зі своїми напоями або алкоголем, то має сплатити 50 грн. «Cork fee» або «пробковий збір» за кожну пляшку. Міцні алкогольні напої на території локації забороняються.

У послугу корк фрі входить пиво/вино/ігристі вина.

До туристичних додаткових розважальних послуг на фермі належать:

1. Катання на квадро циклах:



Рис. 3.1. – Катання на квадроциклах

Прогулянка на квадроциклах – це чудова можливість відпочити від повсякденних турбот та активно провести час у компанії з природою.



Рис. 3.2. – Катання на електрокатамаранах

Прогулянка лиманом на електро-катамарані - це зовсім новий вид розваги і відпочинку. Така прогулянка безпечна та легка, адже всю роботу за вас виконує електромотор.

SUP-дошки

Цей вид відпочинку запам'ятається Вам надовго. Така активність на свіжому, морському повітрі підіймає життєвий тонус, зберігає бадьорість духу та тіла.

Пляжна зона

Пляжні бунгало та шезлонги на першій лінії з м'якими матрацами, чудовим краєвидом на лиман — те що потрібно для відпочинку вдвох у компанії друзів. Морський бриз та шум хвиль створить незабутню атмосферу.

У додатку наведено власні фото з туристичної локації Устрична ферма «Ойстервіль».

Доступним є меню, яке наведено на рис. 3.3, 3.4.



Рис. 3.3. – Меню устричної ферми «Ойстервіль»

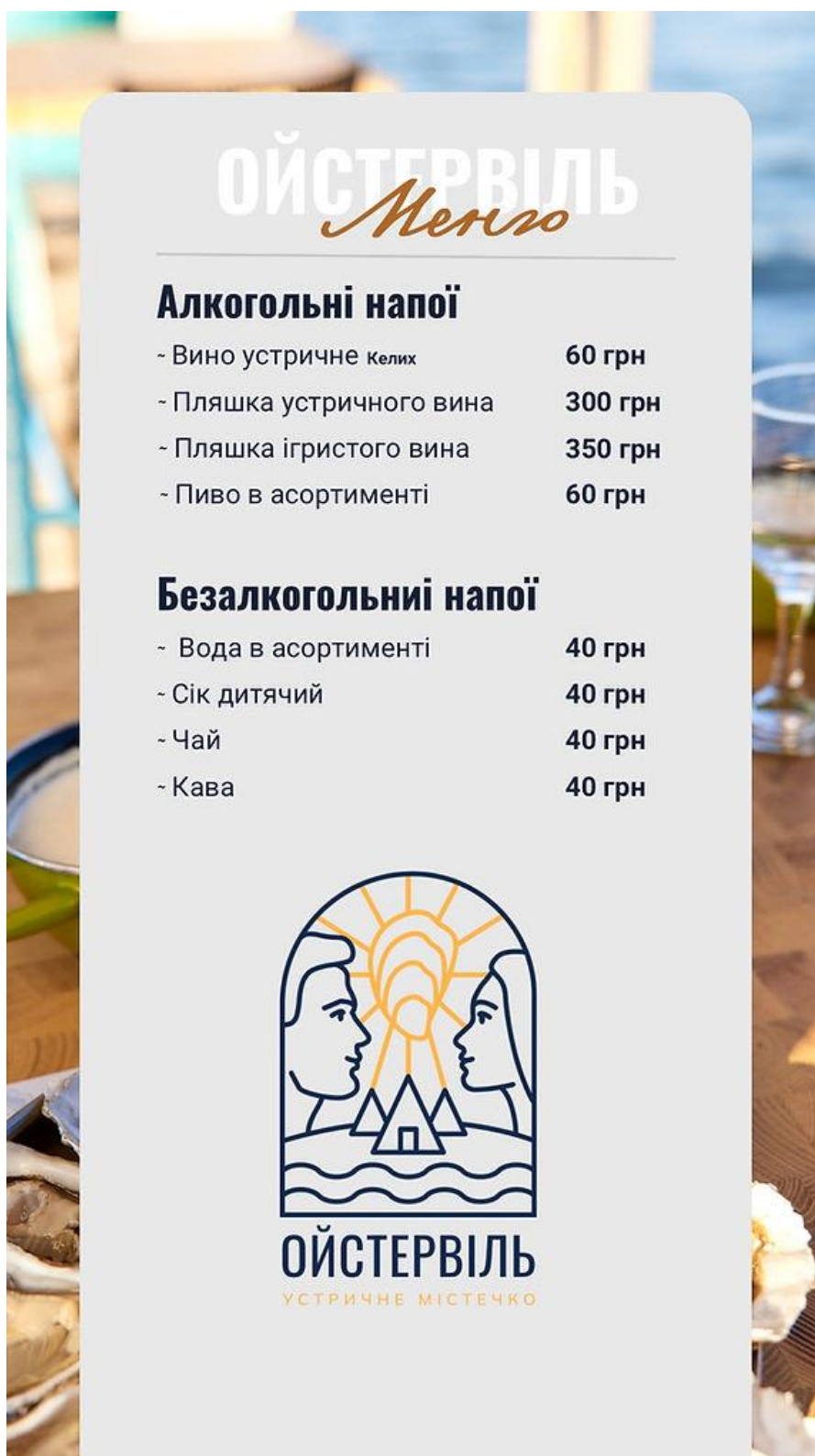


Рис. 3.4. – Меню «Ойстервіль»

На устричній фермі надаються послуги з трансферу, наведені на рис. 3.5

ТРАНСФЕР З МИКОЛАЄВА

Наш партнер - перевізник
@territoriya_turizma 🚌
надає послуги повного
трансферу з Миколаєва до
локацій
📍 **ОЙСТЕРВІЛЬ** та 📍 **Устриці**
Скіфії

Вартість від 400 грн.

Всі деталі за номером:
093 013 48 50

Або на сторінці компанії

ТРАНСФЕР З ОДЕСИ

Наш партнер - перевізник
🚌 **AP Travel**
надає послуги повного
трансферу з Одеси до локацій
📍 **ОЙСТЕРВІЛЬ** та 📍 **Устриці**
Скіфії

Вартість від 400 грн.

