

Міністерство освіти і науки України
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



КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА БАКАЛАВРА
на тему «Спеціалізований туризм північної Європи: досвід Норвегії
в розробці гастрономічних турів»

Здобувача
Федорівої М.С.
4 курсу групи МТ- 43

Керівник: доц. каф. ТБ та Р,
к.т.н, доцент
Ліганенко М.Г.

Консультант:
професор каф. ЦТФО
Добрянська Н.А.

Кваліфікаційна робота допускається до захисту
Рішення кафедри від 03 червня 2024р., протокол № 9
Завідувачка кафедри ТБтаР _____ Наталя ДОБРЯНСЬКА

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

ЗАТВЕРДЖУЮЗав. кафедри ТБтаР

Наталя ДОБРЯНСЬКА

15 вересня 2023 р.

ЗАВДАННЯ**НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА**

Федорівій Марії Сергіївні

1. Тема роботи: Спеціалізований туризм північної Європи: досвід Норвегії в розробці гастрономічних турів

Затверджена наказом ОНТУ від «5» вересня 2023 р. № 502-03.

2. Термін здачі здобувачем закінченої роботи «1» червня 2024 р.

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

4. Перелік питань, які потрібно розробити:

РОЗДІЛ 1. Гастрономічний туризм – перспективний вид діяльності

РОЗДІЛ 2. Спеціалізований туризм північної Європи: досвід Норвегії в розробці гастрономічних турів

РОЗДІЛ 3. Розробка гастрономічного туру в Норвегію

5. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов'язкових креслень) Презентація до кваліфікаційної роботи (17 слайдів)

6. Консультанти по роботі, із зазначенням розділів роботи, що стосуються їх

Розділ	Консультант	Підпис, дата	
		Завдання видав	Завдання прийняв
Розділ 3	Наталя ДОБРЯНСЬКА	15.09.2023р	20.05.2024р

7. Дата видачі завдання 15.09.2023р.

Керівник _____ Ліганенко М.Г.

Завдання прийняв до виконання _____ Федоріва М.С.

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Термін виконання етапів роботи	Примітка
1.	Отримання теми для кваліфікаційної роботи	05.09.2023	виконано
2.	Затвердження плану кваліфікаційної роботи	15.09.2023	виконано
3.	Надання 1 розділу на перевірку	09.03.2024	виконано
4.	Надання 2 розділу на перевірку	21.04.2024	виконано
5.	Надання 3 розділу на перевірку	05.05.2024	виконано
6.	Формування висновку, списку використаних джерел, додатків	10.05.2024	виконано
7.	Здача закінченої кваліфікаційної роботи	31.05.2024	виконано
8.	Розробка презентації	01.06.2024	виконано

Здобувач-дипломник _____ Федоріва М.С.

Керівник роботи _____ Ліганенко М.Г.

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 _____ Федоріва М.С.

АНОТАЦІЯ

до кваліфікаційної роботи бакалавра

Робота містить 86 сторінок, 1 таблицю, 20 рисунків, список літератури з 38 найменувань, 3 додатки.

Кваліфікаційна робота на тему "Спеціалізований туризм північної Європи: досвід Норвегії в розробці гастрономічних турів" присвячена вивченню та аналізу процесу створення і розвитку гастрономічного туризму в Норвегії як однієї з форм спеціалізованого туризму. У роботі розглядається унікальний досвід Норвегії, яка завдяки своїм природним ресурсам, багатим кулінарним традиціям та інноваційним підходам до гастрономії, змогла створити привабливий та конкурентоспроможний туристичний продукт.

Основна увага приділяється аналізу розробці програми гастрономічного туру, визначенню його вартості. В роботі досліджуються ключові елементи успішного гастрономічного туризму, такі як інтеграція культурних та кулінарних аспектів, вибір маршрутів та об'єктів, забезпечення логістики та зручності для туристів, а також включення освітніх та інтерактивних компонентів.

Мета дослідження полягає у визначенні успішних практик та стратегій, що застосовуються у Норвегії для розвитку гастрономічного туризму, та наданні рекомендацій щодо їх можливого впровадження в інших регіонах. Результати дослідження можуть бути корисними для фахівців у сфері туризму, маркетингу, а також для місцевих органів влади та підприємців, зацікавлених у розвитку спеціалізованого туризму на основі місцевих кулінарних традицій.

Ключові слова: спеціалізований туризм, гастрономічний туризм, північна Європа, Норвегія, кулінарні традиції, туристичний продукт, маркетингові стратегії, економічний розвиток.

Одержані результати можуть бути використані в практичній діяльності туроператорів та туристичних агенцій.

Рік захисту роботи 2024

ANNOTATION

to the qualification work of a bachelor

The work contains 86 pages, 1 table, 20 figures, a bibliography of 38 items, 3 appendices.

The qualification work on the topic "Specialized tourism of northern Europe: Norway's experience in the development of gastronomic tours" is devoted to the study and analysis of the process of creation and development of gastronomic tourism in Norway as one of the forms of specialized tourism. The work examines the unique experience of Norway, which, thanks to its natural resources, rich culinary traditions and innovative approaches to gastronomy, was able to create an attractive and competitive tourist product.

The main attention is paid to the analysis of the development of the program of the gastronomic tour, the determination of its cost. The work explores the key elements of successful gastronomic tourism, such as the integration of cultural and culinary aspects, the selection of routes and facilities, the provision of logistics and convenience for tourists, as well as the inclusion of educational and interactive components.

The purpose of the study is to identify successful practices and strategies used in Norway for the development of gastronomic tourism, and to provide recommendations for their possible implementation in other regions. The results of the research can be useful for specialists in the field of tourism, marketing, as well as for local authorities and entrepreneurs interested in the development of specialized tourism based on local culinary traditions.

Key words: specialized tourism, gastronomic tourism, Northern Europe, Norway, culinary traditions, tourist product, marketing strategies, economic development.

The obtained results can be used in the practical activities of tour operators and travel agencies.

The year of job protection is 2024

ЗМІСТ

ВСТУП.....	7
РОЗДІЛ 1	
Гастрономічний туризм – перспективний вид діяльності	9
1.1 Визначення та класифікація гастрономічного туризму.....	9
1.2 Гастрономічний туризм як окремий напрям туристичної діяльності ..	18
1.3 Перспективи розвитку гастрономічного туризму	21
1.4 Характеристики організації гастрономічних подорожей.....	30
Висновки до 1 розділу.....	39
РОЗДІЛ 2	40
Спеціалізований туризм північної Європи: досвід Норвегії в розробці гастрономічних турів.....	40
2.1 Можливості розвитку гастрономічного туризму Норвегії.	40
2.2 Гастрономічний потенціал Норвегії	42
2.3 Гастрономічні фестивалі Норвегії, успішний досвід.....	56
Висновки до 2 розділу.....	61
РОЗДІЛ 3	
Розробка гастрономічного туру в Норвегію.....	62
3.1 Маршрут та технологічна карта еногастрономічного туру до Норвегії	62
3.2 Розробка програми та організація гастрономічного туру до Норвегії.....	68
3.3 Визначення вартості гастрономічного туру в Норвегію	75
Висновки до 3 розділу.....	77
ВИСНОВКИ.....	79
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	82
ДОДАТКИ.....	87

ВСТУП

Спеціалізований туризм є важливою складовою сучасної туристичної індустрії, що дозволяє залучити туристів з особливими інтересами та потребами. Унікальні туристичні продукти, такі як гастрономічні тури, створюють можливості для поглибленого ознайомлення з культурою, традиціями та кухнею різних регіонів. Північна Європа, зокрема Норвегія, має багатий досвід у розвитку спеціалізованого туризму, який спирається на природні багатства, культурну спадщину та сучасні інновації.

Гастрономічний туризм є однією з найдинамічніших і найпривабливіших форм спеціалізованого туризму. Він не лише задовольняє потреби гурманів та шанувальників якісної їжі, але й сприяє розвитку місцевої економіки, підтримці традиційного фермерства та виробництва, а також збереженню культурної спадщини. Норвегія, з її багатою кулінарною традицією, відомими морепродуктами та інноваційними підходами до гастрономії, є відмінним прикладом успішного розвитку гастрономічного туризму.

У даній кваліфікаційній роботі розглядається досвід Норвегії у розробці та впровадженні гастрономічних турів як частини спеціалізованого туризму. Аналізується, як Норвегія використовує свої природні ресурси, культурні традиції та інноваційні підходи для створення унікальних гастрономічних вражень для туристів. Особлива увага приділяється технологічній карті розробки гастрономічного туру, програмі туру, визначенню його вартості та маркетинговим стратегіям залучення туристів.

Актуальність теми обумовлена зростаючим інтересом до гастрономічного туризму в світі та необхідністю вивчення успішних практик для їх можливого застосування в інших регіонах. Досвід Норвегії може служити важливим прикладом для країн, які прагнуть розвивати свої туристичні продукти, спираючись на місцеві кулінарні традиції та інновації.

Предметом дослідження є процес розробки та впровадження гастрономічних турів у Норвегії, як частини спеціалізованого туризму північної Європи. Особлива увага приділяється методам та стратегіям, які використовуються для створення унікальних туристичних продуктів, що базуються на місцевих кулінарних традиціях, природних ресурсах та інноваціях у сфері гастрономії.

Об'єктом дослідження виступає спеціалізований туризм у північній Європі з акцентом на гастрономічні тури, зокрема досвід Норвегії у розвитку та реалізації таких турів. Це включає аналіз туристичних маршрутів, кулінарних заходів, маркетингових стратегій та їх впливу на розвиток регіону.

Мета дослідження: вивчити та проаналізувати досвід Норвегії у розробці гастрономічних турів як приклад спеціалізованого туризму північної Європи. Визначити ключові елементи успішного розвитку гастрономічного туризму, оцінити їх вплив на туристичну галузь та місцеву економіку, а також розробити рекомендації для впровадження подібних практик в інших регіонах.

РОЗДІЛ 1

Гастрономічний туризм – перспективний вид діяльності

1.1 Визначення та класифікація гастрономічного туризму

На сьогодні існує значна кількість досліджень, як вітчизняних, так і зарубіжних вчених, що присвячені проблемам функціонування та розвитку гастрономічного туризму. Однак, навіть за наявності великого наукового й практичного інтересу до вирішення цих питань, відсутній єдиний погляд на сутність поняття "гастрономічний туризм". Дослідження, спрямовані на розуміння цього поняття та визначення класифікаційних характеристик гастрономічного туризму, мають фрагментарний характер. Недостатнє узгодження термінологічного апарату ускладнює повне використання теоретичної бази у дослідженнях в туристичній галузі.

Зацікавленість розвитком гастрономічного туризму, а також аналіз теоретичних і практичних аспектів, включаючи визначення змісту та дослідження об'єктів, що входять до "гастрономічних турів", проявили такі вчені як К. Холл, Д. Гілмор, Б. Пін, Р. Мітчелл, Д. Хендерсон, Ю. Лін, Т. Пірсон, і Л. Кей.

Аналіз наукової літератури свідчить про інтенсивне дослідження проблеми гастрономічного туризму в Україні. У роботах таких вчених, як А. Бусигін, Е. Маслов, І. Комарницький, В. Федорченко, Д. Басюк, Т. Сокол, Т. Божук, Л. Прокопчук, Т. Шпарага, В. Бойко, О. Любіцева, Ф. Шандор, Г. Волкова, і М. Баштова, розглядається історико-культурний контекст розвитку цієї галузі, а також особливості створення місцевих туристичних продуктів на основі традиційної кулінарії. Окремі дослідники вбачають гастрономічний туризм як форму хобі-туризму (І.М. Школа), тематичного туризму (Т.Г. Сокол, З.С. Каноністова), або спеціалізовану галузь (В.К. Федорченко, І.М. Мініч). В роботах В. Антоненка, Д. Басюка, С. Саламатіної,

Н. Алешугіної, і П. Ковалю наголошується на важливості розвитку цієї галузі у конкретних регіонах України.

Українські дослідники, такі як В. Гордін, Д. Гусенова, А. Карабаєва, А. Лук'янченко, Ю. Трабська, і Е. Чернова, зосереджуються на вивченні взаємодії між туристичним сектором і гастрономією. Вони досліджують різні форми та прояви гастрономічного туризму як інструменту для збільшення привабливості туристичних напрямків, а також вивчають методи формування та просування гастрономічних брендів певної локації.

Однією з ключових стратегічних цілей розвитку туризму в Україні є створення продукту, який буде конкурентоспроможним на міжнародному ринку та відповідатиме потребам туристів. Цей продукт також має сприяти комплексному розвитку територій і задовольняти їх соціально-економічні інтереси, зберігаючи економічну стійкість і культурну спадщину. В останні роки гастрономічний туризм виявляється одним з найбільш перспективних і динамічно розвинених сегментів туризму, оскільки сприяє відродженню національних кулінарних традицій та відкриває нові можливості для туристичного бізнесу.

Гастрономічний туризм має велике значення, оскільки він дозволяє виявити цінності та особливості культури окремих народів. У цьому контексті він виступає як засіб сприяти міжкультурній комунікації, сприяючи встановленню різних видів комунікаційних зв'язків між культурами. Через різноманітні культурні взаємодії відбувається обмін ментальними, духовними і матеріальними цінностями на різних рівнях, включаючи міжособистісний, етнічний, державний та загальнолюдський рівні.

А. Бусигін наголошує, що гастрономічний туризм, урахувавши ряд обґрунтованих причин, які детально аналізуються у його статті, може стати одним з найбільш перспективних напрямків туризму в Україні. У своїй роботі він також розглядає стратегію впровадження цього туристичного продукту на західному ринку, акцентуючи увагу на необхідності ретельного

розроблення програми гастрономічних турів з урахуванням специфіки таких турів.

В. Федорченко також аргументує необхідність розвитку гастрономічного туризму, розглядаючи цю проблему в контексті широкого культурно-історичного фону і звертаючи увагу на важливу роль харчування у формуванні світової цивілізації.

Т. Кукліна висловлює необхідність впровадження на туристичному ринку України гастрономічного туризму, який вважається одним з найбільш освітніх напрямків туризму та може виступати як сприятливий фактор для економічного розвитку України, а також важливий інструмент для зміцнення інтеграційних процесів між країнами світу.

В українській туризмології відсутнє єдине термінологічне визначення для цього типу туризму. У використанні можна зустріти такі терміни як "кулінарний туризм", "винно-гастрономічний туризм", "гурман-туризм", "гастрономічний туризм", "ресторанний туризм". Аналогічна ситуація має місце і в закордонній літературі. Автори, такі як Г. Аллент, К. Албала, Л. Лонг, Б. Мак-Керчер, Е. Вольф, М. Холл та Р. Мітчел, використовують терміни "culinary tourism", "gastronomic tourism", "gourmet tour", "food tourism".

Вважається, що у 1998 році професор університету Боулінг Грін (США) Лусі Лонг вперше ввів термін "кулінарний туризм". У 2001 році Ерік Вольф опублікував першу статтю про цей вид туризму у світі, а згодом розширив цю тему у першій книзі Міжнародної організації кулінарного туризму. У 2003 році Ерік Вольф заснував Міжнародну асоціацію гастрономічного туризму (The International Culinary Tourism Association), яка надає своїм членам широкий спектр переваг: навчання, розвиток та просування. Маніфест Міжнародної асоціації кулінарного туризму відображає можливість особистості пізнати культуру країни через її національну кухню, стверджуючи, що "їжа - це квінтесенція нації, її характеру та історії". У 2012

році Міжнародна асоціація гастрономічного туризму запропонувала використовувати термін "гастрономічний туризм".

Глобальна асоціація гастрономічного туризму (World Food Travel Association) визначає гастрономічний туризм як подорожі, спрямовані на здобуття автентичного досвіду, що базується на культурі споживання їжі або напоїв; відкриття унікальних місць та їхньої культури через місцеву кухню. У світовому контексті гастрономічний туризм стає все більш суттєвим явищем не лише на соціальному і культурному рівнях, а й на економічному. Подорожі за смаками, кулінарні маршрути та шляхи, вивчення нових методів готування, відвідування знакових місць з кулінарними традиціями або відкриття нових локацій, пов'язаних із сільським господарством, рибальством та іншими галузями харчової промисловості, стають все більш суттєвим стимулом для туристів.

Визначення гастрономічного туризму, надане Всесвітньою асоціацією гастрономічного туризму (World Food Travel Association), описує цю форму подорожей як пошуки автентичного враження, що базується на культурі харчування; відкриття унікальних локацій та їхньої культури через місцеву кухню. Зараз гастрономічний туризм є значущим явищем на рівнях не лише соціального і культурного, а й економічного. Людей все частіше приваблюють подорожі, спрямовані на відкриття нових смаків, кулінарних маршрутів, знайомство з новими кулінарними методами, відвідування відомих місць з кулінарною спадщиною або вивчення локацій, пов'язаних із сільським господарством, селекцією, рибальством та іншими аспектами харчової промисловості.

Засновник Міжнародної асоціації гастрономічного туризму, Е. Вульф, визначає гастрономічний туризм як пристрасть до пошуку та насолоди унікальними, незабутніми стравами та напоями, незалежно від того, чи знаходимося ми на іншому кінці світу, чи на сусідній вулиці. Однак, окрім мандрівок по своїй країні чи світу, він також підкреслює можливість стати гастрономічним туристом у власному регіоні, місті або навіть районі.

Х. Ридван розглядає гастрономічний туризм як форму подорожі, яка сприяє розвитку сільського господарства та місцевих громад [1, с.18]. За визначенням Г. Жеоргхе, П. Тудораче та П. Ністорену, гастрономічний туризм охоплює поїздку, спрямовану на випробування місцевих продуктів або участь у подіях, пов'язаних із кулінарією [2, с.12].

Брокеж розглядає гастрономічний туризм як новий вид досвіду, що приваблює туристів, який включає гастрономічний відпочинок, тури в садівництві та гастрономії [3, с.249]. Д. Дасілва тлумачить це як будь-який туристичний досвід, в якому велике значення має споживання їжі та напоїв, що відображають місцеву, регіональну або національну кухню, традиції, культуру, традиційні або кулінарні методи [4, с.8]. Д. Басюк розглядає його як спеціалізований вид туризму, пов'язаний з ознайомленням та дегустацією національних кулінарних традицій різних країн світу, який є синтезом екології, культури та виробництва [5, с.128]. С. Саламатіна діється визначенням гастрономічного туризму як виду діяльності, що спрямований на знайомство з етнічною кухнею країни або регіону, основними продуктами, особливостями технології приготування страв, а також на підвищення рівня знань у сфері кулінарії [6, с.326].

Згідно з визначенням С.Ю. Гатауліної, гастрономічний туризм - це форма подорожей, спрямованих на ознайомлення з кухнею та кулінарними традиціями певної країни, яка має значний потенціал розвитку. Розробка подібних маршрутів може сприяти відродженню та збереженню кулінарних традицій.

За словами Т. Трададенко, гастрономічний туризм - це мандрівка по різних країнах та континентах з метою ознайомлення з місцевою кухнею та кулінарними звичаями з метою смакування унікальних для подорожуючого страв або продуктів. Головна мета гастрономічних подорожей - насолоджуватися місцевими стравами, які відображають вікові традиції та звичаї місцевого населення та культуру готування їжі [7].

Є.С. Соколов розглядає гастрономічний туризм як подорожі, що прокладають шлях до різних куточків світу з метою ознайомлення з місцевими кулінарними традиціями та особливостями національної або регіональної кухні. Зазначається, що головною метою туристів, які вибирають гастрономічний туризм, є спроба смакування унікальних продуктів і страв, які є характерними лише для даного регіону [8].

Згідно з Христовим Т.Т. та Драчевою О.Л., гастрономічний туризм - це форма туризму, коли туристи та відвідувачі спеціально приїжджають з метою часткового або повного знайомства з кухнею певної місцевості або участі в заходах, пов'язаних з гастрономією, відвідують певні туристичні напрямки [9].

В.С. Ковешніков розглядає гастрономічний туризм як винні і гастрономічні тури, відвідування закладів, пов'язаних із гастрономією (таких як спеціалізовані музеї, сироварні, винокурні, броварні тощо), ресторанів з регіональною кухнею, кулінарні курси в готелях, а також в спеціалізованих кулінарних центрах і школах. Також він враховує відвідування фермерських господарств, сільськогосподарських (фермерських) ринків, продовольчих виставок і ярмарків, гастрономічних та винних (пивних тощо) фестивалів та інших подібних заходів [10].

У своїх останніх статтях Ф.Ф. Шандор та М.П. Кляп аналізують гастрономічний туризм як окремий вид подорожі, відповідно до класифікації за метою подорожування [11]. За словами Т.С. Кукліної, гастрономічний туризм передбачає відвідування різних регіонів світу для ознайомлення з місцевими кулінарними традиціями та особливостями місцевої або регіональної кухні. Основна мета туристів, які обирають гастрономічний туризм, - спроба унікальних продуктів та страв, що є характерними лише для даного регіону. Термін "гастрономічні тури" визначається як спеціально розроблені програми, які можуть включати як дегустацію вишуканих страв, так і навчання у гастрономічних школах різного спрямування [12].

