

ПОТЕНЦІАЛ АВТЕНТИЧНИХ ДЕЛІКАТЕСНИХ М'ЯСНИХ
ПРОДУКТІВ У КОНТЕКСТІ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ

Марія Паска¹, Лариса Баль-Прилипка²

*¹Львівський державний університет фізичної культури
імені Івана Боберського*

*²Національний університет біоресурсів і природокористування
України, м. Київ*

Анотація. У статті подано результати дослідження сучасного стану розвитку автентичних м'ясних продуктів, технологію їх приготування та дегустацію у контексті гастрономічного туризму. Виокремлено дегустаційні оцінки якості автентичних продуктів характерних для Західного регіону України. Проаналізовано можливі перспективи та тенденції подальшого розвитку гастрономічного туризму з акцентом на делікатесний м'ясний автентичний продукт Західного регіону.

Ключові слова: автентичні продукти, м'ясні делікатеси, гастрономічний туризм.

Abstract. The article examines the current state of development of authentic meat products, the technology of their preparation and tasting in the context of gastronomic tourism. Tasting assessments of the quality of authentic products typical of the Western region of Ukraine are distinguished. Possible prospects and tendencies of further development of gastronomic tourism with an emphasis on delicate authentic meat product of the Western region are analyzed.

Key words: authentic products, meat delicacies, gastronomic tourism.

Постановка проблеми. Одним з перспективних напрямків розвитку туристичного ринку є гастрономічний туризм – спеціалізований вид туризму, який ознайомлює подорожуючих з національними кулінарними традиціями країн світу та є органічним синтезом культури, екології і виробництва. Сьогодні світ стає все більш відкритим, однак, туристи шукають того досвіду, що базується на місцевій культурі та ідентичності. Ми можемо спостерігати тенденцію зацікавленості населення кулінарією і гастрономією та їх широкої популяризації. Сьогодні гастрономія стала невід'ємним елементом ознайомлення з культурою та стилем життя відвідуюваної території. Вона являє собою можливість активізувати та диверсифікувати туризм, сприяє місцевому економічному розвитку, включаючи в себе різні сектори економіки (виробництво, заклади харчування, продовольчі ринки та ін.) [2]. Саме тому даний аспект набуває особливої гостроти та актуальності в сучасних умовах,

властиво з цих міркувань ми будемо приділяти особливу увагу розкриттю потенціалу автентичних продуктів в контексті гастротуризму.

Актуальність таких досліджень зумовлена створенням неповторних сиров'ялених виробів виготовлених за старовинними рецептами, які є автентичними продуктами, та об'єднують у собі сучасні новітні досягнення у сфері здорового харчування а також розвитку гастрономічного туризму. Оскільки гастрономічний туризм – це вид туризму, який також пов'язаний з ознайомленням із виробництвом, технологією приготування та дегустацією.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. У науковому та практичному аспекті питаннями розвитку гастрономічного туризму займалися такі відомі учені як: Э. Воробьева, І. Комарницький, В. Корнілова, Г. Вишневська, Т. Кукліна та інші дослідники. Це значно розширює наявну інформацію, зокрема розкриває невідомі її аспекти, дозволяє опрацювати методики, проводити дегустації, а також широко використовувати у практиці. Дослідження кулінарного туризму, які на вітчизняному ґрунті здійснює А. Бусигін: стверджує, що кулінарний туризм, з огляду на цілий ряд причин, може стати одним з найбільш перспективних напрямів туризму в Україні. Він також детально розглядає алгоритм просування цього туристичного продукту на західний ринок, акцентує увагу на необхідності ретельної розробки програми кулінарних турів з врахуванням специфіки турів для гурманів. Висловлює впевненість, що в усіх регіонах України знайдуться ресторатори, фахівці готельно-ресторанного бізнесу, туристичні компанії, які розуміють потенціал цієї ринкової ніші та важливість кулінарії, як вагової складової турпродукту [2].