Всі деталі за номерами:
067 870 30 30,
063 303 20 38

Або на сайті компанії

Рис. 3.5. – Послуги з трансферу на устричній фермі «Ойстервіль» [18]

На рисунку 3.6. наведена геолокація устричної ферми «Ойстервіль»

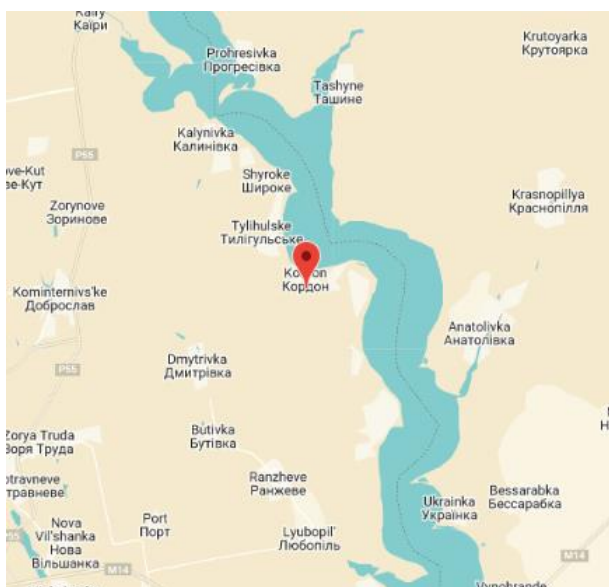


Рис. 3.6 - Геолокація устричної ферми Ойстервіль

Послуги з проживання на устричній фермі Ойстервіль

Затишний, розслаблюючий та комфортний відпочинок тільки в Ойстервіль

Заміський комплекс відпочинку Ойстервіль пропонує для комфортного відпочинку туристів затишні, окремі будиночки на березі лиману. Затишні будиночки для відпочинку з сім'єю або усамітнення вдвох. Наші будиночки із сучасним ремонтом, повністю обладнані для комфортного відпочинку

площею	35	кв.м.
Розраховані	на	4-х осіб.
Заселення	о 14:00,	виселення о 12:00.

Акційна вартість: пн-чт. (до 28го грудня) — 1500 за добу
Пт-нд. — 3000 за добу.

Вартість будиночку на Новорічні свята:

- 25 грудня, та з 2го по 6те січня — 3000 грн. за добу
- 31 грудня та 1 січня — 6500 грн. за добу .

У будиночку є все необхідне для комфортного проведення часу, і тому Ви можете приїхати до нас з малою кількістю речей.

У будиночку є:

Двоспальне ліжко на 2 поверсі, диван на 1 поверсі, кондиціонер, бойлер, обігрівач, маленький холодильник, рушники, теплі ковдри, індукційна плита, душ, туалет, електричний чайник та посуд.

На терасі є 2 шезлонги для Вашого комфортного відпочинку! Для відпочиваючих будиночків оренда мангала безкоштовна (вугілля ваше або можна купити у нас)

Величезною перевагою будиночків ОЙСТЕРВІЛЬ є надзвичайні краєвиди мальовничого Тилігульського лиману, які можна спостерігати з панорамних вікон або ж насолоджуватись ними на просторій терасі.

Біля будиночків є мангальна зона та мангали в оренду. Неподалік пляжна зона з шезлонгами та пляжними ліжками, кальян та кафе зі смачними стравами. Чистенький пісчаний пляж з пляжними розвагами.



Рис. 3.7 – будинки на фермі Ойстервіль [19]

Нижче на рисунках наведено види устриць, що реалізують на устричній фермі «Ойстервіль».



УСТРИЦІ СКИФІЇ
Україна

Розмір	вага	ціна
№3	66-86 г.	45 грн.
№2	87-110 г.	52 грн.

Перед замовленням обов'язково уточнюйте наявність



СВЯТИЙ ПАТРИК
Ірландія

Розмір	вага	ціна
№3	66-86 г.	49 грн.
№2	87-110 г.	53 грн.
№1	111-140 г.	63 грн.

Перед замовленням обов'язково уточнюйте наявність



ФІН ДЕ КЛЕР
Франція

Розмір	вага	ціна
№3	66-86 г.	47 грн.
№2	87-110 г.	51 грн.
№1	111-140 г.	62 грн.
№0	від 141 г.	70 грн.

Перед замовленням обов'язково уточнюйте наявність



САН ФЛАУЕР
Франція

Розмір	вага	ціна
№1	111-140 г.	73 грн.

Перед замовленням обов'язково уточнюйте наявність

Рис. 3.8 - Види устриць, що реалізують на устричній фермі «Ойстервіль».



ЧОРНА КОРОЛЕВА
Франція

Розмір	вага	ціна
№3	66-86 г.	85 грн.
№2	87-110 г.	92 грн.

Перед замовленням обов'язково уточнюйте наявність



БОДЮЗ
Франція

Розмір	вага	ціна
№3	66-86 г.	69 грн.

Перед замовленням обов'язково уточнюйте наявність



ЗЕЛАНДІНА
Нідерланди

Розмір	вага	ціна
№2	80-100 г.	70 грн.
№1	120-145 г.	75 грн.
№0	146-200 г.	83 грн.

Перед замовленням обов'язково уточнюйте наявність



БІЛА ПЕРЛИНА
Франція

Розмір	вага	ціна
№3	66-86 г.	57 грн.
№2	87-110 г.	63 грн.

Перед замовленням обов'язково уточнюйте наявність

Рис. 3.9 - Види устриць, що реалізують на устричній фермі «Ойстервіль».



ЧОРНА ПЕРЛИНА
Франція

Розмір	вага	ціна
№3	66-86 г.	53 грн.
№2	87-110 г.	57 грн.
№1	111-140 г.	65 грн.

Перед замовленням обов'язково уточнюйте наявність



ЖИЛАРДО
Франція

Розмір	вага	ціна
№3	66-86 г.	83 грн.
№2	87-110 г.	90 грн.

Перед замовленням обов'язково уточнюйте наявність



ГОЛАНДСЬКИЙ АФІНАЖ
Нідерланди

Розмір	вага	ціна
№3	66-86 г.	48 грн.
№2	87-110 г.	58 грн.
№1	111-140 г.	64 грн.

Перед замовленням обов'язково уточнюйте наявність

Рис. 3.10 - Види устриць, що реалізують на устричній фермі «Ойстервіль».

3.2. Розробка туристичного маршруту з Одеси на устричну ферму «Ойстервіль».