Д.І. Басюк вважає, що найбільш повним визначенням гастрономічного туризму є те, яке походить від терміна "гастрономія" (грецьке слово "στομάχι" - шлунок), яка є наукою, що досліджує зв'язок між харчуванням та культурою, і належить до сфери соціальних дисциплін. У той же час кулінарія (латинське слово "coquina" - кухня) - це галузь практичної діяльності, пов'язана з готуванням їжі, яка включає в себе комплекс технологій, обладнання та рецептів, і є частиною гастрономії.

Отже, після аналізу визначень вчених можна прийти до висновку, що гастрономічний туризм - це подорожі до країн або специфічних місць для ознайомлення з особливостями місцевої кухні та кулінарними традиціями з метою спробувати унікальні страви та продукти, що є характерними лише для цієї країни або регіону.

Наразі існує значна кількість досліджень, що присвячені класифікації різновидів гастрономічного туризму.

С.Ю. Гатауліна, В.В. Шикеринець та С.А. Макаручук відрізняють два основних типи гастрономічного туризму: сільський (або "зелений") та міський. Основна різниця між ними полягає в тому, що туристи, відвідуючи сільські райони, бажають скуштувати екологічно чисті продукти.

За Т. Трададенко гастрономічний туризм поділяється за його програмним забезпеченням, таким як кулінарні свята та фестивалі, а також виділяється івентивний гастрономічний туризм.

С.Є. Саламатіна виділяє основні напрями спеціалізації гастрономічного туризму, серед яких є винний, рибний, сирний, кавовий, медовий, фруктовий, цигарковий, чайний, шоколадний, агро та змішаний.

Г.Г. Вишнеvsька та А.П. Бусигін розділяють гастрономічний туризм за різними критеріями, такими як тип місцевості - сільський (або "зелений") та міський, а також мета подорожі, що включає бажання спробувати конкретний напій або страву, наприклад, винний, пивний, сирний чи шоколадний.

Д.О. Стешенко та А.Ю. Парфіненко мають інший погляд на класифікацію гастрономічного туризму. Вони виділяють сільський, ресторанний, освітній та подієвий типи. Сільський тип охоплює дегустацію місцевої кухні та продуктів, виготовлених у даному регіоні. Ресторанний тип включає відвідування найвідоміших і популярних ресторанів з високою якістю їжі та національним колоритом. Освітній тип передбачає навчання в спеціалізованих кулінарних установах та участь у курсах і майстер-класах. Подієвий тип включає відвідування місцевості з метою участі у громадських і культурних подіях з гастрономічною тематикою.

Отже, гастрономічний туризм можна систематизувати за кількома критеріями, такими як місцезнаходження туристичного об'єкту, видом конкретних продуктів чи напоїв та цілями подорожі (таблиця 1).

Таблиця 1. Класифікація гастрономічного туризму

Ознака класифікації	Підвид турів	Характеристика туристичної діяльності
За розташуванням туристичного місця	Сільський	Збір лісних ягід, овочів і фруктів, полювання на трюфелів або прогулянку по дорогах виноробства
	Міський	Відвідування ресторанів із дегустацією делікатесних і фірмових страв
За видом конкретного продукту або напою	Винні	Відвідування виноградників та екскурсії на виноробні господарства з дегустацією вин
	Пивні	Відвідування пивоварень, як великих так і домашніх, дегустації
	Сирні	Відвідування заводів і сирних льохів, дегустації
	Шоколадні	Відвідування шоколадних фабрик, дегустації
	Чайні	Відвідування чайних плантацій, фабрик із розфасовування продуктів збирання
	Кавові	Відвідування кавових плантацій, фабрик із розфасовування продуктів, збирання
	Агро	Відвідування агрокомплексів, фермерських угідь
	Фруктово-ягідні	Дегустація фруктів, овочів, які притаманні для цієї місцевості, країни
	Змішані	Поєднання декількох спеціалізацій
	За метою подорожі	Культурно-пізнавальний
Оздоровчий		Дегустація чайних зборів із цілющих трав; меду в поєднанні з апітерапією ¹ , винотерапією ² , дієтотерапією ³
Гурман		Дегустація страв та напоїв гастрономічними спеціалістами (сомельє, дегустатор)
За напрямом подорожі	Святковий	Відвідування та участь у гастросвятах
	Фестивальний	Відвідування та участь у гастрофестивалях
Особливі	Гастродипломатія	Організація дипломатичних прийомів на усіх рівнях з урахуванням кулінарних особливостей країн гостей та країни-організатора

Апітерапія представляє собою сферу альтернативної медицини, в якій використовуються бджоли та їхні продукти.

Винотерапія - це комплекс методів лікування, здоров'я та косметичних процедур, які використовують корисні властивості вина, виноградного соку, а також листя та кісточок винограду.

Дієтотерапія - це метод лікування, що полягає у використанні спеціальної дієти для лікування різних захворювань, відомий також як лікувальне харчування.

Раціональним є розрізнення різновидів гастрономічного туризму в залежності від мети подорожі, оскільки багато країн світу мають святкування, присвячені певним продуктам або стравам. Наприклад, Масниця в країнах СНД або фестиваль пива Oktoberfest у Німеччині. Крім того, гастродипломатія, яка представляє собою специфічну форму дипломатичного прийняття на всіх рівнях, включає розробку меню з урахуванням кулінарних та національних особливостей різних народів, щоб вразити гостей прийому [13-18].

Гастрономічний туризм визначається як спеціалізований вид туризму, що включає в себе вивчення та дегустації національних кулінарних традицій різних країн світу, відображаючи здатність людини осмислювати культуру через її кухню, з метою отримання різноманітних видів задоволення - від психологічного до дослідницького. Сучасні класифікації гастрономічного туризму можна умовно поділити на наступні категорії:

- за спрямованістю;
- за видом конкретного продукту або напою;
- за метою подорожі;
- за місцем розташування туристичного об'єкта;
- за особливостями організації.

1.2 Гастрономічний туризм як окремий напрям туристичної діяльності

Сьогодні туризм є невід'ємною частиною економіки кожної країни, оскільки він є однією з найбільш динамічних і прибуткових галузей світової економіки, сприяючи зміцненню та поширенню економічних, соціальних і культурних зв'язків.

Про глобальність і важливість туризму в світовій економіці свідчить те, що його частка становить 5% світового ВВП, 6% від загального обсягу експорту, а також він забезпечує роботою кожного дванадцятого працівника в країнах з розвинутою та зростаючою економікою.

За даними UNWTO, у 2018 році загальні експортні надходження від туризму склали 1,2 трлн доларів США.

Світова практика показує, що туризм позитивно впливає на більшість секторів економіки, сприяє захисту природно-рекреаційних ресурсів і збереженню історико-культурної спадщини.

Для багатьох країн туризм став важливим джерелом збільшення доходів і економічного зростання. Згідно з даними World Travel & Tourism Council, світовий туристичний ринок буде зростати на 4,6% щорічно протягом наступних 10 років.

В Україні туризм має значне соціальне та економічне значення, оскільки він є джерелом бюджетних надходжень, створює нові робочі місця, розвиває галузі, пов'язані з виробництвом туристичних послуг, підвищує добробут населення і сприяє розвитку мирних і дружніх відносин між народами.

Україна має значний туристичний потенціал та всі передумови для розвитку внутрішнього, в'їзного та виїзного туризму, проте він поки що використовується недостатньо. Однак аналіз динаміки туристичного ринку України показує тенденції зростання числа туристів.

Зважаючи на високий рівень наявних природних і соціально-економічних ресурсів, Україна має можливості та перспективи для розвитку гастрономічного туризму як складової туристичної діяльності.

Тури для гурманів і поціновувачів вишуканих страв різних народів світу з'явилися в останні десятиліття минулого століття, хоча перші любителі подібних смаколиків відомі ще з давнини. Проте гастрономічний туризм як окремий напрям туристичної діяльності виник зовсім недавно. Сам термін "гастрономічний туризм", який сьогодні використовується в багатьох країнах, був запроваджений професором університету в Огайо Лусі Лонг.

Наприклад, Львів відомий своєю кавою і стравами традиційної української кухні. Одна з особливостей міста – Музей пивоваріння, де проводяться екскурсії, дегустації та вечори для любителів пива.

Цільова аудиторія гастрономічного туризму включає:

- туристів-гурманів;
- туристів, які використовують гастрономічний туризм для навчання та набуття професійних навичок (кухарі, сомельє, ресторатори, дегустатори);
- представників туристичних фірм, які подорожують з метою вивчення цього напрямку туризму;
- туристів, які прагнуть глибше зануритися в культуру країни через національну кухню.

Варто зазначити, що майже кожна країна має потенціал для розвитку гастрономічного туризму, адже в кожній є унікальна національна кухня та традиції гостинності. Наприклад, у Японії туристам пропонують під керівництвом гастрономічного гіда придбати продукти для суші, які потім будуть приготовані найкращими кухарями в їхній присутності.

Гастрономічний туризм включає такі види:

- Ресторанний тур – подорож з відвідуванням найвідоміших і популярних ресторанів, які відрізняються високою якістю, ексклюзивністю кухні та національним колоритом.

- Тур сільською місцевістю – тимчасове перебування туристів у сільській місцевості для дегустації місцевої кухні та продуктів, вироблених у даному регіоні. Може також включати участь у сільськогосподарських роботах.

- Гастрономічні заходи (виставки, ярмарки, шоу тощо), наприклад, відвідання "Томатіни" в Іспанії – тур, що включає відвідання екологічно чистих господарств та виробництв, ознайомлення з продуктами та процесами їх виготовлення (Франція, Німеччина, Великобританія, США, Швейцарія). В Україні це можуть бути фестивалі "борщу" або "сала" (Слобожанщина, Закарпаття).

- Освітній тур – подорож, метою якої є навчання в спеціалізованих гастрономічних закладах, відвідування курсів та майстер-класів.

- Комбінований тур – поєднує риси попередніх кулінарних турів.

Гастрономічний туризм має такі специфічні риси:

- Умови для розвитку гастрономічного туризму існують у всіх країнах, що є унікальною особливістю цього виду туризму.

- Не залежить від сезону; відповідний тур можна знайти для будь-якої пори року.

- В певній мірі є складовою частиною всіх турів.

На відміну від інших видів туризму, ознайомлення з національною кухнею стає головним мотивом, метою та елементом кулінарної подорожі, а просування місцевих господарств і виробників харчових продуктів є невід'ємною складовою будь-якого гастрономічного туру.

Гастрономічний туризм дозволяє не лише ознайомитися з кулінарними традиціями певної країни, її матеріальною культурою, елементами фольклору та традиційними способами виробництва продуктів харчування, але й доторкнутися до її історичного минулого [19-21].

1.3 Перспективи розвитку гастрономічного туризму

Гастрономічний туризм не обмежується лише дегустацією різноманітних страв та напоїв; це також знайомство з культурою та традиціями країни та її регіонів. Кожного року у всьому світі відбувається велика кількість різноманітних гастрономічних фестивалів, які привертають туристів і сприяють розвитку готельної та ресторанної галузей країн. Отже, імідж гастрономії зазнає змін: вона стає важливим елементом та інструментом туризму, одним із ключових аспектів при виборі місця та маршруту подорожі.

Роботи В. Басова та А. Голод досліджують теоретичні аспекти розвитку гастрономічного туризму в Україні, тоді як сучасні тенденції у цьому напрямку розглядаються у працях В. Корнілової та Н. Корнілової [22]. Дослідження стану та розвитку всесвітнього гастрономічного туризму проводиться UNWTO.

Подорожі та кулінарні враження нерозривно пов'язані: незалежно від напрямку, під час подорожі турист завжди отримує новий гастрономічний досвід, що допомагає краще відчувати та зрозуміти місцеву культуру. Сьогодні гастрономічний туризм набуває все більшої популярності, оскільки люди прагнуть до "автентичного досвіду", який перетворює їх із простих спостерігачів на активних учасників подій, що відбуваються навколо. У багатьох країнах світу кухня стає особливим привабливим чинником, що привертає багатьох гурманів. За даними UNWTO, середньостатистичний мандрівник витрачає приблизно третину свого бюджету на харчування під час подорожі.

Недавні опитування, проведені на Expedia та Booking.com, показали, що сучасні мандрівники все більше звертають увагу на пошук унікальних місцевих страв під час подорожі. Важливо відзначити, що зростання популярності гастрономічного туризму підсилює конкурентоспроможність місць, які відвідують туристи, оскільки саме місцева культура та національна

кухня стають одними з визначальних факторів при обиранні напрямку подорожі.

Видатні туристичні місця ефективно використовують гастрономічну індустрію для привертання ще більшої кількості відвідувачів, що, в свою чергу, сприяє зростанню туристичного потоку та сприяє позитивному розвитку готельної галузі на цих територіях. Це добре ілюструється фестивалем Tomatina в Іспанії, який щорічно привертає близько 50 000 туристів, а також фестивалем їжі в Сан-Франциско. Ще одним прикладом є всесвітньовідомий неаполітанський гастрономічний фестиваль, який вважається справжньою меккою піци та щороку відвідується майже мільйоном туристів.

Проведення таких фестивалів призводить до значного зростання прибутку для готельно-ресторанних закладів. Нижче представлена таблиця з найвідвідуванішими гастрономічними фестивалями світу. Вказаний перелік фестивалів становить лише малу частину з усіх цікавих гастрономічних подій, що відбуваються в світі.

При розгляді популярності країн у світі з гастрономічної точки зору, варто зазначити, що у десятку найбільш привабливих входить Таїланд. Ця країна успадкувала традиції кухонь Китаю, Індії та Океанії, створивши свій унікальний та неповторний стиль. Більшість страв часто містить часник та перець, такі як "Mouseshit" та "Bird`s eye", які відомі своєю гостротою. Іншими ключовими інгредієнтами є лаймовий сік, коріандр та лемонграс, які надають стравам характерний таїландський смак. Під час відвідування країни варто спробувати також легендарний соус з риби та креветкову пасту.

Греція - справжній смак цієї країни розпочинається від оливок і закінчується восьминогом. Місцеві продукти не приховуються за шаром безлічі спецій, тому тут можна насолодитися аутентичним смаком свіжого хліба, рожевих помідорів або запеченої риби з Середземного моря. Обідні страви та закуски пропонуються у рясній кількості саме в середині дня, який є головною порою для прийому їжі. Середу та п'ятницю вважають

особливими днями, коли м'ясо не споживається. Афіни славляться близько двадцятьма ресторанами, відзначеними Мішленівським гідом. Наприклад, "Funky Gourmet" або "Botrini's", де можна смакувати вишукані творіння грецької та середземноморської високої кухні.

Китай визнаний однією з гастрономічних столиць світу, починаючи з вуличних крамниць і закінчуючи розкішними банкетними зали. Культурні принципи Інь і Ян (балансу та гармонії) виявляються в одній страві, де охолоджені продукти, такі як овочі та фрукти, поєднуються зі смаженим м'ясом зі спеціями. Географічне розташування та історія окремих регіонів впливають на методи готування страв. Ресторани вищого класу можна знайти у Макао або Гонконгу.

Франція славиться такими продуктами, як сир, равлики, шампанське та багети. Французька кухня відома своєю легкістю в приготуванні та різноманіттю інгредієнтів. Різноманіття продуктів та їх використання в кулінарних традиціях обумовлене різноманітністю клімату та географії різних районів країни. Гастрономічний туризм у Франції розвинутий, зазвичай пропонуються винні тури та інші тури, такі як сирні тури, у поєднанні з майстер-класами з приготування страв, відвідуванням виробництв та дегустаціями.

У Барселоні готують страви, які вважаються найкращими в Іспанії. Основними спеціями каталонської кухні є кмин та шафран. Унікальний смак страв з м'яса та морепродуктів в національному соусі формується завдяки комбінації інгредієнтів та традицій. Іспанія також славиться своїми цукерками. Загалом, ця країна є справжнім райдужним для гастрономічних туристів, з багатим вибором вишуканих ресторанів і різноманітними пропозиціями гастрономічних турів.

Кухня Мексики, яка в основному має іспанські корені, також відображає вплив французьких та африканських кулінарних традицій. Основними інгредієнтами багатьох страв є кукурудза і боби, і їх

приготування може варіюватися від енчілади до кесадільї. Також незабутнім досвідом буде спроба мескалю з гусеницею всередині.

В Італії, незважаючи на різницю між регіонами, існує одна спільна традиція: надзвичайно смачна піца з тонким тістом та хрусткою скоринкою, різноманітні види пасти з різними соусами і ризотто. Кава вважається основним напоєм. Розмаїття чудових ресторанів на будь-який смак і бюджет, а також виноробні приваблюють гурманів з усього світу.

Індія, країна різноманіття, де кожний квартал і місто представляють свої унікальні кулінарні традиції. На півдні основною стравою є рис, а на півночі - роті (індійські коржики), які приготовані з овочів, карі, чатні, і часто вони супроводжуються м'ясом або рибою. Кожна страва насичена різноманітністю екзотичних спецій, які можуть вразити смакові рецептори.

У Японії більшість ресторанів включають в своє меню якіторі (невеликі шашлики з курки та овочів), сашимі (сира риба), суші, темпура (страви, занурені в клярі) і рамен (локшина). Кайсекі - це традиційний японський обід, що складається з комплексу страв, де головними компонентами є рис і тофу. Цей обід втілює в собі не лише церемоніальний аспект подачі та елегантність споживання їжі, але й задоволення від вишуканих продуктів та ретельно підібраного меню, склад якого змінюється в залежності від сезону. Ланч стає відзнакою високого статусу закладу.

Кухні Індонезії та Малайзії представляють унікальне поєднання китайських, індійських та португальських кулінарних традицій. Страви, які багаті рисом, спеціями, ароматичними травами та гострим перцем, здобувають визнання серед гурманів із усього світу. Хоча їжа використовує різноманітні інгредієнти, її смак - простий і виразний. У січні 2020 року Всесвітня асоціація гастрономічного туризму, провідний орган у сфері кулінарного туризму, оприлюднила результати своїх останніх досліджень тенденцій у галузі продовольчих подорожей 2020 року. Опитування було проведено у 6 країнах з участю понад 4500 респондентів.

На підставі отриманих даних складено перелік характерних ознак туриста, який подорожує з гастрономічною метою. Зазвичай це молоді люди, які відносяться до покоління "мілленіалів" (народжені в період з 1981 по 1996 рік) та покоління "Z" (народжені після 1996 року). Саме вони виявляють найбільший інтерес до гастрономічних вражень. Основними мотивами для них є вивчення місцевої кухні та напоїв під час подорожі. Наприклад, 77% туристів з покоління "мілленіалів" подорожують, щоб насолодитися неповторними смаками їжі та напоїв.

Покоління "Z" відповідно до класифікації Всесвітньої асоціації гастрономічного туризму характеризується як "супер-гурмани" завдяки їхньому великому зацікавленню у їжі, історії її приготування та кулінарній спадщині. Це подорожуючі, які відчують себе комфортно у сфері активного туризму та не економлять на витрати під час подорожей.

Здійснене дослідження показало, що саме гастрономічні туристи мають найбільше зацікавлення в участі у різноманітних туристичних заходах, крім споживання їжі та напоїв, порівняно з іншими подорожуючими. Вони використовують свої поїздки максимально, відвідуючи культурні пам'ятки, заходи, виставки, екскурсії і роблячи покупки. Гастрономічні туристи в середньому витрачають на 24% більше на день, ніж інші подорожуючі.

Подорожники, коли вони вирушають у кулінарні пригоди, шукають різноманіття в стравах і напоях. Цю тенденцію підтверджують чотири особливості гастрономічного туриста, визначені учасниками опитування: відвідування ресторанів "для незабутніх вражень"; пригощання у ресторанах вищого класу; смакування вуличної їжі з кіосків; відвідування відомих ресторанів або барів. Крім того, гастрономічні мандрівники активно беруть участь у ярмарках, відвідують кулінарні фестивалі, ферми, виноробні, кулінарні курси та приєднуються до екскурсій з гідом.

Рішення про подорож зазвичай залежить від рекомендацій друзів та родичів, інформації, яка знаходиться на веб-сайтах та соціальних мережах. Дослідження показують, що рекомендації від друзів і сім'ї мають найбільший

вплив на вибір нового місця для відвідування (61% усіх респондентів). Близько 53% кулінарних подорожніх довіряють оглядам на веб-сайтах, а 41% з них зазнають впливу публікацій друзів та родичів у соціальних мережах.

