

УДК 338.48-6:641/642

Аліна Тарас

студентка IV курсу, спеціальності «Готельно-ресторанна справа»

Науковий керівник:

Лілія Лояк

канд. екон. наук, доцент,

доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи

Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника

ПОКУТСЬКА КУХНЯ ЯК ПЕРЕДУМОВА РОЗВИТКУ ГАТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ РЕГІОНУ

В багатьох країнах туризм виступає як один із найперспективніших галузей держави. Він суттєво покращує стан економіки країни, демонструє імідж країни і населення загалом, дає можливість показати світу свої багатства і надбання. Країни у яких іде активний туристичної розвиток, спостерігають за високим приростом економічного доходу та активними прибутками у сферах туристичного бізнесу; за розвитком інфраструктури; за зменшенням проблем зайнятості; за приростом валового внутрішнього продукту та іншими показниками; за стабільним джерелом доходів.

Кожного дня сотні тисяч людей рушають з дому у напрямку вивчення нового місця. Завдяки туризму ми можемо дізнаватися про культуру, життя, традиції, погляди різних держав; через подорожі можемо розширювати всієї кругозір і бути обізнаними у тенденціях наших сусідів; можемо просто подорожувати для морального і духовного відпочинку, або відправлятися у бізнес тури. Туризм став невід'ємною частиною життя людей і з кожним роком кількість подорожуючих збільшується.

Мета дослідження полягає у визначенні ролі та можливостей покутської кухні для розвитку гастрономічного туризму на Покутті.

Гастрономія стала невіддільною складовою туристичної галузі й з кожним роком вплив цієї складової на розвиток туризму тільки посилюється. Вдале поєднання подорожі із гастрономічними враженнями гарантуватиме успішність поїздки та залишатиметься у пам'яті туриста, який неодмінно захоче приїхати сюди ще.

Корнілова В. В. стверджує, що: «Гастрономічний туризм» – це один з видів туризму, завдяки якому можна познайомитися з кулінарними традиціями країни чи регіону, дізнатися про методи приготування страв, а головне скоштувати та оцінити смакову якість приготувань. Цей вид туризму можна розглядати, як інструмент пізнання культурної спадщини території, адже національна кухня – це один із чинників, який відображає традиції, світосприйняття та спосіб життя людей, які живуть в певному регіоні [1].

На думку Шандора, Ф. Ф. Кляп М. П., гастрономічний туризм – це вид туризму, в якому турист насамперед приділяє увагу знайомству з місцевою кухнею, її кулінарними досягненнями або просто цікавими особливостями [2].

Покуття – історико-географічна область України, східна частина сучасної Івано-Франківської області. Покуття, багате на унікальні історико-культурні пам'ятки, які цікаві не тільки для українських туристів, а й для закордонних. Історичні споруди та природні місця є основними об'єктами для огляду екскурсійних шляхів та подорожей. Вони є неоціненним джерелом інформації, через які можна дізнатися, як формувалася національна історія українського народу. До історико-культурних пам'яток можна віднести: заповідники, національні парки, церкви, храми, проекти фортифікаційного будівництва, пам'ятки літератури, історичні споруди, музейні експонати та інші. Всі ці критерії створюють сприятливі умови для ознайомлення регіону та відпочинку.

Як на всій території України, головними продуктами харчування на Покутті були і залишаються зернові, овочі (ярина), м'ясні й молочні продукти. На відміну від гірських етнографічних районів Гуцульщини, Бойківщини, Лемківщини, де через несприятливі кліматичні умови було мало розвинене садівництво, тут вирощують плодові дерева, ягідні кущі, виноград. Покуття – своєрідний благодатний куток родючих чорноземів. Відомий польський дослідник Оскар Кольберг звернув увагу на те, що покутяни «не знали голоду» [3]. Зокрема, О. Кольберг у своїй

етнографічній праці про Покуття згадував, що в коморі господаря були запаси фасолі, капусти, буряка, муки пшеничної і гречаної на пироги, житньої на хліб, кукурудзяної на кулешу, ячмінної на хліб і пляцки, гречаної, пшоняної та ячмінної крупи, соління.[3].

Покутська кухня має багате історичне минуле, вона пройшла важкий і тривалий час формування і розвитку. Вона формувалась під впливом багатьох чинників: географічне положення, історичне минуле, звичаї, релігійні вірування, утиск сусідніх народів. Кожен чинник вплинув на покутську кухню і залишив свої корективи. Страви покутської кухні своєрідні та незвичайні, за якими проглядає історія. Серед найбільш популярних джур, капустак, "запалена зупа", кулеша, саламаха, душе-нина, малаї, шупеня, трісуни, росільниця, стугінець (холодець), голубці, палюшки, яблучний струдель, Цісарський омлет – це все надбання покутської кухні.

Останнім часом в Україні спостерігається плавне відродження української автентичної кухні. Ресторатори всієї країни шукають інформацію про прадавні страви. І в цьому сенсі Покуття є досить цікавим для вивчення.

Покутяни завжди цінували свою місцеву кухню, кожна газдиня знає й береже покутські рецепти. Цей народ до тепер зберіг звичаї та традиції своїх предків. Така дбайливість до традицій є цінним жестом так, як ми живемо в часі інновації та прогресу, багато хто вже забув, що готували наші пращури. Десятки рецептів лежать у записниках наших бабусь, а на заміну прийшли суші, піца, паста, які не характерні нашому краю. Забувати життя наших прабатьків не можна, бо це історія формування нашого краю.

Туристи які приїжджають на Покуття з великим бажанням хочуть скуштувати місцеві страви й зануритись у його історію. Проте, на жаль, гастрономічний туризм на Покутті наразі недостатньо розвинутий. Тут немає достатньо закладів з місцевою кухнею, а якщо є, то не мають чітко визначеної концепції, яка б відповідала закладу національної кухні. Гастрономічні тури потребують доопрацювання і започаткування нових.

Таким чином, врахування вищезазначених недоліків буде сприяти розвитку гастротуризму на Покутті.

Ключові слова: туризм, гастрономічний туризм, традиції, Покуття, місцева кухня.

Список використаних джерел

1. Корнілова В.В. Сучасні тенденції розвитку гастрономічного туризму. Ефективна економіка [Електронний ресурс] / Корнілова В.В. – URL: http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/2_2018/37.pdf.
2. Шандор Ф. Ф. Сучасні різновиди туризму : підручник / Шандор, Ф. Ф., Кляп М. П. – Київ : Знання, 2013. – 334 с.
3. Загнибіда Р.П. Кулінарна спадщина населення Прикарпаття / Загнибіда Р.П., Лояк Л.М. // *Dziedzictwo Kulturowe regionu pogranicza*. – Corzow Wielko Polski, 2020. – С. 285–299.