Серед найбільш важливих питань, загалом зарубіжні та вітчизняні вчені приділяють велику увагу розвитку гастротуризму, але ця тема потребує подальшого дослідження, зокрема значних досліджень потребують автентичні продукти у гастротуризмі. Опрацювання авторами значної кількості різнопланових досліджень, дає змогу додати чимало нових, цікавих моментів для висвітлення питання використання потенціалу автентичних м'ясних продуктів у контексті гастротуризму.

Мета роботи: виділення перспективних тенденцій розвитку технологій автентичних делікатесних м'ясних продуктів шляхом створення конкурентоспроможного продукту на гастрономічному туристичному ринку.

Методи досліджень: ДСТУ 4823.2:2007 «Продукти м'ясні. Органолептичне оцінювання показників якості» та ДСТУ 4427: 2005 «Ковбаси сирокочені та сиров'ялені».

На світовому та національному туристичних ринках вже існує багато фірм, які спрямовують свою діяльність на організацію послуг для подорожуючих гурманів. Вони пропонують різноманітні тури, які насичені наступними послугами: відвідування ресторанів з дегустацією оригінальних національних

страв та напоїв; відвідування гастрономічних фестивалів, участь у процесі приготування страв; ознайомлення з особливостями місцевого виробництва національних продуктів та рецептурою кулінарії; проведення майстер-класів та вивчення технології приготування окремих страв з місцевих продуктів; відвідування національних свят та участь у проведенні обрядів, пов'язаних з гастрономією; організація дегустації продуктів: вина, меду, наливок, сирів, виготовлених за національними рецептами [3].

При цьому дослідження цілком справедливо показують, що у 93% мандрівників формуються довготривалі, приємні спогади, що базуються на досвіді харчування та вживання напоїв у відвідуваному регіоні. Відомі місцеві продукти харчування та напої, кулінарна історія й гостинність є основою «характеру» регіону, і це приваблює як відвідувачів, так і місцевих мешканців [4]. Це власне дуже вдала спроба відтворити розвиток автентичних продуктів у контексті гастрономічного туризму.

Практична значимість таких праць зростає, оскільки туристична активність пов'язана насамперед із значною кількістю національних свят та автентичних традицій їх святкування, тому ці області є найбільш популярними та відвідуваними як іноземними, так і внутрішніми туристами. Проте, поряд із традиціями актуальними є відновлення автентичних продуктів. Багато областей України теж можуть похвалитися автентичними рецептами різних страв. Так, на Гуцульщині роблять акцент на свою унікальну гастрономічну складову, адже саме там збереглися технології домашнього виробництва карпатських твердих сирів – будз, бринзи, вурди. У Карпатах поступово розвиваються тури на контактні ферми, виноробні, сироварні, де можна не тільки брати участь у виробничому процесі, а й дегустувати продукцію [5]. Проте актуальним залишається питання Львівщини, Волині та Рівненщини, відновлення їхніх автентичних м'ясних продуктів.

Аналізуючи історичні дані, можна відзначити, що з давніх-давен люди вміли заготовляти м'ясні продукти про запас. Хоч в ті часи не було ні холодильників, ні сучасних консервантів, ні вакуумних технологій, тому сире м'ясо в'ялили. Майстерно це робили і наші предки. Багатовікові традиції наразі майже втрачено, але, на щастя, є й ті, хто їх відроджує, збираючи по крупинці знання та досвід, і втілюючи його в автентичних продуктах, унікальних для всього світу.

Нами відновлено та розроблено унікальні рецептури приготування автентичного м'ясного продукту Західного регіону – «Мацика». Ми дотримуємось традиційного процесу в'ялення м'яса, який триває від трьох місяців до року, не використовуючи смакових добавок. Це ситна м'ясна продукція корисна для здоров'я, справжні делікатеси для гурманів, а головне відродження нових автентичних продуктів для гастрономічного туризму. Головна привабливість сиров'яленого м'яса, це справжній м'ясний смак, надзвичайний запах, і осо-

бливо міцна фактура, яка дозволяє нарізати м'ясо дуже тонкими скибками, делікатес, який має смаковий центр цілого ряду страв.