Спроможність ефективного маркетингу може бути забезпечена індивідуальними подорожніми, які діляться своїми особистими враженнями у соціальних мережах. За дослідженням "Моніторинг їжі за 2020 рік", "85% молодих туристів, які подорожують та відпочивають, активно діляться своїм досвідом у соціальних мережах принаймні наполовину своїх подорожей". Це великий потенціал для безкоштовної та надійної реклами для організацій, що спеціалізуються на харчуванні та напоях.

Тепер мандрівники віддають перевагу місцевим, автентичним та соціально відповідальним кулінарним враженням. Давні часи, коли більшість туристів шукали стандартні варіанти їжі та напоїв, вже минули. В наш час мандрівники із задоволенням оглядаються за справжніми традиційними стравами, що допомагають збагатити їхнє розуміння місцевої культури.

Для привертання уваги сучасних мандрівників необхідно пропонувати їм унікальні кулінарні враження, характерні для конкретного регіону чи району.

Варто відзначити, що все більше уваги приділяється підтримці соціально відповідального бізнесу, що спонукає гастро-туристів споживати у закладах гостинності, які проявляють соціальну орієнтованість. Всі вищезазначені тенденції відкривають надзвичайні можливості для розвитку індустрії гостинності та відповідних туристичних напрямків, за умови успішної адаптації їхніх операційних, комунікаційних та маркетингових практик до нових уподобань споживачів.

TripAdvisor, впливовий туристичний веб-сайт, склав список з 10 захопливих гастрономічних турів у різних країнах світу, які рекомендує відвідати подорожнім. Цей список був скомпільований на основі алгоритму, який враховує відгуки туристів та мандрівників за рік. Згідно з цим списком, у 2019 році найкращим гастрономічним враженням був визнаний тур до

китайського міста Сіань, під час якого подорожні пересуваються на тук-туку та відвідують більше ніж п'ять закладів харчування, де їм доступно спробувати необмежену кількість страв.

На другому місці розташувався тур на тук-туку у Пекіні, а третю позицію зайняв гастрономічний тур в Ханой. Узагальнений список ТОП-10 гастрономічних турів виглядає так:

- 1) вечірній гастрономічний тур на тук-туку містом Сіань (Китай);
- 2) гастрономічний та півний тур на тук-туку у Пекіні (Китай);
- 3) гастрономічний тур по Ханой-стріт з справжнім гурманом (В'єтнам);
- 4) гастрономічний фестиваль у Китайському кварталі та Маленькій Італії (Нью-Йорк, США);
- 5) фуд-тур центром міста Пуерто-Вальярта (Мексика);
- 6) піший гастрономічний тур районом Йордан у Амстердамі (Нідерланди);
- 7) гастрономічний тур Старим Сан-Хуан (Пуерто-Ріко);
- 8) нічний пішохідний тур Мадридом (Іспанія);
- 9) фуд-тур Смаком Південного Берега (Майамі, Флорида);
- 10) гастрономічний тур Смаком Тестацхо (Рим, Італія). Таким чином, гастрономія виявляє значний вплив на розвиток галузі гостинності у різних країнах і регіонах, стаючи ключовим фактором її успіху.

Оцінюючи рівень розвитку гастрономічного туризму в Україні, можна зазначити, що він прогресує дещо повільними темпами. У країні спостерігається відсутність чітких тенденцій у гастрономічній сфері, які були б досить популярними серед гастрономічних туристів. За висновками експертів, серед місцевого населення особливу увагу залучають заклади грузинської та італійської кухні, але популярність української кулінарії поступово зростає.

Люди починають усвідомлювати, що вона багата й різноманітна, і її привабливість не обмежується лише варениками та борщем.

Наприклад, один із київських ресторанів недавно вніс до свого меню страву під назвою "шпундра" - це страва, яка складається з смаженої свинини, після

чого тушкована з буряками у буряковому квасі. Згодом цей страва стала доступною і в інших закладах української кухні. Це свідчить про зацікавленість українців в національних кулінарних традиціях.

У різних регіонах України спостерігаються власні кулінарні особливості та традиції: у деяких місцевостях вміло готують звичайні продукти, тоді як у інших вразять незвичайними інгредієнтами.

Таким чином, виникає необхідність у створенні образу України як популярного центру гастрономічного туризму на світовій арені. Для цього необхідно впроваджувати стимулюючі заходи, які дозволять не лише представити та рекламувати найвизначніші кулінарні особливості країни, а й оперативно реагувати на світові тенденції у цій галузі.

До поточних завдань варто включити наступне:

- організація міжнародної рекламної кампанії з гастрономічного туризму, включаючи просування українських страв за допомогою інтерактивної карти закладів гостинності, міжнародні презентації та дегустації;
- розвиток партнерських відносин з державними туристичними органами інших країн;
- співпраця з закладами гостинності у інших країнах;
- організація та проведення міжнародних гастрономічних фестивалів;
- створення веб-сайту та присутність у соціальних мережах для презентації українських страв та закладів гостинності;
- розробка гастрономічних туристичних маршрутів на державному рівні та їх представлення на міжнародних туристичних конференціях;
- створення законодавчої бази для контролю якості продуктів у закладах громадського харчування;
- укладання договорів з міжнародними туристичними агентствами для ефективного просування провідних закладів гостинності.

Для того, щоб розповсюдити ідею України як привабливого напрямку для гастрономічного туризму та просунути українські страви на міжнародному ринку, необхідна тісна співпраця та взаємодія. Важливо

впровадити систему моніторингу міжнародних гастрономічних тенденцій, щоб своєчасно реагувати на зміни у гастрономічній сфері. Для досягнення цієї мети необхідні такі кроки:

- моніторинг гастрономічних тенденцій у всесвіті та складання аналітичних звітів;
- створення стратегії розвитку гастрономічного туризму в Україні;
- поширення інформації про сучасні гастрономічні тенденції серед учасників індустрії гостинності;
- проведення лекцій та семінарів для власників ресторанів;
- аналіз та оцінка ефективності впроваджених заходів.

Ключовим елементом у розвитку гастрономічного туризму є міжнародне співробітництво, укладення угод з іншими країнами щодо взаємної презентації страв. Організація фестивалів української кухні за кордоном є ефективним інструментом для привертання туристів для відвідування країни з метою гастрономічного туризму та ознайомлення з традиційною українською гостинністю та кухнею.

Один із заходів, спрямованих на популяризацію та розвиток гастрономічного туризму в Україні, полягає у створенні додатку, що містить описи страв, їх рецепти, перелік закладів гастрономічної індустрії, де їх можна спробувати, і інформацію про проведення їжевих фестивалів. Цей додаток буде доступний різними мовами та можна буде завантажити з використанням популярних платформ, таких як Google Play або App Store.

Співпраця з відомими шеф-кухарями з усього світу з метою просування українських страв, зокрема замовлення реклами про приготування традиційних страв України в прямому ефірі, дозволить висвітлити широкому загалу людей про смаковиті українські страви. Обмін досвідом у галузі гастрономічних трендів та сприяння розвитку гастрономічного туризму сприятиме популяризації України та стимулюватиме розвиток закладів гастрономічної індустрії.

Впровадження всіх вищезазначених заходів сприятиме збільшенню туристичного потоку та ознайомленню мешканців інших країн з різноманітною та барвистою українською кухнею. Ця кухня є вкрай різноманітною та виразною, і у поєднанні з відвіданням туристичних об'єктів та екскурсіями зробить відпочинок та подорож країною незабутнім та захопливим.

Гастрономічні враження стають ключовим елементом у очікуваннях туристів щодо відпустки. З культурної перспективи, гастрономічний туризм сприяє збільшенню туристичних потоків та підтримці традиційних цінностей. На сьогодні гастрономічний туризм є особливо популярним у тих регіонах, які не мають значних історичних або культурних пам'яток, проте саме цей вид туризму перетворює їх на культурні центри. Комерційні та туристичні потоки, спричинені гастрономічною мобільністю, істотно впливають на розвиток галузі гостинності.

Україна має значний потенціал для розвитку гастрономічного туризму. Унікальна українська кухня відзначається широким спектром страв, які можуть здобути популярність у всьому світі. Ми вважаємо, що практична реалізація визначених заходів для популяризації України як місця для гастрономічного туризму позитивно позначиться на культурному, соціальному та економічному розвитку галузі гостинності країни [23-25].

1.4 Характеристики організації гастрономічних подорожей

Гастрономічний напрямок, який забезпечує туристів харчуванням під час основної поїздки і є важливою складовою будь-якої тривалої рекреації, раніше розглядався як додатковий аспект туристичної діяльності поряд з основними цілями подорожі та її змістом. Однак уже наприкінці XIX століття в Європі, крім використання мінеральної води як основного продукту та ресурсу для оздоровчих турів, розпочався розвиток винного

туризму та подорожей до місць виробництва різних видів продуктів харчування, які стали основним об'єктом дослідження в таких турах.

У той час досить поширеними стали поїздки до місць виробництва швейцарського сиру та італійських макаронів, швейцарського шоколаду, французьких круасанів та інших продуктів, що викликали пізнавальний і гастрономічний інтерес. На початку ХХ століття поширювався також гастрономічно-видовищний туризм культурно-пізнавального характеру, спрямований на місцеві свята, календарно-обрядові події, етнорелігійні традиції та інші події, пов'язані з традиціями готування та споживання місцевої їжі, а також збиранням врожаю та підготовкою традиційних страв. Наприклад, це були заходи, присвячені збору винограду та винним торжествам у Франції, Італії, Іспанії, або збиранню урожаю зернових у Чехії та Польщі, а також події, пов'язані з вирощуванням томатів та проведенням «томатних вистав» (боїв) в Іспанії та Португалії, чи святкування Масляниці в країнах Східної Європи, де проводилися масові заходи з використанням гастрономічних традицій.

Традиційна кухня країни, її національні страви та технологія виробництва харчових продуктів в сучасному туризмі стали об'єктом зацікавленості та можуть привертати значні потоки іноземних туристів та інвестицій в країну.

Гастротури, крім забезпечення туристів продуктами харчування, мають також важливі функції, такі як культурно-історична (вивчення традицій їжі конкретної країни чи регіону), практично-пізнавальна (ознайомлення з виробництвом та споживанням кулінарних продуктів), релігійно-етнічна (вивчення культових та національних практик харчування), інформаційно-комунікаційна (спілкування та обмін інформацією у процесі виробництва та споживання їжі), бізнесово-економічна (розвиток зв'язків з виробниками традиційної їжі), практично-прикладна (обмін досвідом та організація кулінарних подій, семінарів і т. д.).

Отже, серед різноманітних видів гастрономічних турів можна виокремити такі: екскурсійні тури для гурманів, які включають дегустацію вишуканої та рідкої екзотичної їжі; ознайомлення з кулінарними традиціями відвідуваних країн; спеціалізовані тури, що включають майстер-класи з приготування їжі; відвідування кулінарних та гастрономічних фестивалів, шоу та вистав.

У останні роки зростає популярність екзотичних гастрономічних турів, коли туристи мають бажання спробувати гастрономічні делікатеси та екзотичну кухню, яка підвищує інтерес серед гурманів або є унікальною для деяких регіонів, наприклад, екзотичні фрукти та овочі, риба та морепродукти, а також страви з м'яса екзотичних тварин, комах та їх личинок, суп з ластівчиних гнізд, внутрішні органи тварин, запліснявілий сир та молочні продукти зі спеціально доданими бактеріями та мікроорганізмами і т. д.

Для справжніх гурманів такі подорожі не становлять лише можливість задоволення своїх кулінарних бажань, але і спрямовані на розуміння менталітету, вікових традицій та національного духу народів через культуру готування та вживання страв. Отже, гастрономічний туризм - це не лише звичайна екскурсійна поїздка, але й дослідження, що потребує уважного відбору місцевої кухні. Основна привабливість гастрономічних турів полягає в тому, що туристи можуть спробувати страви, які унікальні для даного регіону та не зустрічаються ніде в світі.

Турист, який обирає гастрономічний тур, повинен розуміти, що така подорож відкриває для нього не лише нові смаки та кулінарні насолоди, але й може призвести до певних ризиків для його організму. Ці ризики включають можливість неприйняття деяких видів їжі, можливість шлункових розладів, алергічні реакції та харчові отруєння, які можуть стати проблемою для мандрівника, звиклого до традиційної національної кухні або маючого свою власну систему харчування.

Часто екзотичні гастрономічні продукти можуть викликати неприємності для організму та призвести до небажаних наслідків, що можуть бути наслідком недбалого відношення до вибору їжі під час відпочинку.

Різні національні кухні мають свої унікальні особливості, які необхідно враховувати при готуванні страв.

Наприклад, азійська кухня відома своєю гостротою та використанням багатьох спецій і методів готування на відкритому вогні, що може бути непривабливим для європейських туристів, особливо на фоні посушливого та жаркого клімату, що існує в багатьох місцевостях. Японська кухня, основана на використанні сирих та напівсирих морепродуктів, може створювати ризик кишково-інфекційних захворювань, який не завжди можна уникнути за допомогою гострих приправ, таких як васабі. Центральноевропейська кухня, яка має тенденцію бути важкою та калорійною, може представляти загрозу для здоров'я через високий вміст жиру та калорій, що може викликати серцево-судинні та шлунково-кишкові проблеми. Острівна та африканська кухня, яка базується на використанні диких продуктів та не завжди відповідає стандартам кулінарної та термічної обробки, може бути особливо небезпечною для європейських туристів і вимагає додаткових заходів безпеки під час планування гастротурів.

Не менш цікавою є кухня Південної Америки та Мексики, що відзначається широким використанням рослинних продуктів, особливо кукурудзи та бобових, а також гострими або солодко-кислими соусами та м'ясом екзотичних тварин, таких як лами, альпаки, яки чи тапіри. Традиційна кухня народів Океанії є дуже специфічною та неоднозначною, оскільки вона базується на усьому, що можна знайти на островах, що у минулому може бути пояснено обмеженими ресурсами. Проте з розвитком цивілізації та зв'язків між острівними та континентальними народами це стало скоріше екзотичною атракцією для туристів. Найбільш екзотичні у цьому плані є філіппінська та тайська кухня, які включають в себе страви з плазунів, черепах, комах, а також продукти, які зазвичай не споживаються, такі як

прогниле м'ясо та тухлі яйця птахів, такі як балут, які зацікавлюють саме "вишуканих" гурманів.

У корейській та китайській кухнях виділяється їхній специфічний характер, що ґрунтується на давніх етнічних традиціях, що включають вживання рису як основного продукту харчування, а також різноманітних білкових продуктів, таких як комахи, тварини та плазуни. Крім того, корейці, не зважаючи на широкі заборони у Європі, споживають м'ясо собак та котів, тоді як у Китаї набуває популярності заклади харчування, які можна важко назвати гуманними або навіть людськими - такі, як "фетальна кухня" та "фетальна терапія", що означає лікування продуктами з ембріонів ненароджених дітей. Це явище можна вважати сучасним канібалізмом.

Деякі турфірми попереджають про ризики споживання екзотичної їжі у своїх рекламних матеріалах та на веб-сайтах туроператорів, але це стосується переважно дуже небезпечних видів екзотичної їжі, яка навіть у невеликих кількостях може спричинити серйозні отруєння та призвести до летальних наслідків.

Наприклад, до такої небезпечної екзотичної їжі входять: найотруйніша риба світу "камінь", що мешкає у водах Тихого та Індійського океанів; японська отруйна риба фугу, що містить смертельний тетродотоксин; отруйна червона тріска "кам'яна" з Австралії та Нової Зеландії; небезпечна їжа з жаби "бика" з Намібії; напівживі скорпіони, яких часто споживають в Індокитаї та Океанії; надто отруйні окремі частини тіла сріблястого зайцеголового голкобрюха, що мешкає в острівних країнах Тихого океану; сардинський делікатес – гнилий сир касу-марцу з личинками молочної мухи; чорний отруйний гриб-гноювик, який споживають гурмани; небезпечна їжа з фруктом акі з Ямайки; отруйна їжа з овочем кассава, який росте в джунглях Південної Америки, країнах Карибського басейну та Африці та інші.

В умовах сучасного розвитку туристичного сектору в Україні та складної економічної ситуації в країні загалом, окремі самостійні підрозділи

закладів громадського харчування стараються впроваджувати новаторські підходи у обслуговуванні своїх клієнтів, зокрема іноземних, щодо зеленого та екологічного туризму.

Іноді великою популярністю користуються дуже неординарні страви, що входять до складу "волинської кухні", такі як запечені їжаки, копчене або запечене м'ясо бобрів та голубів, які часто готують у різних селах Ковельського, Любомльського, Ратнівського та Старовижівського районів. Також серед місцевих гастрономічних перлин варто виділити запечені бичачі та баранячі яйця, свинячі та телячі мізки, ковбаски з крові та інші страви.

У більшості випадків рекламно-інформаційна продукція гастрономічного туризму спрямована на просування екзотичної кухні та місцевих гастрономічних традицій, зокрема в острівних та екваторіальних країнах, яка не є звичайною для європейців і може призвести до проблем зі здоров'ям у відпочивальників. Тому при виборі гастрономічного туру кожен мандрівник повинен уважно враховувати свої уподобання та розглядати можливі ризики, пов'язані з такою подорожжю, та її можливі негативні наслідки.

У цьому періоді у Європі набули популярності пивні фестивали в Чехії та Німеччині, які також можуть призвести до ризику надмірного вживання алкоголю та отруєння ним. Багато наших туристів прагнуть спробувати місцеві алкогольні напої, не враховуючи їхнього нестійкого імунітету до нових алкогольних продуктів, внаслідок чого можуть виникнути небезпечні наслідки. Навіть так звані безалкогольні напої, на перший погляд, можуть становити загрозу для наших подорожуючих.

Наприклад, всі так звані холодні чаї у Латинській Америці та інших країнах світу містять природні алкалоїди, що є стимуляторами нервово-серцевої системи, а також соки та концентрати енергетичних рослин, що містять кофеїн або навіть наркотичні речовини (наприклад, листя коки - природний наркотик) і таке інше. Тому варто вживати їх з особливою обережністю або уникати цього взагалі, оскільки відповідальність за це перш

за все лежить на гастрономічних туристах. Власники туристичних компаній стараються уникнути будь-якої відповідальності за можливі негативні наслідки таких гастротурів, оскільки перед відправленням туристів на такі подорожі, як правило, проводиться інструктаж з питань безпеки або в договорі про надання туристичних послуг зазначається їхня непричетність до будь-яких проблем з харчуванням або небезпекою вживання їжі в екзотичних країнах і т. д. Іншими словами, повна відповідальність за будь-які випадки харчового отруєння або негативних наслідків, пов'язаних з реалізацією гастротурів, лежить на самостійних подорожуючих.

Отже, перед відправленням у відпустку туристи мають ураховувати характеристики місцевої кулінарії, щоб уникнути зайвої ваги та проблем зі здоров'ям по прибуттю додому. Кожен організм звик до свого щоденного харчування з певними розподілами жирів, вуглеводів і білків, а також до певної кількості спецій, солі, рідини та стандартних напоїв. У нетиповому кулінарно-гастрономічному середовищі наші органи починають переживати стрес через зміну харчування та асортименту страв, а також вплив переїзду (або перельоту), адаптації до нових часових поясів і т. д.

Таким чином, адаптація організму до нових умов і видів харчування може мати негативні наслідки. Надмірне вживання спецій може спричинити розлад шлунку, велика кількість солі може підвищити артеріальний тиск, а непомірне споживання жирної їжі може сприяти набору зайвої ваги. Тому туроператорам, які організують гастрономічні тури, слід ураховувати ці можливі негативні наслідки і попереджати туристів про них, зменшуючи тим самим ризики.

Щорічно в міжнародних каталогах гастрономічного туризму зростає кількість міжнародних учасників, що пропонують свої кулінарні маршрути та гастротури, будь то традиційні або екзотичні. Кожен туроператор намагається переконати потенційних клієнтів вибрати саме їхні тури, пропонуючи основу на традиційній кулінарії, кулінарних обрядах і звичаях, типових продуктах харчування і високій якості приготування їжі. Також

акцентується на культурно-розважальних програмах та масових заходах, що мають багаторічні історичні традиції у різних країнах світу.

Наприклад, щорічно в Мюнхені в вересні відбувається святкування пивного фестивалю "Октоберфест", яке має 200 річну історію [26]. У країнах, таких як Угорщина та Франція, проводяться щорічні винні фестивалі з безкоштовними дегустаціями вин. Фестиваль лобстерів у місті Мен (Рокленд) та фестиваль вуличної їжі у Сан-Франциско в США відбуваються зацікавленою увагою. Щорічний фестиваль піци "Festa a Vico" у італійському місті Віко-Екуенсі приваблює багато туристів. У провінції П'ємонт в Італії проводиться щорічний міжнародний фестиваль білого трюфелю, де основним продуктом для дегустації є білий трюфель та страви з ним. У місті Модіка, що у сицилійській провінції Сіракузи, в другій половині березня протягом десятиріч спостерігається традиційне святкування фестивалю шоколаду, а в місті Перуджа щорічно з 19 по 27 жовтня проходить фестиваль "Єврошоколад" [27].