Дослідження характеристики туристичної локації у пункті 3.1 дає змогу побудувати туристичний маршрут, направлений на оздоровлення людини у напрямку Одеса - с. Кordon, Одеська область, що межує з Миколаївською областю.

У туристів буде можливість відвідати устричну ферму Ойстервіль, що знаходиться в унікальному місці на березі Тілігульського лиману, яка має розгалужену інфраструктуру, основні та додаткові послуги.

Симбіоз занурення в унікальні природні ресурси, споживання устриць, дегустація місцевого вина безпосередньо на місці, катання на електрокатамаранах та сапах, купання в лимані, катання на квадра циклах, відпочинок на пляжі на в спеціально відведених зонах має викликати заспокоєння, умиротворення, зцілення, регуляцію діяльності нервової системи та багато іншого корисного для здоров'я людини.

На рис. 3.11. зображено схему маршруту з м. Одеса до с. Кordon, Одеської області.

Маршрут становить протяжність 9,6 км, тривалість на автомобілі становить 1 годину 9 хвилин.

На території комплексу є автопарковки.

На рис. 3.12 зображено схему маршруту з с. Кordon, Одеської області до м.Одеса.

Маршрут становить протяжність 9,6 км, тривалість на автомобілі становить 1 годину 9 хвилин.

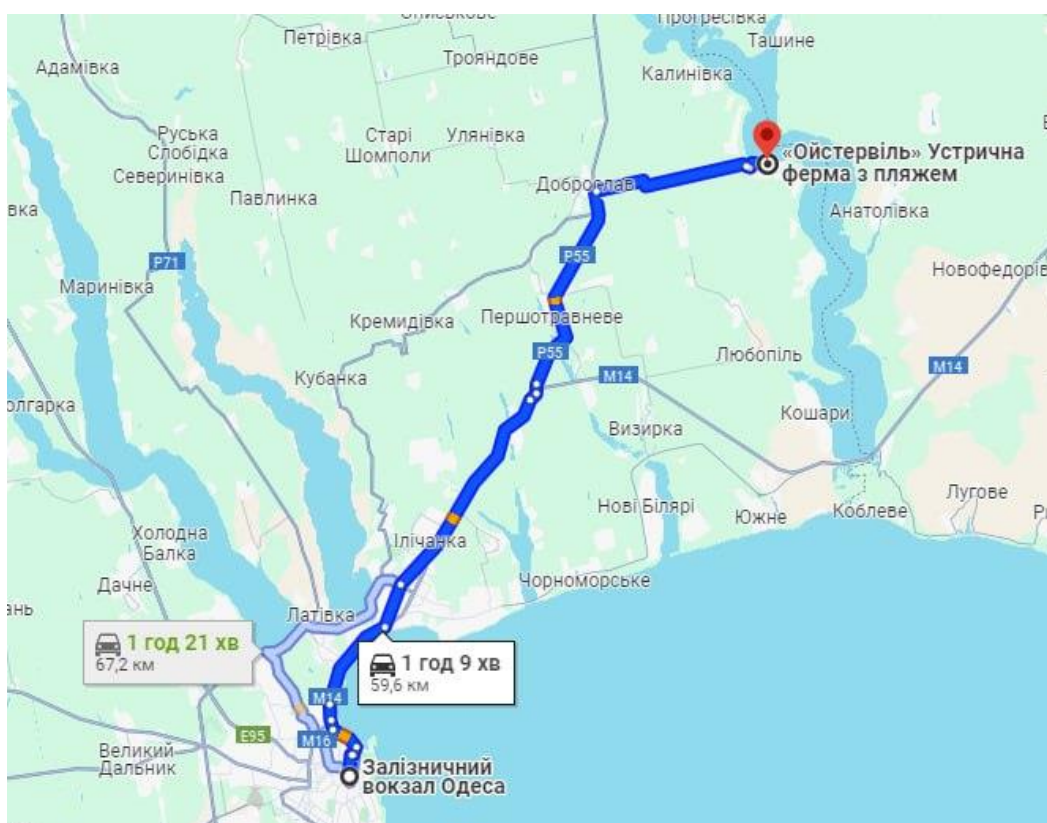


Рис. 3.11 – маршрут туру Одеса-Кордон (Устрична ферма «Ойстервіль»)

