

**Гастрономические особенности регионального турпродукта
Запорожской области**

Gastronomic features of the regional tourist product of the Zaporozhye region

Топалова О.И.

O.Topalova

В статье проанализированы гастрономические особенности регионального турпродукта Запорожской области, раскрыта суть понятия «гастрономический туризм», выявлены особенности организации гастрономических туров на территории Запорожской области. К основным факторам, формирующим спрос на данный вид услуг можно отнести полиэтничность региона с четко выраженными культурными очагами, которые формируют туристское предложение. Так же немаловажным считается проведение в регионе традиционных мероприятий (фестивалей, мастер-классов).

The article analyzes the gastronomic features of the regional tourism product of the Zaporozhie region, reveals the essence of the concept of “gastronomic tourism”, and identifies the features of organizing gastronomic tours in the territory of the Zaporozhie region. The main factors shaping the demand for this type of service include the multi-ethnicity of the region with clearly defined cultural centers that form the tourist offer. Also important is the holding of traditional events (festivals, master classes) in the region.

Ключевые слова: гастрономический туризм, гастротур, гастромаршрут, традиции, культура, усадьба.

Key words: gastronomic tourism, gastrotour, gastro route, traditions, culture, estate.

На современном этапе развития туризма в Запорожской области можно наблюдать формирование новых турпотоков в рекреационные зоны региона, трансформацию альтернативных видов туризма, которые наряду с традиционными (лечебно-оздоровительный, курортный) приобретают массовость и популярность.

Целевая аудитория представлена туристами из ДНР, Краснодарского края, ЛНР, Ростовской области, Республики Северная Осетия (Алания), Херсонской области, которые кроме стандартных услуг имеют возможность ознакомиться с историей и культурой региона. В данное время вся индустрия туризма проходит адаптацию к новой законодательной базе и новым реалиям, поэтому выбранная нами тема является актуальной.

Цель статьи – проанализировать гастрономические особенности формирования регионального турпродукта Запорожской области. Исходя из поставленной цели необходимо выполнить ряд задач:

- раскрыть суть понятия «гастрономический туризм»;
- рассмотреть особенности организации гастрономических туров на территории Запорожской области.

Гастрономический туризм – путешествие по странам и континентам для знакомства с особенностями местной кухни, кулинарными традициями, с целью отведать уникальные для приезжего человека блюдо или продукт. Однако гастрономический тур как услуга – это нечто большее, чем просто путешествие, поскольку он является хорошо продуманным комплексом мероприятий для дегустации традиционных в определенной местности блюд, а также отдельных ингредиентов, не встречающихся больше нигде в мире, имеющих особый вкус [1].

Гастрономический туризм – это новое явление, которое развивается как новый туристический продукт, обусловленный, в частности, тем фактом, что по данным специализированной литературы более трети туристических расходов приходится на еду. Поэтому кухня туристической дестинации является одним из важнейших аспектов, определяющих качество отдыха, способствует развитию гастротуров, а организация гастрономических фестивалей – возрождению национальных кулинарных традиций. С организационной точки зрения гастрономический туризм предполагает знакомство с особенностями технологий приготовления местных пищевых продуктов, историей и традициями их потребления, а также возможное

участие туриста в приготовлении национальных блюд, посещение кулинарных фестивалей и конкурсов. Углубленное изучение основных региональных тенденций развития гастрономического туризма позволит использовать их для практики развития отечественного туристического рынка. В перспективе это будет способствовать улучшению туристического имиджа региона и росту туристических потоков.

Встречаются термины «кулинарный туризм», «винно-гастрономический туризм», «гурман-туры», «гастрономический туризм». По нашему мнению, наиболее исчерпывающим является понятие «гастрономический туризм», производное от термина «гастрономия» (с греческого γαστήρ – желудок) – наука, изучающая связь между питанием и культурой и относящаяся к области социальных дисциплин. В то время как кулинария (с латинского *culīna* – кухня) – отрасль прикладной деятельности, связанной с приготовлением пищи, которая включает в себя комплекс технологий, оборудования и рецептов и является частью гастрономии. Гастрономический туризм можно считать вспомогательным инструментом в познании культурного наследия стран и регионов мира, поскольку блюда национальной кухни являются одним из элементов, отражающих образ жизни, мировоззрение, традиции этносов.