У Швейцарії, Австрії та Німеччині протягом багатьох років проводять подібні заходи, включаючи фестивалі сиру й вина, які стали традиційними для цих країн. Фестиваль лимонів у місті Ментоні (Франція), що супроводжується парадом цитрусових, здобув міжнародну славу та відзначає початок збору перших врожаїв нових фруктів. Також варто згадати щорічний фестиваль ананасів у Таїланді (провінція Лампанг) та щорічний екзотичний з'їзд-фестиваль вегетаріанців на острові Пхукет у цій же країні. У Великобританії на острові Уайт щорічно влаштовують фестиваль часнику та страв з ним, а в іспанській Валенсії проходить відоме свято помідорів "Ла Томатіна". В Ірландії щорічно відбувається Гелвейський фестиваль устриць. У сербському містечку Турія, розташованому на півночі від Белграда, щорічно (вже 25 років) наприкінці зими відзначають день ковбаси, під час якого готують цей двокілометровий м'ясний делікатес. Крім свята ковбаси, в Сербії проводять також фестивалі сиру, дині та інші міжнародні гастрофестивалі [28].

За кордоном дедалі більше уваги приділяється кулінарним шоу, таким як "Ramsey's Kitchen Nightmares" і "Top Chef", які розкривають пересічним глядачам та любителям кулінарії секрети готування страв з різних кухонь світу. Експерти вважають, що продажі кулінарних книг різко зросли, оскільки люди бажають відтворити вдома страви, які бачили у кулінарних телевізійних шоу, що набирають все більшу популярність.

Міжнародний конкурс високої кухні «Bocuse d'Or» відомий тим, що від 1987 року кращі кухарі світу змагаються за головний приз у приготуванні м'ясних і рибних страв, проводиться цей захід щорічно у січні в місті Ліон, Франція. У Бразилії більше ста років проводиться щорічний фестиваль кави. Гастрономічний фестиваль «St. Moritz Gourmet Festival», де провідні кухарі діляться своїми секретами, відбувається щороку в останній тиждень січня в місті Санкт-Моріц, Швейцарія. З 2012 року у Сінгапурі проходить Світовий гастрономічний самміт-конкурс «Savour», де збираються переможці міжнародних гастрономічних конкурсів ресторанів і закладів, включаючи топ-100 кращих кухарів світу, власників зірок «Мішлен».

Найбільш захоплюючий гастрономічний фестиваль «Gourmet Abu Dhabi» має місце в лютому в місті Абу-Дабі (ОАЕ). Американський кулінарний захід «Taste of Chicago» відбувається регулярно влітку в місті Чикаго. Бельгійський фестиваль кулінарних насолод «Flemish Food Fest», що проводиться у місті Гент, дуже популярний у Європі. Цікаве свято гурманів відбувається в Копенгагені (Данія), а також гастрофестиваль «Gastronomika», що має місце у місті Сан-Себастьян в Іспанії. Міжнародний кулінарний фестиваль «Сідней Крейв» проходить в Австралії.

Фестиваль дикої їжі "Хокітіка" проводиться у Новій Зеландії. Останнім часом, шоу з вина та вишуканої кухні стали щорічною подією в Південній Африці, що приваблює значну кількість гастрономічних туристів. Таким чином, кожна країна старається максимально використати свої кулінарні можливості для розвитку гастрономічного туризму, який відображає її досягнення у сфері кулінарії і приносить значний дохід для

бюджету країни. Кулінарні заходи та фестивалі регулярно проводяться на всіх континентах, зокрема в Європі, де діє висококваліфікований персонал у сфері кулінарного туризму, і де успішно функціонує рекламно-інформаційний сектор та інші сегменти туризму. Вони намагаються задовольнити потреби туристів у всіх необхідних послугах для гастрономічних подорожей, починаючи з PR-акцій і закінчуючи транспортним та готельним обслуговуванням [29].

Висновки до розділу 1

Розглянуто аспекти розвитку та організації гастрономічних подорожей. Висвітлено функції таких турів.

Підкреслено можливі ризики для туристів під час проведення гастрономічних турів.

Проведено аналіз рівня розвитку гастрономічного туризму в Україні. Досліджено основні місця притягання гастрономічного туризму як в країні, так і в світі.

Загально висвітлено основні тенденції та перспективи розвитку гастрономічного туризму в нашій країні.

РОЗДІЛ 2

Спеціалізований туризм північної Європи: досвід Норвегії в розробці гастрономічних турів

2.1 Можливості розвитку туристичного потенціалу Норвегії

Сьогодні росте значення туристичного сектора у контексті економічного прогресу країн, оскільки його розвиток приносить позитивні фінансові та соціальні наслідки. Розширення туристичної індустрії прямо чи опосередковано сприяє розвитку інших секторів економіки, таких як транспорт, торгівля, зв'язок та інше.

Розвиток туризму також сприяє економічному зростанню на регіональному та місцевому рівнях, створюючи нові робочі місця як постійні, так і сезонні. Запит туристів сприяє збереженню народних ремесел, підвищує усвідомлення людьми важливості історичної та культурної спадщини своєї країни, а також підтримує зацікавленість у етнічних особливостях інших національностей.

Одним із ключових чинників економічного успіху Норвегії є активна політика держави, спрямована на підтримку та розвиток туризму. У порівнянні з іншими скандинавськими країнами, Норвегія виділяється першим місцем за обсягом інвестицій у туризм. Крім того, країна має значний потенціал для розвитку туристичної галузі, завдяки таким перевагам, як вигідне географічне розташування, багата історико-культурна спадщина та вражаюча природа.

У 1910 році Норвегія прийняла законодавство про збереження природи, що робить її однією з передових країн Європи у цьому питанні. Країна має найбільш розвинуту систему національних парків в Європі - 39 загалом, включаючи сім на Шпіцбергені. Більшість з цих парків мають різноманітні туристичні маршрути, де відвідувачі можуть скористатися послугами екскурсоводів та навіть залишитися на ніч у спеціально обладнаних будиночках для відпочинку.

У Норвегії розташовані два з трьох найстаріших фіордів у світі, які внесені до списку світової спадщини ЮНЕСКО. Серед різноманітних природних об'єктів, що входять у цю категорію, саме ці фіорди є найбільш популярними серед туристів.

У містах Норвегії можна знайти історичні пам'ятки різних епох, які втілені в різноманітних архітектурних та скульптурних творах, які з великим задоволенням відвідують туристи з усього світу.

Найпопулярнішими видами туризму в Норвегії є зимові види спорту, екологічний туризм, дайвінг та екскурсії. Це не дивно, оскільки країна славиться своїми фіордами, гірськолижними курортами, озерами і лісами. З великим різноманіттям послуг, таких як екскурсії національними парками, велосипедні та кінні прогулянки, риболовля, полювання, катання на собачих упряжках та сафарі, кожен турист може знайти розвагу за своїм смаком.

Важливо відзначити, що навіть самі норвежці, які є популярними туристами у інших країнах, виявляють інтерес до подорожей у власній країні. Це сприяє відкриттю нових маршрутів і позитивно впливає на економіку країни.

Серед факторів, які негативно впливають на розвиток туристичної галузі Норвегії, можна відзначити:

- брак інформації на міжнародному рівні про різновиди турів, послуги та особливості країни;
- висока вартість компонентів туру, таких як переліт, проживання, харчування, що становить значний бюджет для середнього туриста;
- недостатня унікальність туристичного продукту, яка утруднює конкуренцію на міжнародному ринку;
- недостатнє звернення до розвитку альтернативних форм туризму;
- недостатня теоретична основа для стратегічного розвитку туризму державою.

Проте, на національному рівні у Норвегії систематично вживаються заходи для сприяння розвитку туристичної галузі:

- були впроваджені програми, спрямовані на підвищення прибутковості туристичних підприємств, розширення та стабілізацію потоків туристів;
- планується фінансування нових туристичних центрів та установ за рахунок державних коштів;
- здійснюється підтримка та подальше удосконалення існуючої інфраструктури країни.

Зацікавленість уряду у збереженні навколишнього середовища, що має велике значення для країни, визначає подальше планування туристичної діяльності.

Багато організацій Норвегії, таких як Норвезький Фонд сталого розвитку та споживання, Міністерство навколишнього середовища, Норвезька асоціація гостинності, Міністерство торгівлі і промисловості та інші, залучені до розробки та виконання названих програм розвитку туризму. Крім зазначених вище заходів, щорічно в країні розробляється окремий план розвитку туризму на основі ретельного аналізу наявних туристичних даних. У цьому плані враховуються недоліки існуючої системи та розробляються пропозиції для підвищення її ефективності.

Норвегія має унікальні природні та культурні ресурси для розвитку різноманітних видів туризму. Незважаючи на певну віддаленість і відносно високі ціни для середнього туриста, країна користується значною популярністю і завжди займає провідне місце серед країн Європи за обсягами туристичних потоків [30-32].

2.2 Гастрономічний потенціал Норвегії

Норвезька кухня - це унікальна симфонія смаків і ароматів, що відображає особливий спосіб життя, історію та природні умови цієї країни. Розташована на півночі Європи, Норвегія славиться своїми морепродуктами, ягодами, м'ясними делікатесами та традиційними стравами, які передаються з

покоління в покоління. Вивчення норвезької кухні є чудовим способом вивчити більше про культуру та традиції цієї країни.

Основу норвезької кухні складають морепродукти

Центральним елементом кулінарної культури Норвегії є морепродукти. Завдяки холодним і чистим водам Норвезького моря та Північного моря, країна відома своїм високоякісним лососем, тріскою, палтусом, креветками та іншими морськими дарами. Традиційні страви, такі як "гравлак" (маринований лосось) та "бакалао" (страва з тріски), є невід'ємною частиною національної кухні.



Рис. 2.1 – Копчений норвежський лосось

Ще один видатний рибний делікатес Норвегії – стокфіск (tørrfisk). Ця прісно-сушена риба, яку норвежці отримують методом холодного сушіння, походить з крайньої півночі Норвегії, а саме островів Лофотен і Вестеролен. Стокфіск – один із найвідоміших норвезьких делікатесів, що став традиційною стравою вже у 12-му столітті. Як правило, для цієї страви вибирають тріску, але іноді зустрічаються і пікша з минтаєм. До речі, метод холодного сушіння – одна з найдавніших технологій у світі, тому стокфіск може зберігатись досить довго – аж до кількох років. Tørrfisk також можуть висушувати за допомогою процесу ферментації, який використовується для витримки сиру. Спеціальні бактерії, здатні вижити за мінусової

температури, поступово вистоюють рибу, надаючи їй глибший смак. Стокфіск може бути інгредієнтом інших рибних страв, наприклад, ласощі під назвою лютефіск. У такому разі стокфіск пом'якшують, замочуючи його у воді з домішкою луку, а потім смажать на грилі. Смачний стокфіск подають у ресторані Du Verden в центрі міста Свольвер, а ресторан Børsen Spiseri, розташований далі на набережній, пропонує цілий ряд страв з цим інгредієнтом.



Рис. 2.2. - Делікатес Норвегії – стокфіск

М'ясні страви та їх значення в норвезькій кухні

Крім морепродуктів, норвезька кухня славиться також м'ясними стравами. Особливо популярною є оленина, яка вважається легким і екологічно безпечним продуктом. Традиційна страва "феналар" - це копчене або сушене бараняче м'ясо, яке часто подають із гірчичним соусом.

М'ясо, як і риба, займає важливе місце в норвезькій національній кухні. Один з популярних делікатесів – тефтели kjøttkaker або kjøttboller, більш груба версія шведських фрикадельок. Вони відрізняються рихлішою структурою і приправлені мускатним горіхом та імбиром перед смаженням. Подаються з вареною картоплею, политою сметаною або густою підливою,

іноді з капусняним рагу kålstuing. Вважається, що kjøttboller з'явилися в 18 столітті як страва для багатих, адже для їх приготування використовували рідкісну на той час м'ясорубку. Сьогодні рецепт адаптовано, і до нього додають нові інгредієнти, наприклад, вівсяні пластівці. Смачні kjøttboller з ніжною підливою та брусницею можна скуштувати в Naboen Pub & Restaurant у Бергені.



Рис. 2.3 – Популярний делікатес норвежської кухні – тефтелі kjøttkaker

Форікол (Fårikål)

Через своє північне розташування, Норвегія часто стикається з довгими та суворими зимами. Можливо, саме тому норвежці так люблять гарячі страви, зокрема форікол, традиційну національну страву. Це ситне бараняче рагу, популярне у західній Норвегії, готується з кількох простих інгредієнтів: баранини, капусти, солі та чорного перцю горошком. Усі компоненти кладуть у велику каструлю, заливають водою і варять до м'якості м'яса. Зазвичай форікол подають із картоплею в мундирі. Страва настільки популярна, що щорічно відзначають день Fårikål останнього четверга вересня. Найкращі місця для дегустації форікол – ресторани Kaffistova та Dovrehallen в Осло, які спеціалізуються на національній кухні.



Рис. 2.4 – Традиційна національна норвежська страва Форікол

Ягоди та солодощі

Кухня Норвегії включає не лише м'ясо та морепродукти. Країна відома своїми ягодами, зокрема малиною, чорницею та брусницею, які збираються у лісах. Ці ягоди використовуються для приготування десертів, джемів та напоїв. Одним із традиційних норвежських солодощів є "крансекаке" - це традиційний кондитерський виріб, що має форму піраміди та складається з кілець різного розміру. У Скандинавії його споживають у спеціальних випадках.

Крумкаке

Ласунам у Норвегії також є що скуштувати – наприклад, традиційний десерт крумкаке. Назва означає «вигнутий торт», а насправді це тонкий хрусткий млинець, наповнений збитими вершками або іншою солодкою начинкою. Крумкаке схожий на італійські вафлі піцелле, оскільки обидва десерти готуються у спеціальному двосторонньому пристосуванні – гридлі, яке залишає візерунки на млинцях. Поки млинець ще гарячий, його загортають навколо дерев'яної ложки, надаючи конічної форми. Найкраще

місце для дегустації крумкаке – Vaaland Dampbakeri & Conditori у Ставангері, що виготовляє їх понад сто років.



Рис. 2.5 – традиційний десерт Норвегії Крумкаке

Характерною рисою норвезької кухні є використання простих, але високоякісних інгредієнтів. Місцеві жителі пишаються чистотою своєї природи та вважають, що саме вона забезпечує неперевершений смак їхніх страв. Зазвичай сніданок складається з холодних бутербродів з м'ясом або морепродуктами.

Вечеря є основним прийомом їжі, коли всі члени сім'ї збираються за столом. Однією з традиційних особливостей вечері є подача гарячої страви, часто з риби або м'яса, яку доповнюють картоплею, овочами або крупами. Риба, зокрема, відіграє важливу роль у норвезькій кулінарії. Страви, такі як "фіске боллер" (рибні кульки) або "фіске суппе" (рибний суп), є класикою норвезьких обідніх або вечірніх столів.

Кава займає важливе місце серед напоїв у Норвегії. Ця країна відома своїм високим рівнем споживання кави на душу населення. Кавова перерва,

відома як "каффе паузе", є невід'ємною частиною дня для багатьох норвежців, яка надає можливість відпочити та спілкуватися.

Щодо десертів, різноманітні види пирогів і кексів з ягодами або фруктами, а також традиційні норвезькі десерти, такі як "клінг" (лепешка з сиропом) або "мультекрем" (крем з чорниці), часто стають відмінним завершенням будь-якої трапези.

Норвезька кухня — це більше, ніж просто асортимент страв. Це спосіб віддати шанування природі, історії та культурним традиціям країни. Від морепродуктів до оленячого м'яса, від свіжих ягід до традиційних десертів — кожна страва має свою власну історію. Подорожуючи Норвегією або експериментуючи з рецептами вдома, ви маєте унікальну можливість відчутти справжній дух та смак північної країни [33].

Коли ви думаєте про норвезьку кухню, перш за все на думку спадає лосось. І хоча в Норвегії справді готують одного з найкращих лососів у світі, цей маршрут проведе вас через всю країну, щоб відкрити для себе різноманітність унікальних інгредієнтів та страв, які роблять норвезьку кухню такою особливою. Норвежці із задоволенням запрошують вас у свої будинки на домашні трапези, тому культура харчування поза домом поступово почала поширюватися країною.

Традиційна норвезька кухня відзначається використанням продуктів, отриманих із північних морів, де рибальство добре розвинене. Серед широко відомих у всьому світі страв Норвегії є ті, які готуються з лосося, креветок та тріски. Наприклад, смажений або копчений лосось, відомий як "лакс", доступний для покупки у більшості магазинів країни та подається в ресторанах.

Копчена і сушена риба є популярною закускою, яку можна знайти скрізь, і пиво тут не вважається високоалкогольним напоєм, що робить його ідеальним супутником для смачних страв. Національна кухня також включає китове м'ясо, хоча це рідкої вживання через контрольований китовий промисел та охорону багатьох видів.

Звичайно, сир залишається однією з популярних страв Норвегії, доступною у ресторанах, магазинах і на ярмарках. Наприклад, коричневий сир, відомий як brown cheese, має характерний смак вареного згущеного молока.

Форикол, приготований з баранини або ніжного м'яса ягнят, варять і подають з картоплею. Смалахове, що є тушкованою баранячою головою, є ще однією традиційною стравою.

Бутерброди з овочами та ковбасою, які відомі як хитро, смербрід, часто представлені у багатьох ресторанах як оригінальні місцеві страви, а також це популярний вибір для туристів, які шукають швидкий перекус.

Через суворі умови клімату, Норвегія майже не виробляє пшеничний хліб, тому хлібобулочні вироби з ячменю та вівса мають жорстку, суху консистенцію, а деякі коржики нагадують лаваш. Наприклад, лефсе, який широко використовується в багатьох стравах, пом'якшується за рахунок додавання картоплі.

З рибних страв популярне лютефіск - м'ясо риби, яке вимочується в лужних розчинах. Це надає продукту специфічний гострий смак і аромат. Його часто подають із сиром бруност або козячим сиром гейтост.

Напої в Норвегії мають традиційне значення. Тут каву поважають і готують добре. Однак пиво є, можливо, найважливішим напоєм у країні. Раніше його майстрували майже у кожному домі.

Крім цього, можна скуштувати аквавіт, відомий як "вода життя". Цей напій виготовляють із картоплі і трохи нагадує звичайну горілку, або, можливо, віскі. Зазвичай до нього додають ароматні спеції. Найпрестижніша версія цього напою - лін'є-аквавіт. Перед тим як його подати, напій перевозять морем у південну півкулю і зворотно, щоб наситити його ароматом дерева та збалансувати смак [34].

Кулінарна традиція Норвегії розвивалася в умовах строгого північного клімату та обмеженості різноманіття продуктів. При цьому може здатися, що ці обставини призвели до монотонності та нудності місцевої кухні. Проте це

абсолютно не відповідає дійсності! Саме унікальне географічне розташування і специфіка клімату сприяли виникненню унікальної кулінарної традиції зі смачними та захоплюючими стравами.

Звичайно, основним елементом харчування норвежців ще з часів вікінгів була риба. У Норвегії вони вміють готувати її за такими незвичайними методами, які для нас можуть здатися непередбачуваними.

Тріска є одним з найпопулярніших видів риби в Норвегії. У кожному регіоні країни існують власні традиції щодо її приготування. Наприклад, на Лофотенських островах виготовляють в'ялену тріску (Террфіск), яка використовується як самостійна страва, а також як складова частина інших страв, наприклад, супів.

Також з тріски приготують цікаву страву під назвою "лютефіск" - це риба, яка маринується в цибулі. Спочатку філе тріски відбувається у лужному розчині, після чого його ретельно промивають водою і запікають у духовці. В результаті риба набуває желеподібної текстури. Цю страву подають з картоплею, беконом і пюре з гороху.

У Норвегії лосось готують у різних варіаціях - варять, смажать, використовують у пирогах. Тут завжди можна знайти високу якість та неперевершений смак. Ми рекомендуємо спробувати місцевий копчений лосось.

Ще одна улюблена риба серед норвежців - оселедець. Його маринують за різними рецептами з додаванням різноманітних прянощів, овочів і соусів. Особливо популярні варіації маринаду, що надають оселедцю солодкуватий смак. У минулому оселедець був одним з основних продуктів у харчуванні в регіоні. Його не лише маринували, але й сушили, варили та смажили.

Одна з найекстремальніших рибних страв в Норвегії - це "ракфіск" - ферментована форель, яка витримується в бочках протягом 3-6 місяців. В результаті риба набуває особливого різкого аромату і смаку. Цей деликатес сміливо спробують лише найвідважніші туристи.