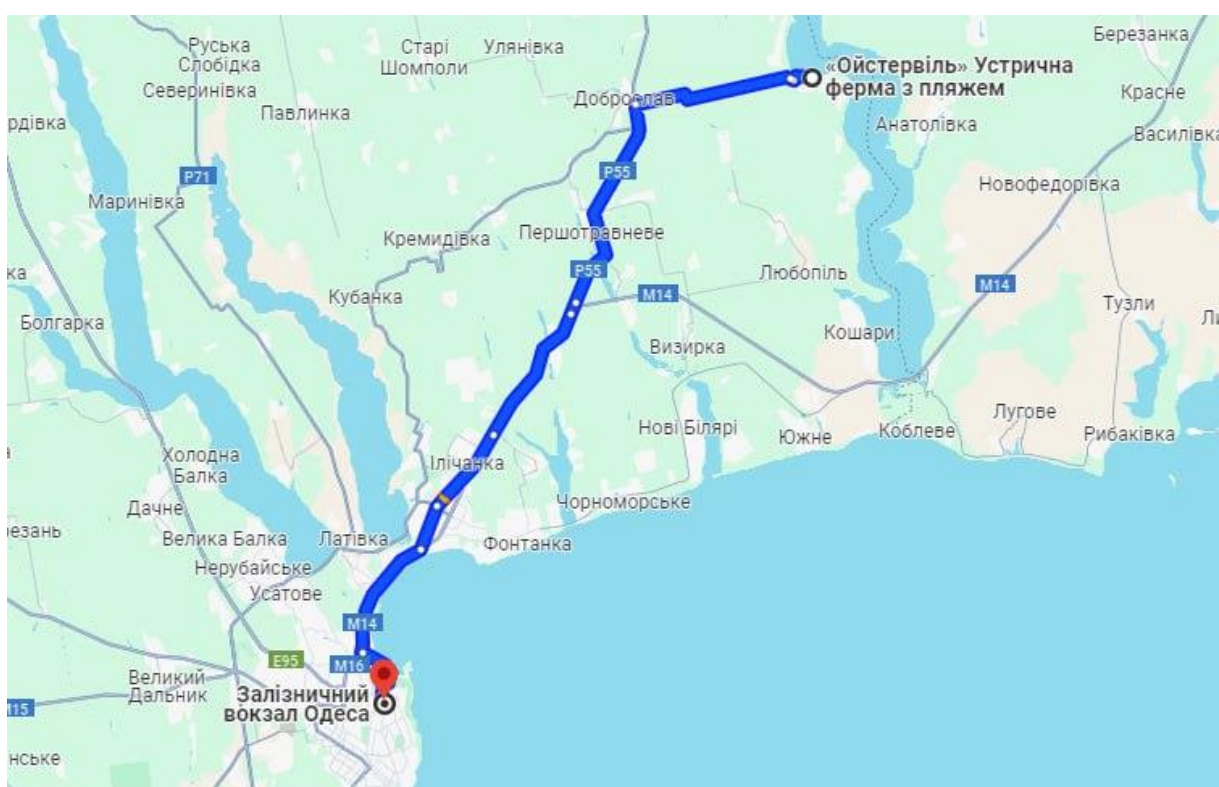


Рис. 3.12 – маршрут туру Кордон (Устрична ферма «Ойстервіль») - Одеса

3.3 Програма дводенного туру на устричну ферму " Ойстервіль "

Програму туру наведено в таблиці 3.2

Таблиця 3.2

Програма туру

Час	Етапи програми
10.00	Збір туристів на залізнодорожному вокзалі, виїзд
10.00-11.00	Переїзд на устричну ферму «Ойстервіль в с. Кордон
11.00	Заселення в будиночки
11.30 -15.00	Екскурсія устричною фермою з дегустацією устриць та вина
15.00-18.00	Катання на електрокатамаранах, купання в лимані, відпочинок на облаштованому пляжі
18.00-20.00	Вільний час
20.00-21.30	Гастрономічне шоу з дегустацією устриць
21.30-22.00	Милування вечірніми краєвидами біля лиману та вогнища
08.00-10.00	Катання на сапах на лимані
10.00-11.00	Сніданок на березі лиману
11.00-13.00	Відпочинок на облаштованому пляжі на березі лиману
13.00-14.00	Обід зі страв з устрицями
15.00-16.00	Трансфер в м. Одеса

Програма туру передбачає додаткові опції в залежності від сезонності. Наприклад організація фестивалю устриць чи додаткових розважально-гастрономічних заходів, чи розширення додаткових послуг.

3.4 Економічні розрахунки вартості туру

Курс євро на момент розрахунків вартості – 39

Вартість трансферу Одеса-с.Кордон-Одеса : 28EUR (1100 грн)

Вартість страхування: 18 EUR (702 грн) за 1 особи = 36 EUR

(1404 грн) за 2 дні

Вартість аренди шезлонгу 300 грн за 1 день (600 грн за 2 дні)

Катання на катамарані 300 грн

Катання на сапах 300 грн

Вартість ночівлі та готельних послуг: 64 EUR (2500 грн) за 1 добу на 1 особу,

Вартість 1 дня гастрономічних візитів на 1 особу: 85 EUR (3315 грн).

Вартість 2 дня гастрономічних візитів на 1 особу: 45 EUR (1755 грн).

Розрахуємо ціну нетто:

$1100 + 1404 + 600 + 300 + 300 + 2500 + 3315 + 1755 = 11274$ грн чи 289 € на 1 людину за 2 доби.

Тобто 289 € - ціна туру на 1 людину.

Прибуток від тура для туристичного агента складатиме 15%.

Від чистої суми розробленого тура вираховуємо 15%,

$289 \text{ €} / 100 * 15 = 43 \text{ €}$

Розрахуємо ціну брутто:

$289 \text{ €} + 43 \text{ €} = 332 \text{ €}$

Тобто після повного розрахунки вартості тура для іноземних туристів кінцева сума туру на ферму «Ойстервіль» складає 332 € на одну особу з урахуванням проживання, трансферу, страховки і додаткових послуг, майстер-класів, дегустацій.

На даний момент ця сума не є найнижчою ціною серед гастрономічних турів. Але з урахуванням підвищення цін в останні місяці, можна сказати, що даний тур є середнім за ціновою політикою для іноземних туристів.

3.5. Прийом іноземних туристів на устричній фермі

Прийом іноземних туристів на устричну ферму може стати захоплюючим та освітнім досвідом, що розширить їхнє розуміння процесу вирощування устриць та місцевої гастрономії. Ось кілька ключових кроків та порад щодо організації прийому іноземних туристів на устричну ферму:

1. Екскурсії та освітні програми:

- необхідно забезпечити гідів чи перекладачів, які вільно володіють мовами туристів. Це дозволить гостям легше розуміти інформацію та задавати питання.

- необхідно розробити інформаційні матеріали, такі як брошури або презентації, які пояснюють процес вирощування устриць, екологічні практики та історію ферми.

2. Дегустації та Майстер-Класи:

- Дегустації устриць: необхідно організувати дегустаційні сесії, де туристи можуть скуштувати різні види устриць та оцінити їхні смакові якості.

- Майстер-класи з відкривання устриць: необхідно надати можливість гостям взяти участь у майстер-класах з відкривання та приготування устриць під керівництвом експерта.

3. Гастрономічні враження:

- необхідно укласти партнерство з устричною фермою для організації гастрономічних заходів, де будуть використовуватися свіжі устриці з ферми.

- фестивалі та спеціальні події: варто влаштувати гастрономічні фестивалі або тематичні події, що привертатимуть увагу туристів.

4. Безпека та комфорт:

- безпека гостей: обов'язково необхідно забезпечити безпеку гостей під час екскурсій та інших активностей. Необхідно роз'яснити правила поведінки та надати необхідне обладнання.

- зручності: необхідно забезпечити комфорт гостей, такі як сидячі місця для дегустації, навіси для захисту від сонця чи дощу, та інші зручності.

5. Резервації та організація груп:

- система резервацій: необхідно встановити систему онлайн-резервацій для того, щоб туристи могли заздалегідь забронювати свій візит.

- групові тури: варто розглянути можливість організації спеціальних турів для груп, що може включати додаткові знижки чи привілеї.

6. Створення туристичних пакетів:

- розробка різних туристичних пакетів, які можуть включати в себе екскурсії по фермі, дегустації устриць, майстер-класи з їх відкривання, а також можливість спробувати страви, приготовані з устриць.

