

ОСОБЛИВОСТІ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В ПОЛЬЩІ

В. С. Кулінка

здобувачка вищої освіти другого (магістерського) рівня, група ТУР-61м,
навчально-науковий інститут агроєкології та землеустрою
Науковий керівник – к.е.н., доцент О. Б. Конарівська

*Національний університет водного господарства та природокористування,
м. Рівне, Україна*

У статті досліджено особливості гастрономічного туризму в Республіці Польща. Вивчено термінологічний апарат «гастрономічний туризм», здійснено групування ознак гастрономічного туризму. Визначено, що гастрономічний туризм входить у п'ятірку найбільш прибуткових і популярних видів туризму в Польщі. Доведено, що кожен регіон і майже кожне місто Польщі має свої особливості в гастрономії та асоціюється з певним шедевром кулінарного мистецтва, який є найбільш впізнаваний для туристів.

Ключові слова: туристична індустрія, гастрономічний туризм, турист, гастротур, гастрофестиваль, національна кухня, гастрономічні традиції, туристична пропозиція.

The article examines the peculiarities of gastronomic tourism in the Republic of Poland. The terminological apparatus "gastronomic tourism" was studied, the grouping of the features of gastronomic tourism was carried out. It was determined that gastronomic tourism is among the TOP-5 profitable and popular types of tourism in Poland. It is proven that every region and almost every city of Poland has its own peculiarities in gastronomy and is associated with a certain masterpiece of culinary art, which is the most recognizable for tourists.

Keywords: tourist industry, gastronomic tourism, tourist, gastro tour, gastro festival, national cuisine, gastronomic traditions, tourist offer.

Тематичні подорожі з метою пізнання місцевої, регіональної та національної сировини, харчових продуктів, а також традиційних страв у туристичному просторі як сільської, так і міської місцевості, називаються гастрономічним туризмом і приносять задоволення його учасникам від можливості особисто відчути нові смаки і запахи та повернутися до раніше відомих. У сучасному світі це робиться шляхом участі в кулінарних заходах, проходження кулінарних стежок, відвідування гастрономічних закладів, відвідування музеїв, присвячених кулінарному мистецтву, спостереження за технологічними процесами на підприємствах харчової промисловості, а також під час навчання приготування конкретних кулінарних страв. Таким чином, гастротуризм – тренд у світі і Польща не є винятком. Польща є одним із найбільших економічних, політичних і туристичних союзників України, який має спільний кордон із країною протяжністю трохи більше 535 кілометрів, близькість мов і культур, а також значний період спільної історії. У 2021 році до Польщі поїхало 7 млн 657 тис. українців, а в Україну в'їхало понад 1 млн 123,9 тис. польських туристів. Як наслідок, вивчення польського досвіду створення спеціалізованої туристичної пропозиції – гастрономічного туризму в контексті розвитку національного туристичного продукту становить інтерес як для науковців, так і для практиків.

Значну роль у вивченні гастрономічного туризму відіграли вітчизняні (Агеєнко О. Г., Антоненко В. Г., Бабкін О. В., Басюк Д. І., Божук Т. І., Вишнеvsька Г. Г., Комарницький І. О.,

Кукліна Т. С., Расулова А. М., Саламатіна С. Є., Стельмах О. А., Каурова А. Д., Коваленко К. Ю., Матвеев В. В., Прокопчук Л. А., Школа І. М. та ін.) і зарубіжні вчені (К. Холл, Д. Гілмор, Б. Пін, Р. Мітчелл, Д. Хендерсон, Ю. Лінн, Т. Пірсон, Л. Кей).

Аналіз фахової літератури дозволяє стверджувати, що питання гастрономічного туризму в Україні є сучасним і цілеспрямованим. У працях А. Бусигіна, Е. Маслоу, І. Комарницького, В. Федорченка, Д. Басюка, Т. Сокол, Т. Божук, Л. Прокопчук, Т. Шпарага, В. Бойко, О. Любіцева, Ф. Шандор, Г. Волкова, М. Баштова розглядають історико-культурне значення цього виду туризму, унікальні особливості створення регіональних продуктів на основі національних харчових традицій. Деякі гастрономи розглядають туризм, пов'язаний з харчуванням, як різновид рекреаційного туризму (І. М. Школа), екологічного туризму (Т. Г. Сокол, З. С. Каноністова), природно-рекреаційного (В. К. Федорченко, І. М. Мініч). В. Антоненко, Д. Басюк, С. Саламатіна, Н. Алешугіна, П. Коваль вказують на значення цієї діяльності в окремих регіонах України. В. Гордін, Д. Гусенова, А. Карабаєва, А. Лук'янченко, Ю. В. Трабська, Ю. Чернова досліджують взаємозв'язок туризму та харчування у вітчизняній кухні. Ці автори зосереджуються на дослідженні різних форм і проявів гастрономічного туризму як засобу підвищення привабливості місця призначення, а також на дослідженні методів створення та просування гастрономічних брендів місця призначення.

Разом з тим, недостатньо уваги науковцями приділено вивченню досвіду сусідніх держав, зокрема Республіки Польща, у сфері організації гастротурів, гастрофестивалів, популяризації національної кухні, збереження культурних гастрономічних традицій як нематеріальної культурної спадщини, створення спеціалізованої туристичної пропозиції в контексті розвитку національного туристичного продукту і його комерціалізації.

Метою статті є дослідження особливостей гастрономічного туризму в Польщі.