Спочатку може здатися, що у традиційній норвезькій кухні практично відсутні м'ясні страви. Проте це не зовсім правда. Ще з давніх-давен в Норвегії місцеві жителі вирощували овець і кіз. Крім того, в норвезьких лісах завжди було багато дичини, такої як олені, лосі та куріпки.

Одна з найбільш поширених щоденних м'ясних страв у Норвегії - це "форікол". Це страву готують із капусти та баранини. У глибоку каструлю кладуть шарами капустяні листи та куски баранини, які приправляють чорним перцем. Потім це все варять до готовності. Особливо ароматним стає це блюдо на другий день. На святковий стіл часто подають сушені баранячі ребра "піннешет", які сервіруються з картоплею і ковбасками.

У ресторанах Норвегії часто зустрічаються страви з оленини, оскільки це м'ясо вважається тут досить поширеним. Оленину готують з ягідними соусами, смажать на грилі, або тушкують з овочами. Однак найдивовижніша місцева страв з м'яса - це варена бараняча голова, відома як "смалахове". Це блюдо, безсумнівно, не підійде до смаку всім, оскільки голову подають в її необробленому вигляді.

Найбільш відомий у Норвегії сир - це бруност. Його характеризує насичений коричневий колір, кремово-масляниста консистенція і карамельно-молочний смак. Шматочок цього сиру можна придбати як смачний сувенір.

Також серед туристів популярні риб'ячі ікри в тубиках. Їх можна зручно використовувати для бутербродів та перевозити. Чудовий вибір для перекусу.

Найавтентичніший алкогольний напій у Норвегії - це лін'є-аквавіт, яка виготовляється з картоплі та настояна на прянощах. Справжній самогон лін'є готують за цікавим методом. Його переливають у дубові бочки і розміщують на кораблі. Протягом певного часу бочки "катаються" на борту корабля з північної півкулі в південну і назад. На етикетках готового напою навіть зазначається інформація про судно, на якому знаходилася бочка з самогоном.

На закінчення страви норвежці віддають перевагу простим, але солодким десертам, таким як рисовий пудинг, млинці з медом і варенням, вафлі, вафельні трубочки з кремом та інші. Кухня Норвегії істотно відрізняється від нашої та відомих кухонь Європи, таких як італійська, французька, грецька. Це робить її ще більш цінною та захопливою [35].

Піннеціт (Pinnekjøtt)

На Різдво в Норвегії готують багато національних делікатесів, серед яких піннеціт (pinnekjøtt) – страва з ягняти, особливо популярна на заході та півночі країни. Ягняче м'ясо має бути в'яленим, яке можна купити або приготувати самому, в'ялячи в розсолі. Після цього м'ясо холодно сушать на стелажах, часто закопчують для запобігання плісняви, нарізають на реберця і вимочують у воді для видалення солі. Готують його на парі з гілочками берези. Піннеціт подають із сосисками, картопляним пюре та соусом із брукви. Найкраще скуштувати цю страву можна в ресторані Schrøder в Осло, який з 1956 року спеціалізується на національній кухні. У ресторані Olumpren в Осло піннеціт подається як святкова страва під час Різдва.



Рис. 2.6 – Національний різдвяний делікатес - Піннеціт (Pinnekjøtt)

Норвезький хот-дог pølse med Lompe

Норвегія може похвалитися власним фаст-фудом – pølse med Lompe, популярним перекусом на ходу. Pølse – це сосиска, схожа на хот-дог або сосиску Франкфуртер, яку завезли з Данії. У 1950-х pølse стала улюбленою стравою норвежців. Спочатку її смажили або варили, але з часом почали подавати з хлібом, як хот-дог, а пізніше з норвезьким ломпе. Ломпе – це плоский хліб, схожий на тортилью, в який загортають сосиску з різними соусами. Спробувати pølse med Lompe можна в кіоску Syverkiosken та гастропабі Smelteverket Heart and Soul в Осло.



Рис. 2.7 - Норвезький хот-дог pølse med Lompe

Смалахове – ще один незвичайний святковий делікатес, не для людей зі слабкими нервами, приготований із баранячої голови. Спочатку ця страва була популярна серед простолюдинів у західних регіонах Норвегії, а сьогодні її шанують по всій країні. Для приготування смалахове голову обпалюють, видаляють мозок, солять і сушать. Іноді мозок залишають і готують разом із м'ясом. Потім голову варять і подають з бруквою або картопляним пюре. Назва страви походить від слів «hove» (голова) і «smale» (баран). В Осло

ресторан Lorry відомий своїм різдвяним смалаховим, яке необхідно замовляти заздалегідь.



Рис. 2.8 - Смалахове – незвичайний святковий делікатес Норвегії

Тушкована оленина Finnbiff

Олені не лише символ північних країн, а й один з основних інгредієнтів норвезької кухні. Однією з найулюбленіших страв є тушкована оленина finnbiff. Для приготування оленину нарізають тонкими скибочками та обсмажують з беконом і грибами. Потім додають воду і тушкують на повільному вогні, щоб розкрити всі смаки. До страви додають сметану, чебрець, молоко, подрібнені ягоди ялівцю та коричневий козячий сир. У ресторані Lokk в Осло можна спробувати вишукані варіанти finnbiff, а в Zupperia в Бергені пропонують ніжну грибну версію цієї страви.



Рис. 2.9 - Тушкована оленина Finnbiff

Аквавiт – найпопулярнiший нацiональний алкогольний напiй Норвегiї, який часто використовують у приготуваннi традицiйних страв i пiд час свят. Назва походить вiд латинських слiв «aqua vitae», що означають «жива вода». Цей напiй виготовляють з картоплi, додаючи крiп, кмiн, трави та спецiї. Вiдомий з XV столiття, норвезький аквавiт вiдрiзняється витримкою у дубових бочках. Його подають кiмнатної температури у келихах тюльпаноподiбної форми. Скуштувати аквавiт можна в ресторанi Мааето в Осло або Pingvinen у Бергенi разом з класичними норвезькими стравами.



Рис. 2.10 – Аквавiт, нацiональний напiй Норвег

2.3 Гастрономічні фестивалі Норвегії, успішний досвід

Немає кращого способу відчутти норвезьку кулінарну культуру, ніж відвідати фестиваль їжі! За останні роки фестивалі їжі в Норвегії отримали широке визнання як на національному, так і на міжнародному рівнях. Розвиток і популяризація місцевих традицій у сфері харчування та напоїв процвітає, і відвідування одного з численних норвезьких фестивалів їжі може піднести вашу подорож на новий рівень. Будьте готові насолодитися традиційною норвезькою кухнею та захоплюючими сучасними варіаціями класичних страв. І, звичайно, запивайте все це норвезьким пивом від однієї з численних мікропивоварень.

Кулінарний фестиваль у Тронгеймі, Норвегія

1 серпня у Тронгеймі, Норвегія, проводиться кулінарний фестиваль. У 2024 році він відбудеться під назвою Oi! Trøndersk Mat og Drikke і присвячений місцевій кухні. Цей серпневий захід, який проходить у першій декаді місяця, має традиційний щорічний характер.



Рис. 2.11 – кулінарний фестиваль Oi! Trøndersk Mat og Drikke

Назва компанії приблизно перекладається як "Trøndelag Foods and Beverages", де термін "Oi!" відображає норвезьке слово для відкриття та

радісного здивування. Коли люди кажуть "Oi!" про їжу та напої з регіону Тренделаг, це означає, що вони сповнені смаку, автентичності та зв'язку із землею та морем.

Oi! Trøndersk Mat og Drikke організовує не лише фестиваль їжі у Тронгеймі, але й фестиваль пивоваріння, які щорічно проводяться наприкінці липня. Мета цих заходів — зробити Тронгейм найвідомішим і найзахоплюючішим продовольчим регіоном Норвегії, сприяючи зростанню інтересу та залучення на місцевому, національному та міжнародному рівнях [36].

Фестиваль їжі в Тренделагу – це не просто фестиваль місцевої кухні. Паралельно з Trøndersk Food Festival проходять Brewery Festival і Children's Food Festival. Це свято для всіх: дітей, дорослих, любителів пива та гурманів. Тренделаг нещодавно зарекомендував себе як одне з найпопулярніших гастрономічних місць у Північній Європі, отримавши титул Європейського гастрономічного регіону у 2022 році. Найкращий час для відвідування Тронхейма – це святкові дні на початку серпня, коли ви можете насолодитися найкращою їжею, напоями, культурою та людьми.

Trøndersk Food Festival: скуштуйте страви від понад 200 місцевих виробників і приєднайтеся до численних кулінарних майстер-класів, щоб отримати нові навички на кухні!

Brewery Festival: насолоджуйтесь свіжозвареним пивом від малих пивоварень Тренделагу та решти Норвегії. Пивоварні з інших країн Європи також приєднуються до цього святкування!

Дитячий фестиваль їжі: захоплюючі та освітні станції для дітей, де вони можуть отримати незабутній досвід на фестивалі їжі в Тронхеймі. Діти можуть брати участь у кулінарних майстер-класах і конкурсах малюнків, а також дізнаватися про коралові рифи та життєвий цикл лосося завдяки інтерактивним заняттям.

Варто не забути заздалегідь забронювати житло, оскільки під час цього захоплюючого фестивалю Тронхейм перетворюється на місце великого

напливу гостей. Це буде унікальний досвід, який залишить незабутні враження у вашому серці та на ваших смакових рецепторах.

СМАК: Північнонорвезький фестиваль їжі

Коли: 2024 рік не визначено

Де: Тромсе

СМАК – це північнонорвезький кулінарний фестиваль, який перетворює Сторгата в Тромсе на центр найкращих страв регіональної кухні. Тут ви можете насолодитися різноманітними десертами або скуштувати всі смачні страви на численних стендах, де пропонуються зразки. Для дітей передбачено безліч заходів, а для дорослих – місцеве пиво та вишукані місцеві страви.

Хоча мешканці півночі зазвичай збирають морошку самостійно, деякі з них пропонують морошковий крем та інші сучасні способи використання цієї ягоди, які подобаються як місцевим, так і гостям з півдня, які приїжджають на фестиваль. **СМАК** - це чудовий гастрономічний досвід, де можна знайти нові улюблені продукти з Північної Норвегії!

Гладмат

Коли: 26-29 червня 2024 року

Де: Ставангер

Gladmat вже давно є провідним фестивалем їжі у скандинавських країнах, здобувши визнання як на національному, так і на міжнародному рівнях. Фестиваль фокусується на нішевих продуктах, норвезькій кулінарній культурі та інтернаціональних стравах, щоб задовольнити кожного. Тут ви зможете насолодитися гастрономією світового рівня, поєднаною з унікальною норвезькою культурою харчування. Район гавані в центрі Ставангера оживає, і щороку фестиваль відвідують 250 000 людей.

Є програми як для дітей, так і для дорослих. Малюки зможуть дізнатися про походження та виробництво їжі, а також насолодитися

веселими концертами. Для дорослих пропонуються захоплюючі лекції, освітні майстер-класи, де можна познайомитися з різними стравами, і стенди місцевих мікроброварень. Увечері територія наповнюється любителями танців і музикою від міжнародних та норвезьких діджеїв.

Бонус: Фестиваль збирання їжі

Якщо ви відвідуєте фестиваль Gladmat, ми також рекомендуємо вирушити до Hjelmeland у Ryfylke, щоб приєднатися до фестивалю Foraging. Ця сільська громада, ідилічно розташована між фіордом і горами, має старовинні традиції використання природи та збирання їжі. Продукти можна знайти у горах, фіордах, річках, лісі та на фермах. Дата проведення у 2024 році ще не встановлена, але зазвичай вона припадає на кілька днів перед або після фестивалю Gladmat у Ставангері. Щоб ще ближче ознайомитися з природою та сільською громадою Рифильке, обов'язково відвідайте це місце!

Мідт і Матфатет

Коли: Дата 2024 року ще не визначена

Де: Хамар

Midt i Matfatet представляє найсмачніші кулінарні вабіжки острова. Готуйтеся до місцевих делькатесів і насиченої програми розважальних подій. Одним з найвражаючих вражень є, без сумніву, Чемпіонат Норвегії з очищення картоплі. У Норвегії картопля відіграє важливу роль, особливо в східному регіоні, де вона вирощується у великій кількості. Картопля завжди була центральним елементом в норвезькій кулінарії, і ви зможете спостерігати, як її очищають, як ніколи раніше. Сам Чемпіонат Норвегії з очищення картоплі є вже достатньою причиною відвідати фестиваль Midt i Matfatet!

Фестиваль норвезької кухні

Коли: 22-24 серпня 2024 року

Де: Олесунн

Це, в багатьох відношеннях, менший фестиваль їжі, який проводиться паралельно з відомим фестивалем Trøndersk. На Норвезькому фестивалі їжі

ви також знайдете три фестивалі в одному, що означає, що ви зможете брати участь у різноманітних заходах та смакувати найкраще з норвезької культури гастрономії.

Фестиваль норвезької кухні: велика увага приділяється місцевим стравам з околиць. Будьте готові до чудових спокус з ферм і моря, а також захоплюючих страв з фуд-фур, виставлених уздовж набережної, як перлини.

Фестиваль дитячої їжі: для дітей у центрі уваги - пізнавальні моменти, катання на поні та здорове харчування. Вони отримують уявлення про те, що живе під поверхнею моря та з яких продуктів складається їжа.

Олесуннський фестиваль пива: на Олесуннському фестивалі пива можна спробувати пиво від місцевих домашніх пивоварів та місцевих пивоварень. Тут представлені як регіональні, так і національні пивоварні, тож ви майже гарантовано знайдете нову улюблену смакоту!

Усе відбувається на набережній прекрасного міста в стилі модерн. Оскільки програма насичена та залучає тисячі відвідувачів, розумно забронювати житло наперед. Подорож до Олесунн, щоб насолодитися кулінарними шедеврами, можна поєднати з відвідуванням Йьорундфьорден або Гейрангерфьорден.

Додатковий бонус: яблука та сидр

Норвезькі ферми переповнені яблуками, коли осінь настане, і це відзначається у багатьох різних місцях країни. У Гварві, Телемарку, ви можете приєднатися до Норвезького яблучного фестивалю, який є святом яблук. Тут основна увага приділяється солодким фруктам, а також проводяться концерти, виставки та майстер-класи. Якщо ви прихильник сидру, вам варто відвідати Міжнародний фестиваль сидру Хардангер в Одді. Тут відзначають норвезький сидр, і ви можете взяти участь у всьому, починаючи від семінарів до сидрових сафарі, і, звичайно ж, скуштувати чудовий норвезький сидр [37].

Висновки до розділу 2

В даному розділі проаналізовано можливості розвитку гастрономічного туризму Норвегії

Норвегія має значний потенціал для розвитку гастрономічного туризму завдяки своїм унікальним кулінарним традиціям і високоякісним місцевим продуктам. Регіональні особливості, багаті на морепродукти та дикі ягоди, створюють неповторний гастрономічний досвід, що приваблює туристів.

Ретельно проаналізовано гастрономічний потенціал Норвегії.

Гастрономічний потенціал Норвегії базується на використанні натуральних інгредієнтів та традиційних методів приготування. Особлива увага приділяється свіжим морепродуктам, дичині та локальним овочам, що дозволяє створювати автентичні страви з високою харчовою цінністю та відмінним смаком.

Досліджено гастрономічні фестивалі Норвегії, успішний досвід їх організації.

Гастрономічні фестивалі Норвегії, такі як Рибний фестиваль у Бергені та Фестиваль дикої природи у Лофотенах, демонструють успішний досвід у залученні туристів. Ці події не лише популяризують місцеву кухню, але й сприяють розвитку туристичної інфраструктури та підвищенню економічного зростання регіону.

Гастрономічний туризм у Норвегії має величезний потенціал завдяки унікальним кулінарним традиціям і природним ресурсам. Розвиток цього напрямку сприятиме залученню туристів, популяризації норвезької кухні на міжнародному рівні та економічному зростанню регіону. Успішний досвід організації гастрономічних фестивалів підтверджує ефективність цих заходів у просуванні національної кулінарної спадщини.

РОЗДІЛ 3

Розробка гастрономічного туру в Норвегію

3.1 Маршрут та технологічна карта еногастрономічного туру до Норвегії
Розробка гастрономічного туру в Норвегію на 7 днів може включати в себе низку заходів для відкриття та насолоди справжньою норвезькою кухнею та культурою.

Створення технологічної карти гастрономічного туру в Норвегію включає наступні етапи:

1. Дослідження регіонів: перш ніж розпочати розробку карти, важливо детально вивчити гастрономічні особливості кожного регіону Норвегії. Наприклад, у регіоні Фіордів можна знайти свіжу рибу, у Фламу - місцеві сири та продукти з оліїв, а в Осло - широкий вибір ресторанів з міжнародною кухнею.
2. Вибір екскурсійних об'єктів: слід обрати найкращі місця, де можна скуштувати місцеві страви та продукти. Це можуть бути ресторани, кафе, ринки, ферми або навіть майстер-класи з місцевих шеф-кухарів.
3. Розробка маршруту: логічний маршрут, який охоплюватиме всі вибрані екскурсійні об'єкти. Варто врахувати час подорожі між місцями та можливість додаткових зупинок на виглядові пункти чи інші цікаві місця.
4. Додаткова інформації про місцеву культуру та історію: варто включити у карту корисну інформацію про традиції, історію та культуру Норвегії, пов'язані з їжею. Це може створити глибший контекст для подорожі та додати цікавості.
5. Підготовка рекомендацій та порад: поради щодо того, що краще скуштувати в кожному місці, а також рекомендації щодо місцевих напоїв чи традиційних страв, які варто спробувати.
6. Створення мапи та навігації: карта з відзначеними місцями та маршрутом подорожі, яка буде зручною для використання учасниками туру.

З цією технологічною картою гастрономічного туру в Норвегію туристи матимуть змогу насолоджуватися не лише смачною їжею, але й поглибити знання про місцеву культуру та традиції.

На сьогоднішній день, немає прямого сполучення авіаційним транспортом з України до Норвегії, саме тому перевезення туристів буде здійснено у два етапи.

Протяжність всього маршруту 2732 км.

Маршрут Одеса – Бухарест – Неаполь – Бухарест - Одеса.

Перший етап – це транспортування наземним транспортом із Одеси до Бухаресту. (рис.3.1.)

Заплануємо трансфер автобусом із м. Одеса до аеропорту м. Бухарест для вильоту в м. Осло(Норвегія).