- необхідно враховувати індивідуальні потреби та інтереси різних груп туристів, таких як сім'ї, групи друзів, або ексклюзивні тури для шанувальників гастрономії.

7. Збір та аналіз відгуків:

- збір та аналіз відгуків від іноземних туристів, щоб взнати їхні побажання та покращити сервіс.

- Сприяйте залишенню відгуків на популярних туристичних веб-сайтах, що може привернути увагу нових туристів.

Висновки до 3 розділу

В розділі розроблено маршрут і програму дводенного туру на устричну ферму «Ойстервіль», наведено геолокацію основних точок (відправної і основних на маршруті).

На картах наведено схему основного та зворотнього напрямку маршруту.

Наведено характеристику основної туристичної локації, проведено аналіз основних та додаткових послуг, розроблено програму перебування в турі.

Надано пропозиції щодо прийому іноземних туристів на устричній фермі.

Тур предназначено для людей різних вікових категорій, для молодих осіб, для сімейних пар з дітьми, а також для людей старших вікових категорій.

Вартість туру на 1 особу протягом дводенного відпочинку становить 332 євро.

ВИСНОВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ

Організація турів на устричну ферму може бути вкрай доцільною з багатьох причин.

Перш за все, тури на устричні ферми сприяють популяризації устриць та гастрономії взагалі. Вони дозволяють туристам поглибити своє розуміння процесу вирощування та підготовки цього деликатесу.

Тури надають можливість едукації та свідомого споживання. Туристи можуть дізнатися більше про принципи устричного вирощування, сталисть галузі та вплив на оточуюче середовище.

Організація турів сприяє розвитку туризму в регіоні, забезпечуючи нові можливості для місцевих підприємців, готелів, ресторанів та інших галузей.

Устричні ферми можуть привертати туристів, які шукають новаторські та гастрономічні враження. Це може сприяти розширенню аудиторії та залученню нових клієнтів.

Організація турів може створювати можливості для співпраці з іншими галузями, такими як ресторани, готелі, місцеві виробники вина та інші підприємства, що сприяє розвитку місцевого бізнесу.

Тури на устричні ферми можуть слугувати як важливий інструмент реклами та маркетингу. Розповіді та враження туристів можуть стати силою в популяризації ферми та її продукції.

Такі тури допомагають створити унікальний бренд для устричної ферми. Подорож та участь в процесах можуть стати частиною неповторного досвіду для відвідувачів.

Організація турів дозволяє показати естетику та здоров'я місцевої екосистеми. Це може підкреслити сталість та екологічні практики устричного вирощування.

Інтеграція туризму в діяльність устричної ферми може призвести до взаємної вигоди для ферми, місцевої галузі та туристів, які отримають неперевершені гастрономічні та освітні враження.

В даній кваліфікаційній роботі юуло виконано всі основні поставлені завдання та задачі, а саме:

- Досліджено організацію устричних ферм;
- Досліджено міжнародний досвід ведення дегустаційного бізнесу на устричних фермах;
- Проаналізовано туристичну локацію – устрична ферма «Ойсервіль», основні та додаткові послуги, що надаються
- Розроблено схему маршруту та дводенний тур для іноземних туристів на устричну ферму;
- Розроблено рекомендації щодо прийому іноземних туристів на устричній фермі;
- Проаналізовано умови та способи споживання устриць туристами.
- Розраховано вартість дводенного туру на устричну ферму для іноземних туристів, яка становить 332 євро на 1 особу.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ ІНФОРМАЦІЇ

1. Антоненко В.Г. Міжнародний туризм як чинник взаємодії та взаємозбагачення культур // Філософські нариси туризму / За ред. проф. В.С. Пазенка. К., 2005. С.223-233.
2. Armesto L.X.A., Gomez M.B. Tourism and Quality Agro-Food Products: an Opportunity for the Spanish Countryside // Tijdschrift voor Economische en Sociale Geografie. 2006. Vol.97 Issue 2. pp.166-177.
3. Басюк Д.І. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні // Наукові праці НУХТ. 2012. №45. С.128-132.
4. Корнілова В.В., Корнілова Н.В. Гастрономічні фестивалі в Україні як фактор розвитку гастрономічного туризму // Агросвіт. 2018. №20. 2018. С.21-26.
5. Кукліна Т.С. Гастрономічний туризм на туристичному ринку України. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/kuklina.htm.
6. Офіційний сайт Всесвітньої асоціації гастрономічного туризму. URL: <https://www.worldfoodtravel.org/>.
7. Гастрономічні тури на устричні ферми. URL: <http://slovopedia.org.ua/29/53411/22643.html>
8. Історія на тарілці. URL: <https://www.depo.ua/rus/life/istoriya-na-tarilci-ustriciyizha-bidnoti-20181204880692/amp>
9. Устричні ферми у Франції. URL: <https://gidvbarcelone.es/ekskursii-catalonia/ustrici/>
10. Як вирощують устриці у Франції. URL: <https://uifsa.ua/about-fish/aquaculture/how-oysters-are-grown-in-france>
11. Офіційний сайт статистики Європи. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/index.php/>
12. Устричні ферми в Коста Брава. URL: <https://gidvbarcelone.com/blog/ustrichnye-fermy-s-kosta-brava/>

13. Устричні ферми у світі. URL:<https://worldoyster.org/wp/photo/farm>
14. 15 найкращих устричних компаній світу.
URL:<https://www.imarcgroup.com/top-oyster-companies>
15. Найкращі в світі фестивалі устриць.
URL:<https://globalseafoods.com/ru/blogs/news/discovering-the-worlds-best-oyster-festivals>
16. Фестиваль устриць в Голвеї.
URL:<https://travelyourway.com.ua/ua/meropriyatiya/festival-ustric-v-golujee/>
17. Як споживати устриці в ресторані. URL:<https://health.hochu.ua/diety-i-pitanie/article-79054-kak-est-ustritsyi-v-restorane-dlya-chego-nuzhna-kolchuzhnaya-perchatka-i-kak-otkryit-ustritsu-bez-pozora-i-stesneniya-video/>
18. Устрична ферма «Ойстервіль». URL:
<https://www.oysterwill.com/%D1%83%D1%81%D1%82%D1%80%D0%B8%D1%87%D0%BD%D0%B0%D1%84%D0%B5%D1%80%D0%BC%D0%B0>
19. Ойстервіль. Зона відпочинку. URL: <https://www.oysterwill.com/team-4-1>

ДОДАТКИ

ДОДАТОК 1

Інфраструктура устричної ферми «Ойстервіль» (власні фото)











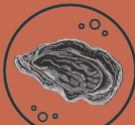
Додаток 2 Презентація до кваліфікаційної роботи

**КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
БАКАЛАВРА НА ТЕМУ:**

«Розробка дводенного туру для
іноземних туристів на устричну
ферму в Миколаївській області»

Виконавець роботи: Молчановська Д.
Керівник роботи: д.е.н., проф.
Саркісян Г.О.
кл.н. доц. Тришнін Ф.А.