За останнє десятиліття гастрономічний туризм розвинувся значно, і наразі він є одним із найдинамічніших напрямів туризму в усьому світі. Суб'єкти туристичної діяльності високо оцінюють значення гастрономії, метою якої є збільшення туризму та сприяння місцевому, регіональному та національному економічному розвитку. Крім того, об'єкти гастрономічного туризму включають обговорення етичних та етнічних цінностей на основі території, місцевої культури, місцевих продуктів, автентичності та сучасних тенденцій споживчої культури.

Гастрономічний туризм – це всесвітнє явище, яке сьогодні перебуває на стадії розвитку та має позитивний вплив на економіку, зайнятість та національну спадщину, оскільки туристи прагнуть не лише скуштувати місцеву їжу, а й дізнатися про історичне походження та технічні особливості приготування їжі.

Отже, під терміном «гастрономічний туризм» пропонується розуміти спеціалізовану форму туризму, яка поєднує в собі ознайомлення з національними кулінарними традиціями країн світу та дегустацію місцевої їжі з метою досягнення психологічного, естетичного чи наукового задоволення. Сьогодні гастрономічний туризм класифікується за такими ознаками: за напрямом; за типом продукту чи напою, що притаманний конкретному виду; відповідно до мети поїздки; залежно від місця призначення туриста; відповідно до специфіки компанії [3].

Сьогодні в п'ятірці найбільш прибуткових і популярних видів туризму в Польщі чільне місце посідає гастрономічний туризм – форма туризму, яка зосереджена на приготуванні та дегустації їжі та кулінарної продукції країни, регіону, міста, села [2, С. 11].

Всесвітня асоціація гастрономічного туризму (World Food Travel Association) описує гастрономічний туризм як форму подорожі, що базується на культурі споживання їжі чи напоїв; відкриття унікальних місць та їх культури через національну кухню. Як світове явище, гастрономічний туризм зараз набуває все більшого значення не лише з соціальної та

культурної точки зору, а й з точки зору економіки. Подорожі за смаком, шляхи та маршрути, пов'язані з їжею, а також відкриття нових методів приготування їжі стають все більш важливими причинами для туристів.

Всесвітня асоціація гастрономічного туризму стверджує, що типова вартість туриста становить 1200 доларів за поїздку. У США загалом 4125 ресторанів, з яких близько 36% присвячено їжі. Туристи, які обирають їжу під час подорожі, мають певний бюджет на кулінарні витрати або витрати на їжу, який становить приблизно 50% від загальної вартості поїздки або 600 доларів США [1].

Кожен регіон і майже кожне місто Польщі має свої особливості в гастрономії та асоціюється з певним шедевром кулінарного мистецтва, який туристи, швидше за все, впізнають. Так, у Познані характерно скуштувати картоплю з сиром та вершками (пири з гзіком); в Ополі – шльонські вареники з синьою капустою; у Щавниці – квасницю (густий капустак); у Криниці – смажені рижики просто з жерстяної жаровні; у Варшаві кожен повинен спробувати холодні ніжки з хроном; у Кракові смакує яблучний штрудель; в Пунську можна замовити страви місцевої кухні: ченаки, кибіни чи цепелін.

Загалом, унікальною фірмовою стравою Польщі є фляки, яка готується із рубців (телячого шлунку), бігос (страва з квашеної і свіжої капусти, тушкованої з цибулею, лавровим листом, грибами і декількома видами м'ясопродуктів – свининою, телятиною, яловичиною, сосисками, кусочками ковбаси, копченою грудинкою тощо – чим більше, тим краще), журек (гигек), який ще називають вчорашнім супом, що корисний після тривалого свята.

Отже, завдяки своїй багатій і різноманітній кулінарній спадщині, чудовим смакам традиційних харчових продуктів і страв, приготованих за старовинними польськими рецептами, що передаються з покоління в покоління, Польща має величезну можливість для розвитку туризму, пов'язаного з вивченням різних аспектів гастрономії. Органічна, традиційна, регіональна та місцева їжа все частіше стає вітриною місць свого походження та магнітом, який приваблює туристів до певних кулінарних регіонів Польщі.

Тому, за останні роки в Польщі все активніше створюються музеї, пов'язані з їжею та її переробкою, ресторани пивоварні та «живі» музеї на місцевих мікроброварнях. Виникають кулінарні маршрути (зокрема винні та пивні), позначені традиційною сировиною та продуктами харчування, регіональними стравами та напоями. Навесні та влітку організовується все більше заходів, днів, свят і кулінарних фестивалів. Вони супроводжуються кулінарними змаганнями та шоу: шеф-кухарів, барменів, бариста, сомельє та сервесаріїв. Невід'ємними елементами цього виду кулінарного туризму є: майстер-класи, тренінги, семінари, присвячені гастрономії, включаючи кулінарні традиції конкретного регіону або місця.

Гастрономічний туризм Польщі має високий ступінь автентичності, різноманітності та змістовності. Основними факторами, що впливають на привабливість регіону чи міста, є оригінальність страв, напоїв і продуктів порівняно з кухнями інших регіонів, їх різноманітність і дотримання традиційних рецептів, створення туристичної пропозиції та її поширення.

1. Басюк Д. І. Особливості розвитку гастрономічного туризму Польщі. *Наукові праці Національного університету харчових технологій*. 2016. № 2. Т. 22. С. 60–67. 2. Омельницька В. О. Сутність та класифікація видів гастрономічного туризму. *Приазовський економічний вісник*. 2018. № 1(06). С. 15–20. 3. DeSoucey M. Gastronationalization: Food Tradition and Authenticity Politics in European Union. *American Sociology Review*. 2013. Vol. 75(3). Pp. 432–455.