Трансфер займає 609 км з м. Одеси до м. Бухарест, дістатись можна за 8 годин 40 хв., маршрут представлено на рис. 3.1

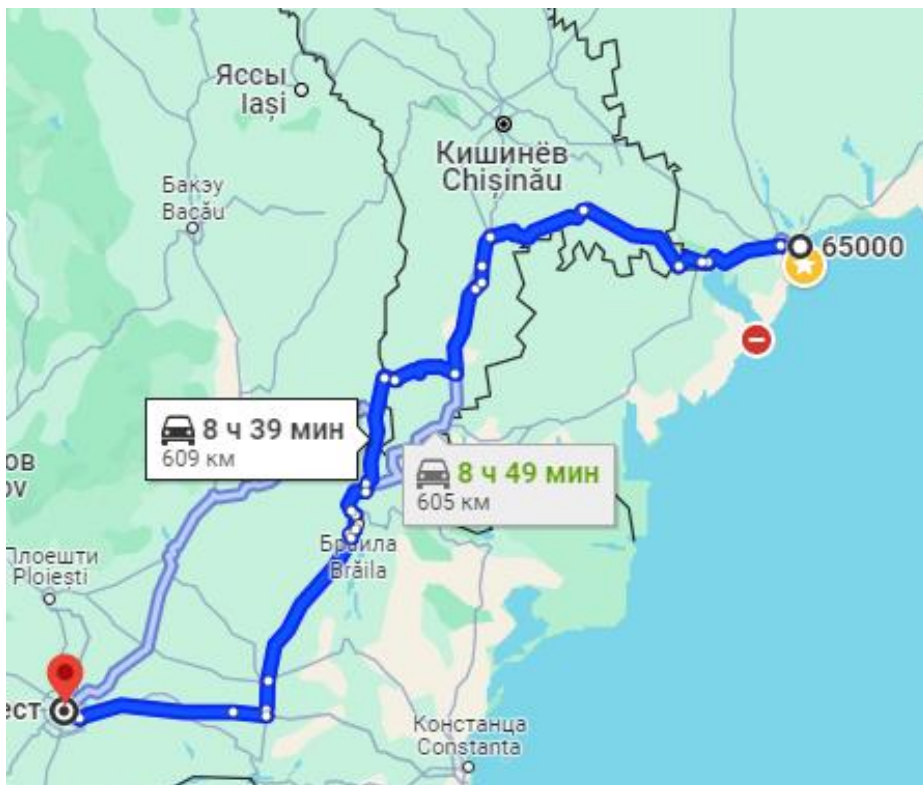


Рис. 3.1 – Маршрут з м. Одеса до м. Бухарест

Зворотній трансфер займає 592 км з м. Бухарест до м. Одеси, дістатись можна за 8 годин 40 хв., маршрут представлено на рис. 3.2

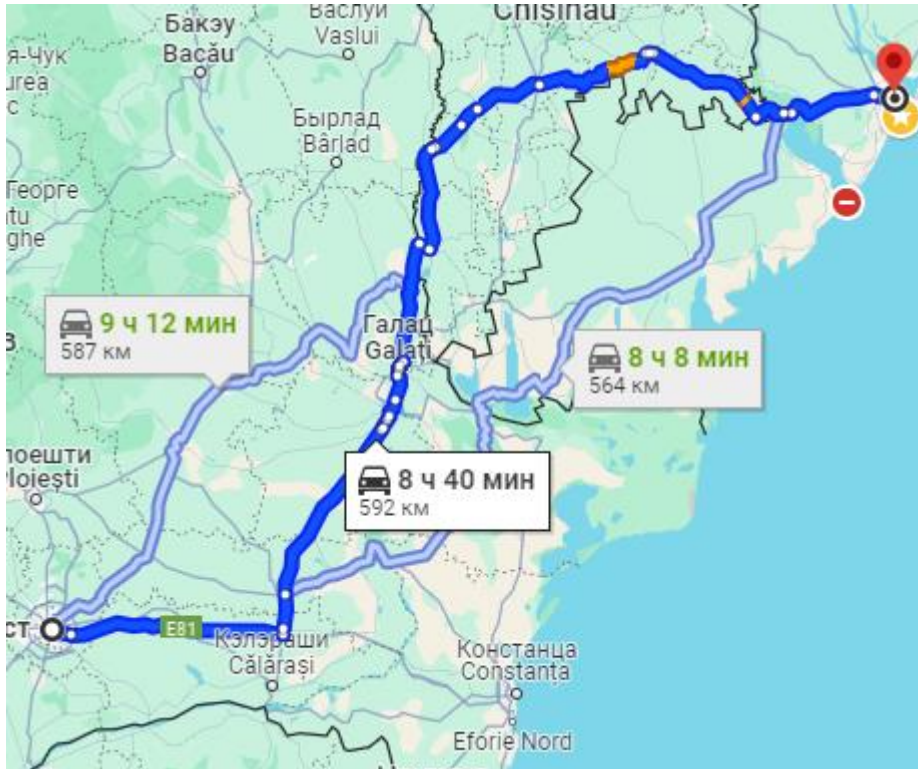


Рис. 3.2 – Маршрут з м. Бухарест до м. Одеса

Вартість одного автбусного квитка становить 1600 грн.

<u>Одесса - Бухарест</u>	<u>Бухарест - Одесса</u>
<ul style="list-style-type: none"> • 21:00 - Одесса автостанция "Старосенная", ул. Старосенная, 1А-2 • 01:30 - Измаил заправка WOG, пр. Суворова, 378 • 02:00 - Орловка таможня (UA - RO) • 04:30 - Исакча таможня (RO - UA) • 08:00 - Констанца парковка "Лидл", ул. Industriei, 1 • 11:00 - Бухарест отель " MyContinental", ул. Calea Grivitei, 143В • 12:00 - Отопени Аэропорт 	<ul style="list-style-type: none"> • 18:00 - Отопени Аэропорт • 19:00 - Бухарест отель " MyContinental", ул. Calea Grivitei, 143В • 22:00 - Констанца парковка "Лидл", ул. Industriei, 1 • 01:30 - Исакча таможня (RO - UA) • 03:30 - Орловка таможня (UA - RO) • 05:00 - Измаил заправка WOG, пр. Суворова, 378 • 08:30 - Одесса автостанция "Старосенная", ул. Старосенная, 1А-2

Рис.3.3. Маршрут рейсу Одеса – Бухарест – Одеса

Як можна побачити на схемі маршруту (рис.3.2.) маршрут Одеса – Бухарест буде проходити такі міста: місто Одеса (початкова точка), через Ізмаїл, Орлівку, Ісакчу, Констанцу, Бухарест, та аеропорт Отопені

(кінцева точка).

Другим етапом пропонується транспортування повітряним транспортом з країни Румунія, міста Бухарест до Осло в Норвегію. Переліт здійснюється авіакомпанією Norwegian Air Shuttle. Політ триватиме 3 години 50 хвилин (рис.3.4).

Підберемо політ на платформі <https://www.zbor.md/en/search/BUH/OSL/2024-07-01/2024-08-07>

Результати авіа перельоту туди і назад представлені на рис. 3.4

В розробці гастрономічного туру передбачено, що туристи вилітають з аеропорту м. Бухарест, Румунія і через 3 години 50 хв прилітають в аеропорт м. Осло, Норвегія.

The screenshot displays flight search results for a round trip from Bucharest to Oslo. The left panel shows a direct flight from Bucharest to Oslo on July 1st, operated by Norwegian Air Shuttle (DY 1561), with a duration of 3h 5m. The right panel shows a return flight from Oslo to Bucharest on August 7th, involving a stop in Belgrade, operated by Air Serbia (JU 393), with a total duration of 5h 10m. Both flights are marked as having 'Last 2 seats at this price'. Below the flight details, there are buttons for 'Baggage info' and 'Tariff rules'. At the bottom left, the total price is listed as €193 for one passenger. A red 'Book flight' button is located at the bottom right.

Direction	Date	Duration	Airline	Flight Number
Bucharest – Oslo	01 Jul	3 h 5 m	Norwegian Air Shuttle	DY 1561
Oslo – Bucharest	07 Aug	5 h 10 m	Air Serbia	JU 393
Oslo – Bucharest	08 Aug	1 h 25 m	Air Serbia	JU 106

Total: €193
Rate for 1 for passenger

[Book flight →](#)

Рис. 3.4 – Авіаперелітні данні до гастрономічного туру

Схему маршруту авіаперельоту Бухарест – Осло можна побачити на рисунку 3.5.

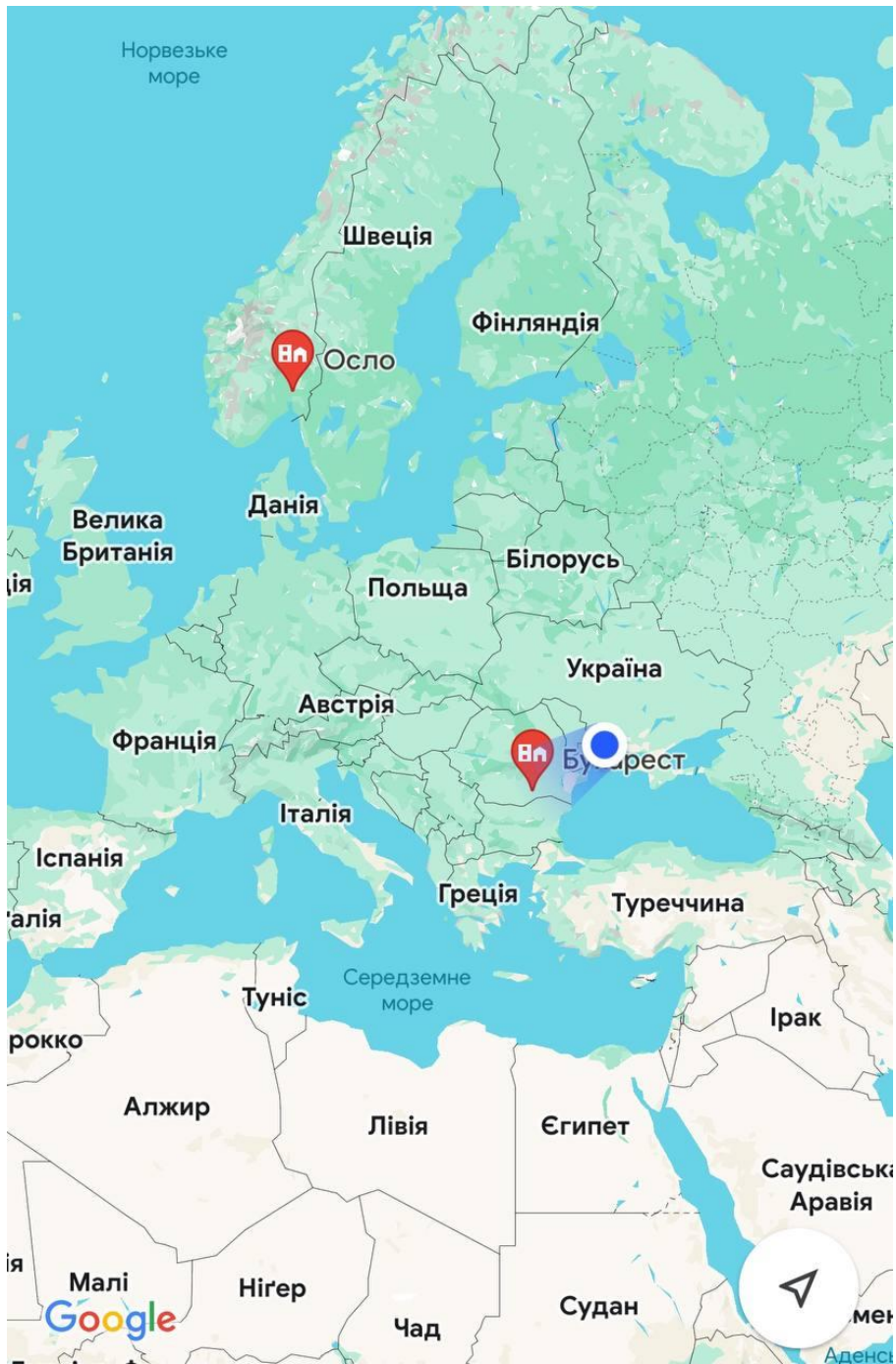


Рис.3.5. - Схема маршруту авіа перельоту Бухарест – Румунія

Зворотній рейс Неаполь – Бухарест здійснюється авіакомпанією Air Serbia.

Політ триватиме 5 години 10 хвилин, включно з пересадкою в місті Белград, 1 година 25 хвилин .

Схему маршруту авіаперельоту Осло - Бухарест можна побачити на рисунку 3.6.

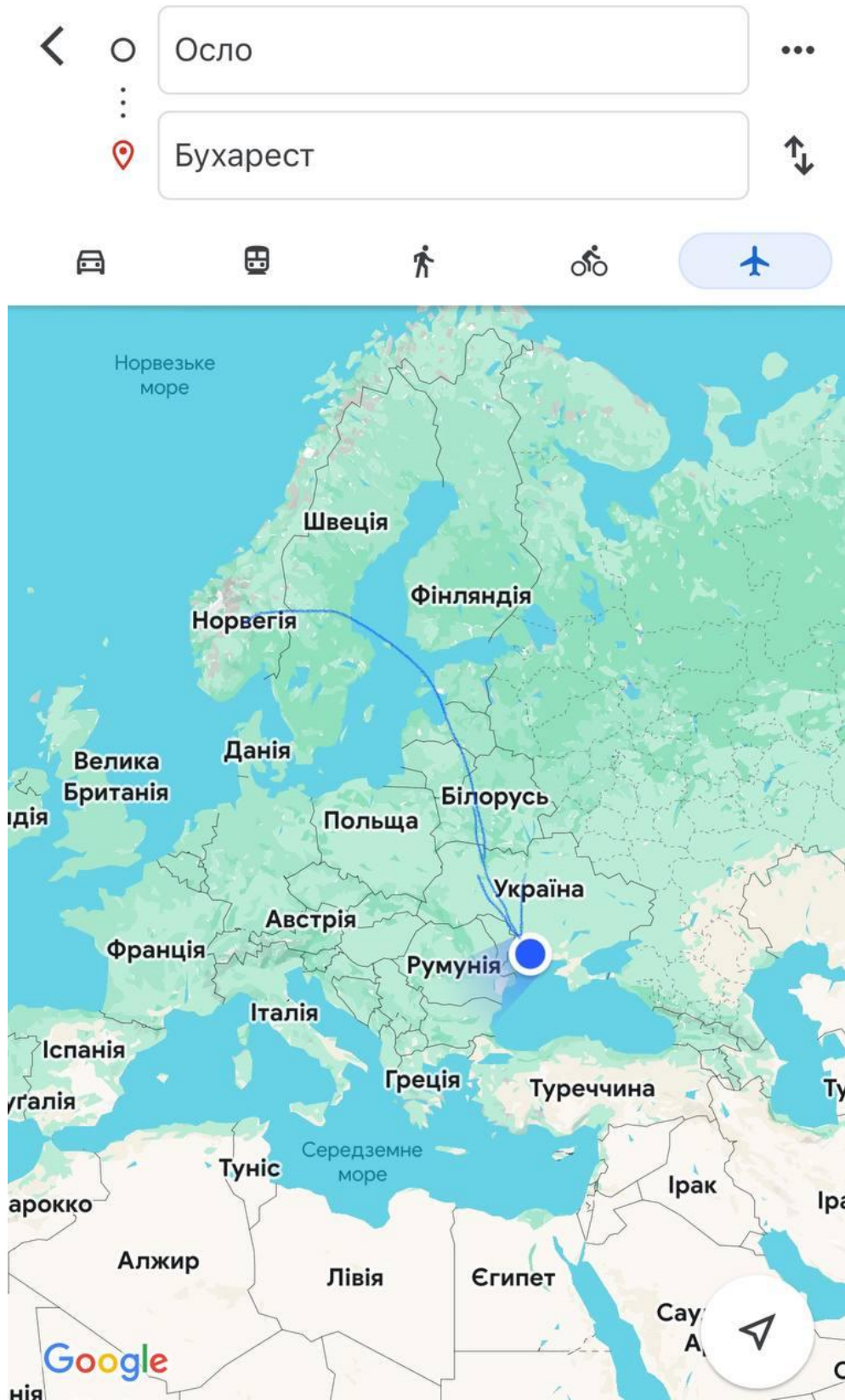


Рис. 3.6 - Рис.3.6. Схема маршруту Осло – Бухарест

3.2 Розробка програми та організація гастрономічного туру до Норвегії

Норвегія відома своєю мальовничою природою, але її гастрономічні традиції також заслуговують на увагу. Норвезька кухня відзначається використанням свіжих, місцевих інгредієнтів, таких як риба, морепродукти, м'ясо оленя та ягняти, а також ягоди та гриби. Гастрономічний тур до Норвегії пропонує туристам можливість не лише насолодитися чудовими краєвидами, але й скуштувати унікальні страви та напої, дізнатися більше про культуру і традиції цієї північної країни.

Гастрономічний туризм, як форма культурного туризму, зосереджений на відкритті і дослідженні кулінарних традицій певного регіону. Норвегія, з її багатою історією, унікальною культурою та різноманітними природними ресурсами, пропонує чудові можливості для організації гастрономічних турів. Теоретичні основи організації гастрономічного туру до Норвегії включають вивчення культурних, соціальних та економічних аспектів, що визначають гастрономічний туризм в цьому регіоні.

Гастрономічний туризм включає подорожі, метою яких є знайомство з місцевою кухнею та кулінарними традиціями. Це форма туризму, що поєднує в собі гастрономію та культурний обмін, де туристи беруть участь у дегустаціях, кулінарних майстер-класах, відвідують фермерські ринки та ресторани.

Норвезька кухня базується на використанні свіжих, локальних продуктів. Основними складовими є морепродукти, риба, м'ясо оленя та ягняти, а також дикорослі ягоди і гриби. Традиційні страви включають:

- Лютефіск (lutefisk) - висушена риба, вимочена у лужному розчині.
- Ракфіск (rakfisk) - ферментована риба.
- С্মьорбрød (smørbrød) - відкриті бутерброди.
- *Фарікаль (fårikål) - тушковане ягня з капустою.

Ці страви відображають історичний контекст, кліматичні умови та доступність ресурсів.

Основні компоненти гастрономічного туру включають:

1 Вибір локацій

Гастрономічний тур до Норвегії повинен включати відвідування різноманітних локацій, що представляють різні аспекти норвезької кухні:

- столиця Осло: відвідування відомих ресторанів, гастрономічних ринків та кулінарних майстер-класів.
- Берген: рибний ринок, дегустації морепродуктів.
- Флом: відвідування місцевих ферм та дегустації традиційних сирів.
- Ставангер: консервний музей, дегустація сушеної риби.

Для пошуку туристичних об'єктів рекомендуємо платформу tripmydream [38].

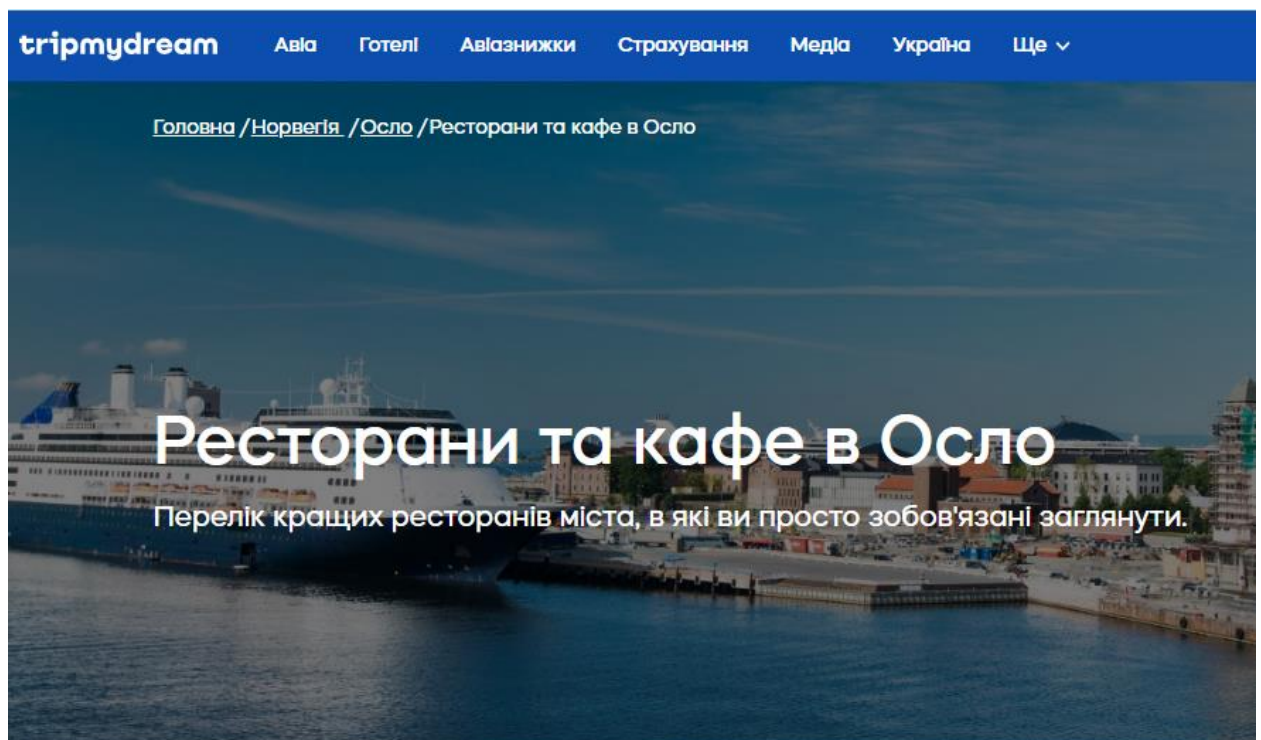


Рис. 3.7 – Платформа для пошуку туристичних об'єктів Норвегії

Рибний ринок Бергена є традиційним місцем, де рибалки вже багато років торгують свіжим уловом. Рибний день починається о 7-й ранку. Хоча ринок невеликий, він пропонує різноманітний асортимент. Тут можна скуштувати рибні страви, приготовлені на місці, або купити рибу, запаковану у вакуум, щоб забрати з собою (рис. 3.8).



Рис. 3.8 – Рибний ринок, м. Берген, Норвегія

Затишне містечко Флом у Норвегії розташоване на берегах притоку найглибшого фіорду – Согне-фіорду. Це місце вже багато років є туристичною мрією. Скелясті гори, затоки і самотнє гірське містечко, розташоване серед буйної норвезької природи, є ідеальним місцем для початку подорожі Норвегією, щоб повністю відчутися її красу.

Ставангер - один з головних туристичних центрів Норвегії. Хоча ми були тут проїздом, мені вдалося відвідати кілька цікавих місць, зокрема музей-консервний завод. Це дивовижне місце, де можна побачити, як працювали консервні заводи Скандинавського півострова в минулому та позаминулому століттях. Ставангер розташований на узбережжі Північного моря, і риболовля була одним з основних промислів. Виникає питання: куди подіти весь улов? Звісно ж, на переробку. Саме для цих цілей і був збудований цей консервний завод, який тепер є музеєм.