Мацик – сиров'ялений продукт із м'яса свинини з натуральними спеціями і травами. Для його приготування використовується тільки відбірна екологічно чиста свинина, вирощена без застосування харчових добавок і стимуляторів росту [6].

До актуальних питань такого плану є відслідковування певних моментів, зокрема, історія мацика почалась в сиву давнину, коли не існувало сучасних технологій вирощування свиней, але була потреба в заготівлі і довготривалому зберіганні м'яса із збереженням високих смакових якостей продукту. Колись мацик закладали, зазвичай, перед Різдом, найпізніше перед Великоднем, а споживали в період косовиці, жнив коли косарям потрібно було ситно харчуватися. Смакові якості такого мацика можна було оцінити не раніше як через три місяці. У наш час «мацик» – це пікантна добавка до меню ресторанів і пивних барів, адже особливо мацик смакує із пивом, вином і як закуска до столу. Це відмінний продукт, ситний, корисний для здоров'я, справжній делікатес для гурманів.

Нами проведено дегустаційну оцінку різновидів «мацика», відповідно до ДСТУ 4823.2:2007 «Продукти м'ясні. Органолептичне оцінювання показників якості» та ДСТУ 4427: 2005 Ковбаси сирокочені та сиров'ялені. Мацик – продукт натуральний, добре смакує тонко нарізаний. За результатами дегустаційної оцінки за п'яти бальною шкалою, найвищу оцінку серед різновидів «мациків», отримав «мацик класичний». Дещо поступилися на 0,3 бали «мацики із рослинними наповнювачами», такими як: розмарин, горіхи, журавлина.

З організаційної точки зору гастрономічний туризм передбачає знайомство з особливостями технологій приготування місцевих харчових продуктів, історією і традиціями їхнього споживання, а також можливу участь туриста в приготуванні національних страв, відвідуванні кулінарних фестивалів та конкурсів.

Наявність інформації допоможе реально вивчити основні тенденції розвитку гастрономічного туризму, відновлюючи автентичні продукти, зокрема м'ясні на прикладі «мацику», що дасть змогу використати їх для практики розбудови вітчизняного туристичного ринку. Такі дослідження дадуть змогу накопичувати знання та досвід необхідний у перспективі для покращення гастрономічного іміджу Західного регіону та зростанню туристичних потоків.

Висновки. Визначено особливості технологій приготування місцевих харчових продуктів, звернуто увагу на автентичні продукти гастрономічного туризму, історію та традиції їхнього споживання. Неповторні сиров'ялені вироби виготовлені за старовинними рецептами, зокрема «мацик» є автентич-

ними продуктами, які об'єднують у собі сучасні новітні досягнення у сфері здорового харчування та інноваційного розвитку гастрономічного туризму.

Список використаних джерел:

1. Сливенко В. А. Шляхи активізації вітчизняного гостротуризму на міжнародному туристичному ринку / Сливенко В. А., Долгієр А. І., Хрулькова К. А. // Ефективна економіка. – 2019. – № 5.
2. Бусигин А. П. Как организовать кулинарный туризм? / А. П. Бусигин // Гостиничный и ресторанный бизнес. – 2008. – № 2. – С. 74–76
3. Корнілова В. В. Сучасні тенденції розвитку гастрономічного туризму / Корнілова В. В., Корнілова Н. В. // Ефективна економіка. – 2018. – № 2.
4. Офіційний сайт Всесвітньої асоціації гастрономічного туризму [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.worldfoodtravel.org>
5. Кукліна Т. С. Гастрономічний туризм на туристичному ринку України [Електронний ресурс] / Т. С. Кукліна. – Режим доступу: <http://www.sworld.com.ua/konfer30/682.pdf>.
6. Паска М. З Порівняльна оцінка якості яловичини NOR, PSE та DFD / М. З. Паска // Восточно-Європейський журнал передових технологій. – 2015. – № 3(10). – С. 59–60.