Одеса ОНТУ 2023



■ **Мета роботи:** розробка дводенного туру на устричну ферму, дослідження культури споживання устриць та актуальності і затребуваності устриць в контексті гастрономічного туризму.

■ **Об'єкт дослідження** - устрична ферма «Ойстервіль».

Завдання роботи:

- дослідити стан та перспективи устричного бізнесу в контексті гастрономічного туризму;
- дослідити організацію устричних ферм;
- дослідити міжнародний досвід ведення дегустаційного бізнесу на устричних фермах;
- проаналізувати туристичну локацію – устрична ферма «Ойстервіль»
- розробити схему маршруту та дводенний тур для іноземних туристів на устричну ферму;
- проаналізувати умови та способи споживання устриць туристами.





В тури на устричні ферми можуть бути включені:

- ❖ оглядові екскурсії по устричній фермі, де відвідувачі можуть дізнатися про процес вирощування, обробки та збирання устриць.
- ❖ жива демонстрація процесу відкривання устриць та проведення майстер-класів для туристів.
- ❖ дегустації та гастрономічні враження: організація дегустації різних сортів устриць, розкриваючи їхні унікальні смакові якості та регіональні особливості.
- ❖ культурна інтеграція:
- ❖ історія та культура: включити інформацію про історію та культурну спадщину устриць у регіоні, щоб поглибити розуміння та зацікавленість відвідувачів
- ❖ інтерактивні діяльності: організація практичних майстер-класів з вирощування устриць, відкривання чи готування страв.
- ❖ участь у роботі ферми: дозволяє туристам взяти участь у певних аспектах роботи на устричній фермі, від збирання до обробки.
- ❖ спеціальні тематичні події: вечори з живою музикою чи культурні виступи, для створення неповторного атмосферного досвіду.

Активності







«ОЙСТЕРВІЛЬ» та «Устриці Скіфії» - це комплекс унікальних та єдиних у своєму роді устричних ферм в Україні, що були засновані родиною Пігулевських. Перша ферма «Устриці Скіфії» була відкрита підприємцем Андрієм Пігулевським у 2014 році, нажаль через повномасштабне вторгнення і об'яву воєнного стану ця ферма переїхала і Ойстервіль відкрився з величезним ризиком під час війни у 2022 році.



Катання на
квадроциклах



Катання на
електрокатamarанах

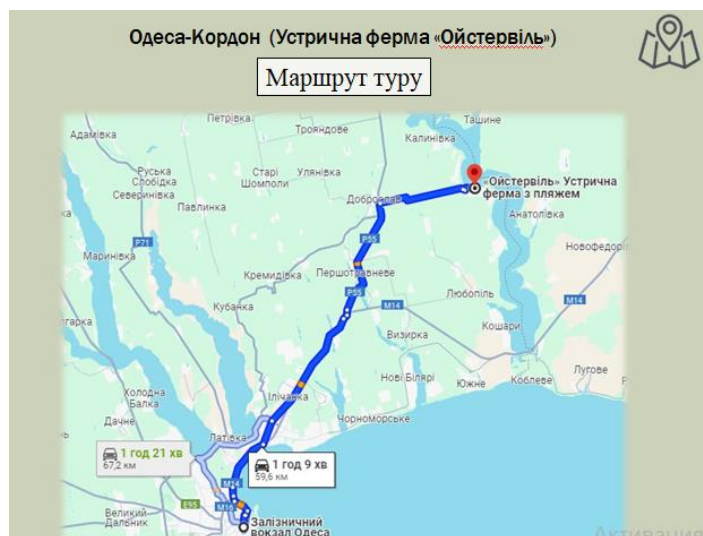


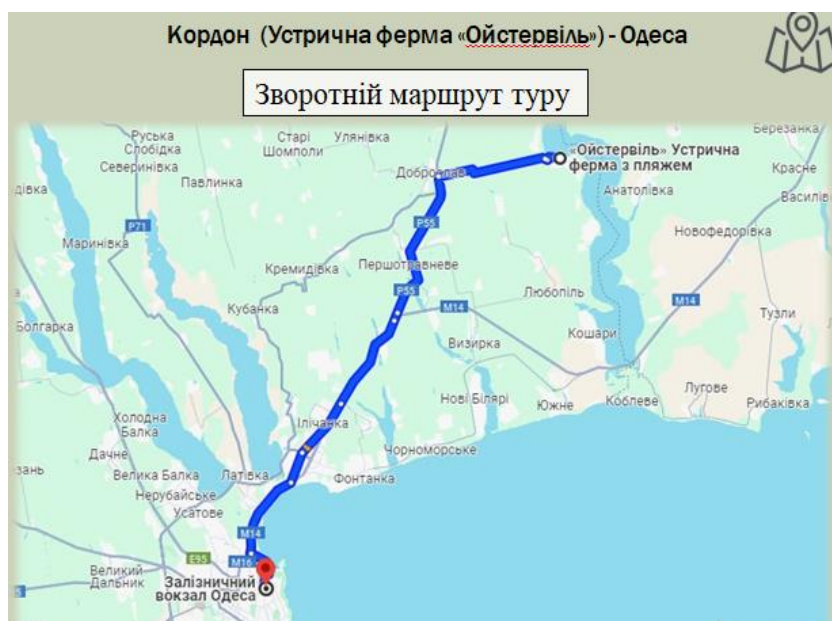
Пляжна зона





УСТРИЦІ СКИФІ Україна	СВЯТИЙ ПАТРИК Ірландія	ФІН ДЕ КЛЕР Франція	САН ФЛАУЕР Франція
Розмір вага ціна	Розмір вага ціна	Розмір вага ціна	Розмір вага ціна
№3 66-86 г. 45 грн.	№3 66-86 г. 49 грн.	№3 66-86 г. 47 грн.	№1 111-140 г. 73 грн.
№2 87-100 г. 52 грн.	№2 87-100 г. 53 грн.	№2 87-100 г. 51 грн.	
	№1 101-140 г. 63 грн.	№1 101-140 г. 62 грн.	
		№0 від 141 г. 70 грн.	
ЧОРНА КОРОЛЕВА Франція	БОДЮЗ Франція	ЗЕЛАНДИНА Нідерланди	БІЛА ПЕРЛИНА Франція
Розмір вага ціна	Розмір вага ціна	Розмір вага ціна	Розмір вага ціна
№3 66-86 г. 85 грн.		№2 60-100 г. 70 грн.	