Рис. 3.9 – музей консерви, м. Ставангер, Норвегія

2. Програма туру

Програма гастрономічного туру повинна включати різноманітні заходи:

- Експерсії: відвідування історичних та культурних об'єктів, пов'язаних з гастрономією.
- дегустації: організація дегустацій місцевих страв та напоїв.
- Майстер-класи: участь у кулінарних майстер-класах, де туристи можуть навчитися готувати традиційні страви.
- Фермерські ринки: відвідування ринків з можливістю придбати місцеві продукти.

3. Логістика

Організація транспорту та проживання є ключовими аспектами:

- Транспорт: забезпечення зручного транспорту між основними локаціями (автобуси, поїзди, літаки).
- Проживання: бронювання готелів різних категорій, враховуючи розташування та комфорт.

4. Соціальні та економічні аспекти

Гастрономічний туризм сприяє розвитку місцевої економіки, підтримуючи фермерів, рестораторів та інших постачальників продуктів і послуг. Він також сприяє культурному обміну та збереженню традиційної кухні.

5. Маркетинг та просування

Ефективна стратегія маркетингу включає:

- Цільова аудиторія: визначення цільової аудиторії та її гастрономічних уподобань.
- Рекламні кампанії: використання соціальних медіа, веб-сайтів та блогів для просування туру.
- Партнерства: співпраця з місцевими туристичними агентствами та організаціями.

Організація гастрономічного туру до Норвегії вимагає ретельного планування та врахування багатьох факторів, включаючи вибір локацій, розробку програми, логістику, соціальні та економічні аспекти, а також ефективний маркетинг. Такий тур не лише сприяє популяризації норвезької кухні, але й підтримує місцевих виробників та гастрономічний бізнес, сприяючи збереженню культурних традицій та розвитку місцевої економіки.

Програма гастрономічного туру включає наступне:

День 1

14.00 -15.00: прибуття до м. Осло, трансфер з аеропорту, заселення в готель.

16.00-17.00: обід у традиційному норвезькому ресторані, де можна спробувати страви, такі як смажений лосось або класичні супи з морепродуктів.

17.00-20.00: екскурсія по місту Осло, відвідування Музею кораблів Вікінгів, де можна побачити вікінгські кораблі та дізнатися про традиції вікінгів у кулінарії.

20.00-21.00: вечеря у ресторані з сучасною норвезькою кухнею, яка використовує місцеві продукти та інноваційні прийоми готування.

День 2

09.00-10.00 : сніданок в готелі

10.00-12.00: відвідування місцевого ринку Mathallen Oslo, де можна скуштувати місцеві сири, морепродукти та інші страви.

12.00-13.00: вільний час, прогулянка, фотографування

13.00-14.00: обід у ресторані, де подають традиційні норвезькі страви, такі як fiskesuppe (рибний суп) або fårikål (капуста з ягням).

14.00-16.00: переїзд до м. Флам, маленького містечка на заході Норвегії, яке славиться своїми місцевими сирами та медом.

16.00 -17.00: заселення в готель, вільний час

17.00-20.00: екскурсія містом, фотографування

20.00-21.00: вечеря в ресторані з місцевою кухнею, де можна спробувати страви на основі місцевих інгредієнтів, дегустація локального напою.

День 3

09.00-10.00: сніданок в готелі

10.00-13.00: візит на ферму сирів в м.Флам, де можна не лише скуштувати різноманітні види сирів, а й дізнатися про їх виробництво.

13.00 – 14.00: обід у місцевому кафе з видом на Фіорди, з майтер-класом, де можна спробувати страви з місцевої риби.

14.00-16.00: вільний час, прогулянка

16.00-18.00: переїзд у м. Берген, другого за величиною міста в Норвегії, відомого своїми морепродуктами.

18.00-19.00: заселення в готель, вільний час

19.00-21.00: вечірня екскурсія з гідом

21.00: вечеря у старому міському кварталі Бергена, де можна спробувати страви з місцевих інгредієнтів у затишній атмосфері.

День 4

09.00-10.00: сніданок з традиційними норвезькими випічками, такими як круасани або канелбуллар (булочки з корицею).

10.00-12.00: візит на рибний ринок Torget, де можна скуштувати свіжу рибу та морепродукти прямо з океану.

12.00-14.00: екскурсія в Бергенський музей, де можна дізнатися про історію та традиції норвезької кухні.

14.00-15.00: обід у ресторані, де подають класичні бергенські страви, такі як boknafisk (полув'ялена риба) або gaspeballer (картопляні клубки).

15.00-20.00: вільний час

20.00-21.00: вечеря в одному з кращих рибних ресторанів Бергену, де подаються страви зі свіжої морської їжі.

День 5

09.00-10.00: сніданок

10.00-11.00: переїзд до Ф'йордів

11.00-13.00: екскурсія до острівця, де можна відвідати маленькі місцеві рибальські села, помилуватись краєвидами, продегустувати місцеві страви.

13.00-15.00: обід на борту традиційного норвезького човна, де можна насолодитися видами на величезні ф'йорди та скуштувати місцеві делікатеси, такі як вугрі або краби.

15.00-16.00: вільний час, заселення в готель

16.00-17.00: переїзд до м. Ставангер (відстань 61 км).

17.00-20.00: прогулянка містом, покупка сувенірів

20.00-22.00: кулінарний майстер-клас, вечеря в традиційному ресторані з місцевою кухнею, де подаються страви зі свіжої норвезької риби та м'яса.

День 6

09.00-10.00: сніданок

10.00-13.00: переїзд в Осло (341 км)

13.00-14.00: заселення в готель, вільний час

14.00-15.00: гастрономічний обід в ресторані Fru K, дегустація вишуканих страв норвезької кухні зі сучасним підходом. Відмінне місце для тих, хто шукає аутентичні смаки з норвезьким акцентом.

15.00-19.00: прогулянка містом, відвідування Музею норвезької культури їжі (Norsk Matkultur), що розташований на виставковій площі Нордіє (Nordre gate 2).

19.00-20.00: вільний час, купівля сувенірів

20.00-21.00- вечеря в ресторані Lofoten Fiskerestaurant. Він славиться свіжими морепродуктами та готує страви в традиційному норвезькому стилі.

День 7

09.00-10.00: сніданок в готелі

10.00: виселення з готелю, трансфер в аеропорт.

Цей гастрономічний тур дозволить насолодитися найкращими стравами Норвегії, відвідати найцікавіші місця країни та пізнати її культуру через кулінарні традиції.

3.3 Визначення вартості гастрономічного туру в Норвегію

Вартість здійснюємо на 1 особу.

Курс євро на момент розрахунків вартості – 40

Вартість трансферу Одеса-Бухарест-Одеса: 3200 грн

Вартість авіа перельоту Бухарест-Осло-Осло-Бухарест: 7720 грн

Вартість трансферу протягом всього туру з 1 особи: 12000 грн

Вартість страхування: 18 EUR (720 грн) за 1 особу

Вартість екскурсій по маршруту: 120 EUR (4800 грн)

Вартість квитків в музеї 28 EUR (1120 грн) на 1 людину

Вартість ночівлі та готельних послуг:

1 день: 85 EUR

2 день: 85 EUR

3 день: 70 EUR

4 день: 75 EUR

5 день: 75 EUR

6 день: 85 EUR

Сніданки включені у вартість проживання в готелі.

Загальна вартість проживання в готелях становить: 475 EUR (19000 грн)

Вартість 1 дня гастрономічних візитів 1 особу: 85 EUR (3400 грн).

Вартість 2 дня гастрономічних візитів на 1 особу: 70 EUR (2800 грн).

Вартість 3 дня гастрономічних візитів на 1 особу: 80 EUR (3200 грн).

Вартість 4 дня гастрономічних візитів на 1 особу: 85 EUR (3400 грн)

Вартість 5 дня гастрономічних візитів на 1 особу: 90 EUR (3600 грн)

Вартість 6 дня гастрономічних візитів на 1 особу: 80 EUR (3200 грн)

Загальна вартість гастрономічних візитів на 1 особу: 490 EUR (19600 грн).

Розрахуємо ціну нетто:

$3200+7720+12000+720+4800+1120+19000+19600=68160$ грн

чи 1704 € на 1 людину .

Тобто 1704 € - ціна туру на 1 людину.

Прибуток від туру для туристичного агента складатиме 15%.

Від чистої суми розробленого туру вираховуємо 15%,

$1704 \text{ €} / 100 * 15 = 256 \text{ €}$

Розрахуємо ціну брутто:

$1704 \text{ €} + 256 \text{ €} = 1960 \text{ €}$ чи 78400 грн

Тобто після повного розрахунки вартості туру кінцева сума туру складає 1960 € чи 78400 грн на одну особу з урахуванням проживання, трансферу, страховки і екскурсій, майстер-класів, дегустацій.

Висновки до розділу 3

Розробка технологічної карти та програми гастрономічного туру в Норвегію є критично важливим етапом для забезпечення високоякісного туристичного досвіду.

Основними висновками з цього розділу є наступні:

1. Інтеграція культурних та гастрономічних аспектів: успішний гастрономічний тур вимагає інтеграції місцевих кулінарних традицій з культурними та історичними аспектами. Це створює унікальний і захоплюючий досвід для туристів, дозволяючи їм глибше зануритись у місцеву культуру через їжу.

2. Ретельний вибір місць та маршрутів: важливо включити в програму туру відвідування різноманітних ресторанів, фермерських ринків, гастрономічних музеїв та кулінарних майстер-класів. Це забезпечить туристам можливість скуштувати широкий спектр традиційних страв та напоїв, а також познайомитися з процесами їх виготовлення.

3. Логістика та зручність: маршрути повинні бути логічно структуровані з урахуванням часу на переїзди та відпочинок. Важливо забезпечити зручність пересування між об'єктами, щоб туристи могли максимально насолоджуватися туром без зайвих затримок та втоми.

4. Освітні та інтерактивні елементи: включення освітніх компонентів, таких як історії про походження страв, технології їх приготування та культурні традиції, збагачує досвід туристів. Інтерактивні майстер-класи дозволяють туристам активно брати участь у кулінарних процесах, що робить тур ще більш привабливим.

Розрахунок вартості гастрономічного туру є складним процесом, який включає врахування численних факторів. Основні висновки з цього розділу включають: визначення основних витрат: основні витрати включають в себе проживання, харчування, транспорт, екскурсії та вхідні квитки до визначних місць. Важливо забезпечити оптимальне співвідношення ціни та якості

послуг, щоб тур був доступним для цільової аудиторії, але при цьому зберігав високу якість.

Таким чином, ретельне планування технологічної карти та програми гастрономічного туру в Норвегію, а також детальний розрахунок вартості, є ключовими аспектами для створення конкурентоспроможного та привабливого туристичного продукту. Це дозволить залучити більше туристів, забезпечити їхній високий рівень задоволення та сприятиме розвитку гастрономічного туризму в Норвегії.

ВИСНОВКИ

1. Гастрономічний туризм визначається як вид туризму, метою якого є знайомство з національною кухнею, кулінарними традиціями та гастрономічною культурою різних країн та регіонів.

2. Класифікація гастрономічного туризму охоплює різні типи подорожей: відвідування ресторанів, кулінарних майстер-класів, фермерських ринків, виноробень та гастрономічних фестивалів. Розширення цього визначення включає також поїздки з метою вивчення технологій приготування їжі та виробництва місцевих продуктів.

3. Гастрономічний туризм виступає окремим напрямом туристичної діяльності, що поєднує в собі елементи культурного, агротуризму та екотуризму. Він не тільки задовольняє гастрономічні інтереси туристів, але й сприяє підтримці місцевих економік, культурних традицій та екологічних практик. Важливим аспектом є також його вплив на популяризацію здорового харчування та підвищення культурного обміну між країнами.

4. Гастрономічний туризм має значні перспективи розвитку завдяки зростаючому інтересу до кулінарних традицій та автентичних продуктів. Він стимулює економічний розвиток регіонів, сприяє створенню нових робочих місць та збереженню культурної спадщини. Перспективи цього виду туризму пов'язані з розвитком інфраструктури, інновацій у сфері гастрономії, а також зростанням популярності кулінарних подорожей серед туристів.

5. Організація гастрономічних подорожей потребує ретельного планування та координації. Важливими характеристиками є вибір місць для відвідування, забезпечення високого рівня обслуговування, інтеграція освітніх та розважальних елементів. Також значну роль відіграє співпраця з місцевими виробниками, ресторанами та готелями, що дозволяє створити унікальний та автентичний туристичний продукт.

6. У першому розділі було розглянуто сутність та значення гастрономічного туризму як окремого напрямку туристичної діяльності. Було визначено його основні класифікації та перспективи розвитку.

Гастрономічний туризм має значний потенціал для економічного та культурного розвитку регіонів, а також для підвищення якості туристичних послуг. Організація гастрономічних подорожей вимагає комплексного підходу, що включає співпрацю з місцевими громадами та використання інноваційних методів.

7. Норвегія має значні можливості для розвитку гастрономічного туризму завдяки своїм природним ресурсам, багатим кулінарним традиціям та інноваційному підходу до приготування їжі. Регіони з різними кулінарними особливостями та доступ до свіжих морепродуктів, дикорослих ягід та м'яса роблять Норвегію привабливим напрямком для гастрономічних туристів.

8. Гастрономічний потенціал Норвегії включає унікальні продукти, такі як лосось, тріска, раки, бурень (коричневий сир) та різні дикорослі ягоди. Норвезька кухня поєднує традиційні рецепти з сучасними кулінарними техніками, що створює неповторні смакові враження. Розвиток локальних фермерських господарств та риболовних підприємств також сприяє зростанню гастрономічного туризму.

9. Гастрономічні фестивалі, такі як Gladmat в Ставангері та Rakfisk в Вальдресі, є важливими подіями, що приваблюють туристів з усього світу. Ці фестивалі пропонують відвідувачам можливість скуштувати традиційні страви, взяти участь у кулінарних майстер-класах та насолодитися культурною програмою. Успішний досвід проведення таких заходів сприяє популяризації гастрономічного туризму та підтримці місцевих виробників.

10. У другому розділі було досліджено можливості та перспективи розвитку гастрономічного туризму в Норвегії. Розглянуто гастрономічний потенціал країни, включаючи унікальні продукти та кулінарні традиції. Також було проаналізовано успішний досвід проведення гастрономічних фестивалів, які сприяють залученню туристів та популяризації норвезької кухні. Досвід Норвегії може служити прикладом для інших країн у розвитку гастрономічного туризму.

11.Розробка технологічної карти та програми гастрономічного туру в Норвегію включає детальне планування маршрутів, вибір об'єктів для відвідування та організацію логістики. Програма туру повинна охоплювати відвідування місцевих ресторанів, фермерських господарств, ринків та кулінарних майстер-класів. Інтеграція освітніх та розважальних елементів є важливим аспектом для забезпечення унікального досвіду для туристів.

12.Визначення вартості гастрономічного туру в Норвегію включає врахування витрат на проживання, харчування, транспорт, екскурсії та організаційні послуги. Після повного розрахунки вартості тура кінцева сума туру складає 1960 € чи 78400 грн на одну особу з урахуванням проживання, трансферу, страховки і екскурсій, майстер-класів, дегустацій

13. У третьому розділі було розглянуто процес розробки гастрономічного туру в Норвегію. Визначено ключові елементи технологічної карти та програми туру, що включають вибір маршрутів, об'єктів для відвідування та інтеграцію освітніх та розважальних компонентів.

14.Таким чином, дане дослідження показало, що Норвегія має значний потенціал для розвитку гастрономічного туризму завдяки своїм унікальним кулінарним традиціям, природним ресурсам та інноваційним підходам до туризму. Вивчення її досвіду може стати корисним для інших країн, які прагнуть розвивати спеціалізований туризм та залучати туристів через гастрономічні маршрути.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Yurtseven H.R. Sustainable Gastronomic Tourism in Gokceada (Imbros): Local and Authentic Perspectives / H.R. Yurtseven // International Journal of Humanities and Social Science. 2011. Vol.1. No.18. P.17-26.
2. Hall C.M. Tourism Business Frontiers: Consumers, Products and Industry / C.M. Hall, R. Mitchell. [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <https://www.globalspec.com/reference/47077/203279/chapter-16-gastronomy-food-and-wine-tourism>.
3. Brokaj M. The Impact of the Gastronomic Offer in Choosing Tourism Destination: The Case of Albania / M. Brokaj // Academic Journal of Interdisciplinary Studies MCSER Publishing. 2014. Vol.3. No.2. P.249-258.
4. Dasilva D. Assessing The Economic Potential For Culinary Tourism In Suriname: A Value Chain Approach / D. Dasilva. 2015. URL: <http://www.surinamecompete.org/wp-content/uploads/2016/01/Assessing-The-Economic-Potential-Of-Culinary-Tourism-Revised.pdf>.
5. Басюк Д.І. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні / Д.І. Басюк // Наукові праці НУХТ. 2012. №45. С.128-132.
6. Саламатіна С.Є. Стан та перспективи розвитку гастрономічного туризму на півдні Одещини / С.Є. Саламатіна // Наукові праці ОНАХТ. 2014. №46. С.325-329.
7. Трададенко Т. Гастрономічний туризм: перспективні напрями / Т. Трададенко, К. Верес // Наукові здобутки молоді - вирішенню проблем харчування людства у ХХІ столітті: програма і матеріали 80 Міжнар. наук. конф. молодих учених, аспірантів і студентів (10-11 квітня 2014 р.). К.: НУХТ, 2014. Ч.3. С.563-564.
8. Соколов Є.С. Рекордна кількість осіб перетнула кордон під час фіналу Євро-2012 / Є.С. Соколов. [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://old.kmu.gov.ua/kmu/control/ru/publish/article?art_id=245349856&cat_id=248446163

9. Драчова Е.Л. Гастрономічний туризм: сучасні тенденції та перспективи/ Е.Л. Драчова, Т.Т. Христов // [Електронний ресурс]. – Режим доступу : https://tourlib.net/statti_tourism/drachea.htm.
10. Ковешніков В.С. Винний та гастрономічний туризм: важливий потенціал розвитку економіки / В.С. Ковешніков, В.В. Гармаш // Інвестиції: практика та досвід. 2017. №4. С.32-37.
11. Кляп М.П. Сучасні різновиди туризму / М.П. Кляп, Ф.Ф. Шандор. К.: Вища освіта ХХІ століття, 2011. 334 с.
12. Кукліна Т.С. Гастрономічний туризм на туристичному ринку України / Т.С. Кукліна. [Електронний ресурс]. – Режим доступу : https://tourlib.net/statti_ukr/kuklina.htm.
13. Офіційний сайт Міжнародної асоціації гастрономічного туризму. URL: <https://worldfoodtravel.org/>.
14. Смачна подорож. Електронний ресурс]. – Режим доступу : <https://investory.news/smachna-podorozh-gastronomichnij-turizm-dlya-rochatkivciv/>
15. Шикеринець В.В. Передумови розвитку етнотуризму в Карпатському регіоні / В.В. Шикеринець // Удосконалення механізмів державного управління соціально-економічним розвитком підприємств і галузей. 2012. Вип.221. С.250-261.
16. Макарчук С.А. Етнографія України: Навч. посіб. / С.А. Макарчук. Львів: Світ, 2004. 312 с.
17. Вишневська Г.Г. Потенціал кулінарних турів у контексті спеціалізованого туризму / Г.Г. Вишневська // Актуальні проблеми історії, теорії та практики художньої культури. 2013. Вип.31. С.112-118. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/vyshnevaska.htm.
18. Стешенко Д.О. Гастрономічний туризм як чинник розвитку туристичної сфери України / Д.О. Стешенко, А.Ю. Парфіненко // Туристичний бізнес: світові тенденції та національні пріоритети: Матеріали VI Міжнар. наук.-практ. конф. (9 листопада 2012 р.). Х.: ХНУ імені В.Н. Каразіна. С.239-241.