Програма туру

Час	Етапи програми
10.00	Збір туристів на залізничному вокзалі, виїзд
10.00-11.00	Переїзд на устричну ферму «Ойстервіль» в с. Кордон
11.00	Заселення в будиночки
11.30-15.00	Екскурсія устричною фермою з дегустацією устриць та вина
15.00-18.00	Катання на електрокатамаранах, купання в лимані, відпочинок на облаштованому пляжі
18.00-20.00	Вільний час
20.00-21.30	Гастрономічне шоу з дегустацією устриць
21.30-22.00	Милування вечірніми краєвидами біля лиману та вогнища
2 день	
08.00-10.00	Катання на сапах на лимані
10.00-11.00	Сніданок на березі лиману
11.00-13.00	Відпочинок на облаштованому пляжі на березі лиману
13.00-14.00	Обід зі страв з устрицями
15.00-16.00	Трансфер в м. Одеса

ВИСНОВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ:

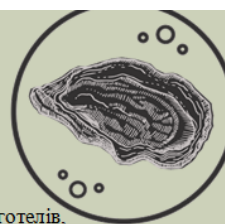
Організація турів на устричну ферму може бути вкрай доцільною з багатьох причин.

Перш за все, тури на устричні ферми сприяють популяризації устриць та гастрономії взагалі.

Тури надають можливість едукативної та свідомого споживання.

- Організація турів сприяє розвитку туризму в регіоні, забезпечуючи нові можливості для місцевих підприємців, готелів, ресторанів та інших галузей.
- Організація турів може створювати можливості для співпраці з іншими галузями, такими як ресторани, готелі, місцеві виробники вина та інші підприємства, що сприяє розвитку місцевого бізнесу.
- Тури на устричні ферми можуть слугувати як важливий інструмент реклами та маркетингу. Розповіді та враження туристів можуть стати силою в популяризації ферми та її продукції.
- Такі тури допомагають створити унікальний бренд для устричної ферми.
- Організація турів дозволяє показати естетику та здоров'я місцевої екосистеми. Це може підкреслити сталість та екологічні практики устричного вирощування.
- Інтеграція туризму в діяльність устричної ферми може призвести до взаємної вигоди для ферми, місцевої галузі та туристів, які отримають неперевершені гастрономічні та освітні враження.

В даній кваліфікаційній роботі було виконано всі основні поставлені завдання та задачі.



ОСОБЛИВОСТІ РОЗВИТКУ МОЛОДІЖНОГО ТУРИЗМУ У ВИГЛЯДІ ТРЕВЕЛ-БЛОГІНГ

Беженар В.В., студентка 4-го курсу ЦК Туризм ВСП ФКНТНС

Молчановська А., студентка ОНТУ

Одеський національний технологічний університет, м. Одеса

Тревел-блогінг (від англ. travel – подорож та blogging – блогерство) – особисті пости або записи (блоги) туриста (блогера), що відносяться до планованої, поточної чи минулої подорожі. Тревел-блоги є еквівалентами віртуальних туристичних щоденників і складаються з постів, створених на основі загальної теми (наприклад, певний географічний напрямок або тур). Зазвичай вони пишуться туристами, які інформують спільноту про свої пригоди та досвіди під час подорожі. Тревел-блог як цілісне утворення складається з окремих постів, як будинок складається з цеглинок. Автор блогу задає його стиль та структуру, швидкість оновлення, характер контенту тощо. На сьогоднішній день, кількість користувальницького контенту у сфері туризму величезна. Користувальницький контент про подорожі – це відгуки, думки, коментарі, які часом представляє більш надійне і достовірне джерело інформації, ніж інформація від самих постачальників туристичних послуг, і який все більше впливає на формування громадської думки про туристичні послуги.

Тревел-блоги багато в чому полегшують життя споживачам туристичних послуг:

- допомагають більше дізнатися про ту чи іншу дестинацію та про те, що там можуть запропонувати туристу;
- оцінити альтернативи та уникнути небажаних місць;
- надають інформацію про те, що подивитися і чим зайнятися у дестинації;
- допомагають ухвалити рішення щодо певних дестинацій, краще уявити, якою вона виявиться, додають впевненості у виборі;
- знижують ризики та невизначеність, пов'язані з плануванням подорожі, збільшують ефективність її планування.

Тревел-блог – це жанр інтернет-комунікації, є одним із напрямків тревелжурналістики у форматі віртуального щоденника. Це персоналізована структура, яка окрім географічних, культурних, політичних відомостей, базується на особистих враженнях та досвіді автора (тревел-блогера) від подорожі. Перші тревел-блоги як онлайн-структура з'явилися у середині 90-х років минулого століття після освоєння Інтернет-простору. Розвиток тревел-індустрії як веблогу припадає на 1997 рік. У 2002 році з'явилася безкоштовна онлайн-платформа для створення тревел-блогів. Поява тревел-блогінга пов'язана з популяризацією написання заміток про здійснені подорожі у соціальних мережах. Тревел-блог, на початку свого становлення як Інтернет-жанру, мав виключно розважальний характер. Його мета – ділитися враженнями про подорож. З розвитком та популяризацією соціальних мереж такі угруповання можуть приймати участь у комерційних проєктах.