19. World Tourism Organization UNWTO. Електронний ресурс]. – Режим доступу : URL: <http://dcs0.datacom.kz:8282/caspian/kz/kitf/2009/ru/news/16-05-2012kitf/>.
20. Державне агентство України з туризму та курортів. Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.tourism.gov.ua/>.
21. Расулова А.М. Потенціал ресторанного бізнесу у розвитку гастрономічного туризму України // Економіка та держава. 2015. №5. С.78-83.
22. Корнілова В., Корнілова Н. Сучасні тенденції розвитку гастрономічного туризму. Ефективна економіка. 2018. Вип. 2. Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://www.economy.nauka.com.ua/pdf/2_2018/37.pdf
23. Гастрономічна карта України. Інфографіка. Електронний ресурс]. – Режим доступу : https://www.ukrinform.ua/rubric-other_news/2142308-gastronomicna-karta-ukraini-infografika.html
24. Десять найсмачніших напрямків гастрономічного туризму. Електронний ресурс]. – Режим доступу : <https://leisure-blog.com/desyatka-samy-h-vkusny-h-napravlenij-gastro-turizma>
25. Не тільки музеї. TripAdvisor назвав 10 кращих гастротурів світу. Електронний ресурс]. – Режим доступу : <https://life.nv.ua/food-drink/-50028647.html>
26. Вишневська Г. Г. Гастрономічні свята та фестивалі як туристична атракція / Г. Г. Вишневська, А. О. Цегельник // Географія та туризм. – 2012. – № 18. – С. 55–62.
27. Кукліна Т. С. Гастрономічний туризм на туристичному ринку України / Т.С. Кукліна [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.sworld.com.ua/index.php/ru/conference/the-content-of-conferences/archives-of-individual-conferences/marth-2013>
28. Найвідоміші кулінарні школи світу [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://harchi.info/blogs/san-ayt-j/nayvidomishi-kulinarni-shkoly-svitu>

- 29.Патійчук В. О. Сучасні тенденції розвитку винного туризму в Європі / В. О. Патійчук, А. В. Оболончик // Актуальні проблеми країнознавчої науки : матеріали III міжнар. наук.-практ. Інтернет-конференції (м. Луцьк, 15–16 грудня 2015 р.) / за ред. В. Й. Лажніка. – Луцьк : Вежа-Друк, 2015. – С. 162–167.
30. Офіційний сайт Всесвітньої Ради Подорожей та Туризму. Електронний ресурс]. – Режим доступу : <https://wtcc.org/Research/Economic-Impact/economic-data-search-tool>.
31. Яцун Н. Особливості розвитку екологічного туризму в Королівстві Норвегія // Міжнародні відносини і туризм: сучасність та ретроспектива: збірник матеріалів XIX Всеукр. наук.-практ. конф. Острого: Видавництво Національного університету «Острозька академія», 2019. Вип.9. 108 с. С.64–66.
32. Destination Norway. National Strategy for the Tourism Industry. Електронний ресурс]. – Режим доступу : https://www.regjeringen.no/contentassets/1ce1d6cdcbac47739b3320a66817a2dd/lenke_til_strategien-engelsk.pdf.
- 33.Кухня Норвегії: смаки, які варто спробувати. Електронний ресурс]. – Режим доступу :<https://ilovetravel.com.ua/kuhnya-norvegiyi-smaku-yaki-varto-sprobuvaty/>
- 34.Національна кухня Норвегії. Електронний ресурс]. – Режим доступу : <https://tripmydream.ua/norway/cuisine>
- 35.Традиційна кухня Норвегії. [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <https://inflatcruises.com/ua/news/view/tradytsiina-kukhnia-norvehii>
- 36.Кулінарний фестиваль у Трохеймі. [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <https://www.dilovamova.com/index.php?page=10&event=204503>
37. Кулінарна насолода: 5 найкращих кулінарних фестивалів Норвегії. [Електронний ресурс]. – Режим доступу :<https://www.wonderinn.no/culinary-delight-top-5-food-festivals-in-norway-for-a-culinary->

journey/?gad_source=1&gclid=CjwKCAjwvIWzBhAlEiwAHHWgvcIMywXdhtoe
eLKF1lmHY-d87M1H2AjtBb-yXwtXKxzG9ksqaa2tFhoCDrcQAvD_BwE

38. Ресторани в Осло. [Електронний ресурс]. – Режим доступу :
<https://tripmydream.ua/norway/oslo/restaurants>

ДОДАТКИ

НАУКОВА ПРАЦЯ

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Одеський національний технологічний університет



ПРОГРАМА

Наукової конференції здобувачів вищої освіти

26 - 29 березня 2024 року

Одеса 2024

- 57. Міжнародний досвід організації сільського зеленого туризму.**
Здобувач СФПО «Фаховий молодший бакалавр» ЦК Туризм ФКНТІС ОНТУ
Синчук В.О.
Науковий керівник – ас. Шепелева О.В.
- 58. Агροгастрономічні ферми як економічний механізм привабливості сільських територій на прикладі європейських країн.**
Здобувач СФПО «Фаховий молодший бакалавр» ЦК Туризм ФКНТІС ОНТУ
Найцен М.Ю.
Науковий керівник – ас. Шепелева О.В.
- 59. Апітуризм як один із видів оздоровчого туризму.**
Здобувач СФПО «Фаховий молодший бакалавр» ЦК Туризм ФКНТІС ОНТУ
Гусак Д.В.
Науковий керівник – ас. Шепелева О.В.
- 60. Підвищення туристської атрактивності сільських еногастрономічних дестинацій.**
Здобувач СФПО «Фаховий молодший бакалавр» ЦК Туризм ФКНТІС ОНТУ
Шаульська К.С.
Науковий керівник – ас. Шепелева О.В.
- 61. Організація та просування туристичних послуг для ФГ «Пан Білан».**
Здобувач СВО «Бакалавр» ф-ту ТВ і ТБ Гапанін А.В.
Науковий керівник – к.т.н., доц. Ліганенко М.Г.
- 62. Туристична привабливість Анатолійського узбережжя.**
Здобувачка СВО «Бакалавр» ф-ту ТВ і ТБ Кирикович А.С.
Науковий керівник – к.т.н., доц. Ліганенко М.Г.
- 63. Особливості smart-туризму в Барселоні.**
Здобувачка СВО «Бакалавр» ф-ту ТВ і ТБ Купченко А.А.
Науковий керівник – к.т.н., доц. Ліганенко М.Г.
- 64. Міжнародні туристичні послуги у Трансільванії.**
Здобувачка СВО «Бакалавр» ф-ту ТВ і ТБ Турчинська Д.Д.
Науковий керівник – к.т.н., доц. Ліганенко М.Г.
- 65. Спеціалізований туризм північної Європи: досвід Норвегії в розробці гастрономічних турів.**
Здобувачка СВО «Бакалавр» ф-ту ТВ і ТБ Федоріва М.С.
Науковий керівник – к.т.н., доц. Ліганенко М.Г.

Презентація результатів наукових досліджень до КРБ

Одеський національний технологічний університет
Кафедра туристичного бізнесу та рекреації

Кваліфікаційна робота бакалавра на тему:
«Спеціалізований туризм північної Європи: досвід Норвегії в розробці гастрономічних турів»

Виконавець роботи: Федоріва М.С.

Керівник роботи: доц.каф. ТБ та Р, к.т.н,доц. Ліганенко М.Г



Одеса ОНТУ 2024

Актуальність теми обумовлена зростаючим інтересом до гастрономічного туризму в світі та необхідністю вивчення успішних практик для їх можливого застосування в інших регіонах. **Предметом дослідження** є процес розробки та впровадження гастрономічних турів у Норвегії, як частини спеціалізованого туризму північної Європи.

Об'єктом дослідження виступає спеціалізований туризм у північній Європі з акцентом на гастрономічні тури, зокрема досвід Норвегії у розвитку та реалізації таких турів. Це включає аналіз туристичних маршрутів, кулінарних заходів, маркетингових стратегій та їх впливу на розвиток регіону.

Мета дослідження: вивчити та проаналізувати досвід Норвегії у розробці гастрономічних турів як приклад спеціалізованого туризму північної Європи.



Класифікація гастрономічного туризму



Ознака класифікації	Підвид турів	Характеристика туристичної діяльності
За розташуванням туристичного місця	Сільський	Збір лісних ягід, овочів і фруктів, полювання на трофеї або прогулянку по дорогах виноробства
	Міський	Відвідування ресторанів із дегустацією делікатесних і фірмових страв
За видом конкретного продукту або напою	Винні	Відвідування виноградників та екскурсії на виноробні господарства з дегустацією вина
	Пивні	Відвідування пивоварень, як великих так і домашніх, дегустації
	Сирні	Відвідування заводів і сирних льохів, дегустації
	Шоколадні	Відвідування шоколадних фабрик, дегустації
	Чайні	Відвідування чайних плантацій, фабрик із розфасовування продуктів збирання
	Кавові	Відвідування кавових плантацій, фабрик із розфасовування продуктів збирання
	Агро	Відвідування агрокомплексів, фермерських угідь
	Фруктово-ягідні	Дегустація фруктів, овочів, які притаманні для цієї місцевості, країни
За метою подорожі	Зміцнені	Посилення декількох спеціалізацій
	Культурно-пошуковий	Відвідування раних екскурсій
	Оздоровчий	Дегустація чайних зборів із цілющих трав, меду в поєднанні з алітерацією ¹ , аїюотерапією ² , дієтотерапією ³
За напрямком подорожі	Гурман	Дегустація страв та напоїв гастрономічними спеціалістами (сомельє, дегустатор)
	Святковий	Відвідування та участь у гастросятах
За напрямком подорожі	Фестивальний	Відвідування та участь у гастрофестивалах
	Особливі	Гастродипломатія

- ❖ Ресторанний тур – подорож з відвідуванням найвідоміших і популярних ресторанів, які відрізняються високою якістю, ексклюзивністю кухні та національним колоритом.
- ❖ Тур сільською місцевістю – тимчасове перебування туристів у сільській місцевості для дегустації місцевої кухні та продуктів, вироблених у даному регіоні.
- ❖ Гастрономічні заходи, що включають відвідування екологічно чистих господарств та виробництв, ознайомлення з продуктами та процесами їх виготовлення.
- ❖ Освітній тур – подорож, метою якої є навчання в спеціалізованих гастрономічних закладах, відвідування курсів та майстер-класів.
- ❖ Комбінований тур – поєднує риси попередніх кулінарних турів.



Одним із ключових чинників економічного успіху Норвегії є активна політика держави, спрямована на підтримку та розвиток туризму. У порівнянні з іншими скандинавськими країнами, Норвегія виділяється першим місцем за обсягом інвестицій у туризм. Крім того, країна має значний потенціал для розвитку туристичної галузі, завдяки таким перевагам, як вигідне географічне розташування, багата історико-культурна спадщина та вражаюча природа.

У містах Норвегії можна знайти історичні пам'ятки різних епох, які втілені в різноманітних архітектурних та скульптурних творах. Норвегія має унікальні природні та культурні ресурси для розвитку різноманітних видів туризму. Незважаючи на певну віддаленість і відносно високі ціни для середнього туриста, країна користується значною популярністю і завжди займає провідне місце серед країн Європи за обсягами туристичних потоків.



Копчений норвежський лосось



Делікатес Норвегії – стокфіск



Тефтели kjøttkaker



Традиційна національна норвежська страва Форікол



Традиційний десерт Норвегії Крумкаке



Національний різдвяний делікатес -Піннефіс



Смалахове – незвичайний святковий делікатес Норвегії



Аксевіт, національний напій Норвегії

Кулінарний фестиваль у Тронгеймі, Норвегія

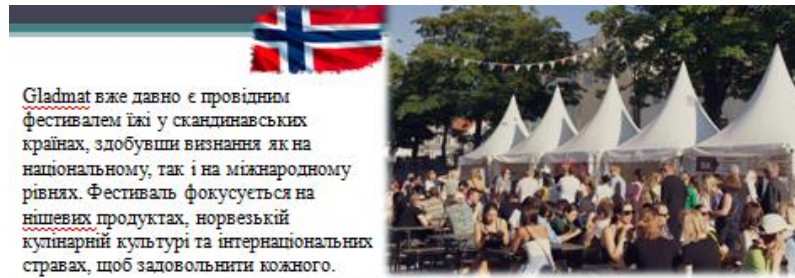


1 серпня у Тронгеймі, Норвегія, проводиться кулінарний фестиваль. У 2024 році він відбудеться під назвою Oj! Trøndersk Mat og Drikke і присвячений місцевій кухні. Цей серпневий захід, який проходить у першій декаді місяця, має традиційний щорічний характер.



Brewery Festival: насолоджуйтесь свіжозвареним пивом від малих пивоварень Тренделагу та решти Норвегії. Пивоварні з інших країн Європи також приєднуються до цього святкування.





Gladmat вже давно є провідним фестивалем їжі у скандинавських країнах, здобувши визнання як на національному, так і на міжнародному рівнях. Фестиваль фокусується на нішевих продуктах, норвезькій кулінарній культурі та інтернаціональних стравах, щоб задовольнити кожного.



Одесунський фестиваль пива: на Одесунському фестивалі пива можна спробувати пиво від місцевих домашніх пивоварів та місцевих пивоварень. Тут представлені як регіональні, так і національні пивоварні. Усе відбувається на набережній прекрасного міста в стилі модерн.

Заплановано трансфер автобусом із м. Одеса до аеропорту м. Бухарест для вильоту в м. Осло (Норвегія). Трансфер займає 609 км з м. Одеси до м. Бухарест, дістатись можна за 8 годин 40 хв.



Маршрут з м. Одеса до м. Бухарест



Маршрут з м. Бухарест до м. Одеса

Зворотній трансфер займає 592 км з м. Бухарест до м. Одеси, дістатись можна за 8 годин 40 хв.

7 денний гастрономічний тур до Норвегії



Час	Етапи програми
14.00-15.00	Прибуття до м. Осло, трансфер з аеропорту, заселення в готель.
16.00-17.00	Обід у традиційному норвезькому ресторані.
17.00-20.00	Екскурсія по місту Осло, відвідування Музею кораблів Вікінгів.
20.00-21.00	Вечеря у ресторані з сучасною норвезькою кухнею.
П день	Сніданок в готелі.
09.00-10.00	
10.00-12.00	Відвідування місцевого ринку <u>Mathallen Oslo</u> , де можна скуштувати місцеві сири, морепродукти та інші страви.
12.00-13.00	Вільний час, прогулянка, фотографування
13.00-14.00	Обід у ресторані, де подають традиційні норвезькі страви, такі як <u>fiskesuppe</u> (рибний суп) або <u>fårikål</u> (капуста з ягням).
14.00-16.00	Переїзд до м. Флам, маленького містечка на заході Норвегії.
16.00-17.00	Заселення в готель, вільний час
17.00-20.00	Екскурсія містом, фотографування
20.00-21.00	Вечеря в ресторані з місцевою кухнею

7 денний гастрономічний тур до Норвегії



Час	Етапи програми
III день	Сніданок в готелі.
09.00-10.00	
10.00-13.00	Візит на ферму сирів в м.Флам, де можна не лише скуштувати різноманітні види сирів, а й дізнатися про їх виробництво.
13.00-14.00	Обід у місцевому кафе з видом на Фьорди, з майстер-класом, де можна спробувати страви з місцевої риби.
14.00-16.00	Вільний час, прогулянка
16.00-18.00	Переїзд у м. Берген, другого за величиною міста в Норвегії, відомого своїми морепродуктами.
18.00-19.00	Заселення в готель, вільний час.
19.00-21.00	Вечірня екскурсія з гідом.
21.00	Вечеря у старому міському кварталі Бергена, де можна спробувати страви з місцевих інгредієнтів у затишній атмосфері.

7 денний гастрономічний тур до Норвегії



Час	Етапи програми
IV день	Сніданок з традиційними норвезькими випічками, такими як кувасани або канелбуллар.
09.00-10.00	
10.00-12.00	Візит на рибний ринок Torgel, де можна скуштувати свіжу рибу та морепродукти прямо з океану.
12.00-14.00	Екскурсія в Бергенський музей, де можна дізнатися про історію та традиції норвезької кухні.
14.00-15.00	Обід у ресторані, де подають класичні бергенські страви, такі як boklaffisk або gaspeballer.
15.00-20.00	Вільний час.
20.00-21.00	Вечеря в одному з кращих рибних ресторанів Бергену, де подаються страви зі свіжої морської їжі.
V день	Сніданок.
09.00-10.00	
10.00-11.00	Переїзд до Ф'юрдів
11.00-13.00	Екскурсія до острівця, де можна відвідати маленькі місцеві рибальські села, помилуватись краєвидами.
13.00-15.00	Обід на борту традиційного норвезького човна

7 денний гастрономічний тур до Норвегії



Час	Етапи програми
15.00-16.00	Вільний час, заселення в готель
16.00-17.00	Переїзд до м. Ставангер (відстань 61 км).
17.00-20.00	Прогулянка містом, покупка сувенірів
20.00-22.00	кулінарний майстер-клас, вечеря в традиційному ресторані з місцевою кухнею, де подаються страви зі свіжої норвезької риби та м'яса.
15.00-20.00	Вільний час.
20.00-21.00	Вечеря в одному з кращих рибних ресторанів Бергену, де подаються страви зі свіжої морської їжі.
VI день	Сніданок.
09.00-10.00	
10.00-13.00	Переїзд в Осло (341 км)
11.00-13.00	Заселення в готель, вільний час
14.00-15.00	Гастрономічний обід в ресторані Fru K, дегустація вишуканих страв норвезької кухні зі сучасним підходом.
15.00-19.00	Прогулянка містом, відвідування Музею норвезької культури їжі, що розташований на виставковій площі Нордліе

7 денний гастрономічний тур до Норвегії



Час	Етапи програми
19.00-20.00	Вільний час, купівля сувенірів
20.00-21.00	Вечера в ресторані <u>Lofoten Fiskerestaurant</u> . Він славиться свіжими морепродуктами та готує страви в традиційному норвезькому стилі.
VII день	Сніданок в готелі
09.00-10.00	
10.00	Виселення з готелю, трансфер в аеропорт.

Цей гастрономічний тур дозволить насолодитися найкращими стравами Норвегії, відвідати найцікавіші місця країни та пізнати її культуру через кулінарні традиції. Після повного розрахунку вартості тура кінцева сума туру складає 1960 € чи 78400 грн на одну особу з урахуванням проживання, трансферу, страховки і екскурсій, майстер-класів, дегустацій.

ВИСНОВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ:

- Гастрономічний туризм визначається як вид туризму, метою якого є знайомство з національною кухнею, кулінарними традиціями та гастрономічною культурою різних країн та регіонів.
- Класифікація гастрономічного туризму охоплює різні типи подорожей: відвідування ресторанів, кулінарних майстер-класів, фермерських ринків, виноробень та гастрономічних фестивалів. Гастрономічний туризм виступає окремим напрямом туристичної діяльності, що поєднує в собі елементи культурного, агротуризму та екотуризму. Гастрономічний туризм має значні перспективи розвитку завдяки зростаючому інтересу до кулінарних традицій та автентичних продуктів.
- Організація гастрономічних подорожей потребує ретельного планування та координації.
- У першому розділі було розглянуто сутність та значення гастрономічного туризму як окремого напрямку туристичної діяльності. Було визначено його основні класифікації та перспективи розвитку. Норвегія має значні можливості для розвитку гастрономічного туризму завдяки своїм природним ресурсам, багатим кулінарним традиціям та інноваційному підходу до приготування їжі.
- Гастрономічний потенціал Норвегії включає унікальні продукти, такі як лосось, тріска, раки, бурењ (коричневий сир) та різні дикорослі ягоди.
- Гастрономічні фестивалі, такі як Gladmat в Ставангері та Rakfisk в Вальдресі, є важливими подіями, що приваблюють туристів з усього світу.
- У другому розділі було досліджено можливості та перспективи розвитку гастрономічного туризму в Норвегії.
- Розробка технологічної карти та програми гастрономічного туру в Норвегію включає детальне планування маршрутів, вибір об'єктів для відвідування та організацію логістики.

Перевірка тексту на плагіат

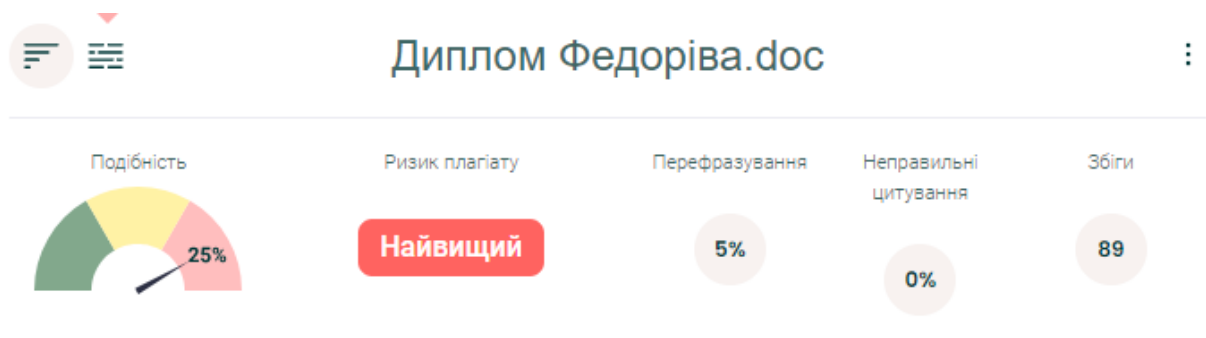
Кваліфікаційна робота бакалавра.

Тема: «Спеціалізований туризм північної Європи: досвід Норвегії в розробці гастрономічних турів»

Засіб перевірки <https://my.plag.com.ua/>

Унікальність по фразам >50 %

Унікальність по словам >50 %



Здобувач-дипломник _____

Федоріва М. С

Керівник роботи _____

Ліганенко М.Г.