На сьогодні, тревел-блогінг – платформа для монетизації. Оскільки автори тревел-блогів є лідерами думок, тобто впливають на прийняття рішення про 22 подорож, маркетологи, через медійний текст, просувають товари та послуги, пов'язані з туризмом. Контент для блогів створюють користувачі інтернет-спільнот. Авторами тревел-блогів, оскільки вони являють собою один із напрямків тревелжурналістики, є тревел-журналісти та тревел-блогери.

Освітлення подорожі в тревел-блосі проходить трифазно:

1. Очікування, сформоване з урахуванням історій подорожей інших людей. На цій фазі автор намагається підготуватися до подорожі, ділитися своїм збудженням з іншими користувачами, публікує пов'язаний із місцем призначення контент тощо.

2. Власне подорож, що транслюється онлайн. У сучасному світі практично з будь-якої точки світу можна публікувати фото, відео, інформацію у соціальних мережах. Майже жодна сучасна подорож не обходиться без оновлень на особистих сторінках у соціальних мережах у режимі реального часу, блоги не є винятком. Деякі блогери воліють викладати повноцінні звіти вже після подорожі, щоб був час обдумати і структурувати матеріал, але не багато хто утримується від оновлень на другорядних ресурсах (Фейсбук, Instagram, Твіттер тощо).

3. Пост-враження, що відображають авторські думки після досконалої подорожі. Автор коментує якісь раніше втрачені моменти, оцінює подорож, країну, якість відпочинку, узагальнює враження, робить висновки.

У наш час формат блогу поступово змінюється, як в Україні, так і в західному світі. Таким чином, кількість користувачів і блогерів значно збільшується, блоги диверсифікуються (з'явилася нові функції, а деякі із них перейшли в інші сфери), тому блогосферу в Україні можна вважати явищем, яке динамічно розвивається. Науковці прогнозують, що у подальшому блоги будуть лише розвиватися і змінюватися. Інтернет-простір невпинно трансформується.

Поступово блоги займають ще більшу частку інтернет-простору і переміщуються на сторінки

видань. Ще однією особливістю розвитку блогосфери є її тематична спрямованість. Ця тенденція вже давно реалізувалася на заході і зараз набирає обертів в Україні.

Значну частину української блогосфери становить тревел-блогінг. Серед українських тревел-блогерів слід виділити:

1. Дмитро Комаров – ведучий телепередачі «Світ Навиворіт» є дуже популярним та цікавим тревел-блогером. У 2021 році запустив новий авторський проєкт про подорожі Україною «Мандруй Україною з 40 Дмитром Комаровим». Він побив рекорди телеперегляду та став найрейтинговішою програмою про подорожі на українському телебаченні за всю історію вимірів.

2. Антон Птушкін – був одним із ведучих шоу «Орел и Решка». 7 грудня 2019 року переміг на Церемонії вручення призів у галузі веб-індустрії у номінації «Онлайн тревел-шоу року»

3. Маша Себова. В блозі Маші можна переглянути її мандрівки в Каппадокію, Валенсію, Барселону

та Париж. В її рубриці "Європа за копійки" можна знайти цікаві поради бюджетних мандрівок та як правильно скласти бюджет, щоб побачити максимум, а витратити мінімум. Золоте правило блогерки : "все по 30", що означає бюджет у 30 41 євро на їжу, житло та розваги. Також Маша розповідає про лоукости і ділиться порадами купівлі дешевих квитків на літак. Блогерка мандрує Україною, зокрема має чудовий огляд Херсонської області. У цьому відео можна побачити Скадовськ, білий острів Джарилгач, гранд Каньйон та Рожеве озеро, Нову Каховку та винарню графа Трубецького із таємним водоспадом.

5. Балицька Влог. Оля Балицька має "досвід виживання" у Словаччині та Чорногорії, а також багато відео про мандрівки Україною. Вона із тих тревел-блогерів, які люблять подорожувати новими місцями і знаходити незвично чарівні деталі повсякденного життя. Серед відео Олі – багато сходжень на верхівки гір, велоподорожі, спізнання на реєстрації у подорожах, поради щодо мандрівок на Bla-Bla Car за кордоном та багато іншого.

Отже, блогінг як суспільне інформаційне явище зародився спочатку в Америці в 1990-х роках. Зі сфери політичної блогінг органічно перейшов у сферу туристичну, де отримав назву тревел-блогінг. Серед соціальних майданчиків, на яких блогери розміщують інформацію про подорожі, популярні «Instagram», «Facebook», «Telegram», «Pinterest», «YouTube». Соціальні мережі допомагають формувати лояльність читачів, які згодом стають фоловерами, слугують ефективним майданчиком для реалізації різних стартапів, творчого самовираження, 43 оскільки надають інструменти для розміщення й оформлення різноманітного контенту, онлайн-трансляції. Однак, тревел-блогінг в Україні поки що й досі не отримав належного висвітлення в науковій літературі. При цьому тревел-блогінг має великий потенціал для використання у промоції туристичних підприємств, організації змістовних подорожей українських туристів та іноземних гостей України.

Наукові керівники – викладач ВСП ФКНТІС,

аспірант кафедри ТБтаР Шепелева О.В.

к.е.н., доцент, доцент кафедри ТБтаР Крупіца І.В.

Результати перевірки запозичень



Ім'я користувача:
приховано налаштуваннями конфіденційності

ID перевірки:
1016016744

Дата перевірки:
18.12.2023 11:42:57 EET

Тип перевірки:
Doc vs Internet + Library

Дата звіту:
18.12.2023 12:20:50 EET

ID користувача:
100012118

Назва документа: Диплом Молчановська

Кількість сторінок: 85 Кількість слів: 11126 Кількість символів: 81734 Розмір файлу: 26.86 MB ID файлу: 1015703516

30.7%
Схожість

Найбільша схожість: 12% з Інтернет-джерелом (<https://uifsa.ua/about-fish/aquaculture/how-oysters-are-grown-in-franc..>

29.4% Джерела з Інтернету

397

Сторінка 87

4.55% Джерела з Бібліотеки

138

Сторінка 92

0% Цитат

Вилучення цитат вимкнено

Вилучення списку бібліографічних посилань вимкнено

0%
Вилучень

Немає вилучених джерел

Модифікації

Виявлено модифікації тексту. Детальна інформація доступна в онлайн-звіті.

Замінені символи

29

Здобувач _____ Дарія МОЛЧАНОВСЬКА

Керівник _____ Ганна САРКІСЯН

Керівник _____ Федір ТРІШИН