Запорожский край владеет значительными природно-климатическими, культурно-историческими, этнографическими туристско-рекреационными ресурсами. Массовое заселение края в XVIII-XIX вв. привело к формированию этнических поселений меннонитов, албанцев, молокан, караимов, болгар, чехов и др., что в дальнейшем сформировало гастрономические особенности регионального турпродукта. Достоверно известно, что меннониты, проживавшие в северном Приазовье в своей традиционной кухне, активно использовали капусту – как свежую, так и квашенную. Её включали в рецепты супов, шинковали капустные кочаны и квасили их в бочке, устраивали массовые приготовления и поедания традиционного бидгота (блюдо из квашенной капусты с рыбными тефтелями).

До сегодняшнего дня на территории сохранились менонитские поселения (г. Молочанск, г. Токмак, с. Заречное), где помнят традиции и культуру предков.

Многочисленные народы (свыше 100 представителей национальностей) нашего края не только смогли сохранить свою культуру и традиции, но и популяризируют их во время проведения фестивалей и гастротуров. Ежегодными традиционными гастрофестивалями Запорожской области можно считать – Фестиваль молодого вина в честь Трифона Заризана (Болгарское общество, г. Приморск), Фестиваль молоканской кухни (Молоканское общество, пгт. Акимовка), Фестиваль «Гусарская бульба» (Белорусское общество, с. Гусарка), а также многочисленные фестивали казацкой кухни, в основную программу которых включена дегустация традиционной казацкой юшки – кулеш (пгт. Веселое, г. Мелитополь).

Кроме посещения уже известных этнических туробъектов, в гастротуры все чаще включают посещение местных предприятий – Мелитопольского хлебокомбината, Мелитопольского маслоэкстракционного завода, ООО Мелитопольского пивзавода «Альянс», а также дегустационных площадок заведений общественного питания – ресторан «Крым» (караимская кухня), ресторан «Форос» (крымско-татарская кухня), кафе «Дилижан» (армянская кухня), кафе «Троя» (греческая кухня) и др. В меню кафе «Чир-Чир» включен караимский пирожок (номинант в список всемирного наследия ЮНЕСКО), так же в честь него ежегодно проводится праздник Кыныш (праздник пирожка) [2].

Традиционным для г. Мелитополя стало проведение гастрофестиваля «Черешнёво», на площадках которого можно насладиться вкусом мелитопольской черешни, цукатов, варенья, мороженого из этой ягоды, полюбоваться картинами из черешни и даже нырнуть в черешневый фонтан. Ежегодно фестиваль собирает тысячи неравнодушных посетителей из разных регионов нашей страны и ближнего зарубежья.

В Мелитополе продолжает свою работу Институт орошаемого садоводства и земледелия им. М.Ф. Сидоренко на базе которого было выведено около 70 сортов черешни (Фото).



На фото презентация сортов Мелитопольской черешни на фестивале «Черешнёво».

Реперными точками развития гастротуризма в регионе стали усадьбы сельского туризма, расположенные в сельской местности (создавались с учетом традиций Запорожского края). Сегодня на территории края действуют усадьбы: «Гостины у Валентины» (пригород Мелитополя), «Аллея роз» (п. Мирный), «Сосновский янтарь» (с. Сосновка), «Медландия» (с. Новоконстантиновка) и др., на базе которых ежеквартально проводятся кулинарные мастер-классы.

Не менее значимым в развитии гастротуров Запорожского края является разработка крафтовой продукции. Запорожские крафтовики ежегодно организуют фестивали крафтовой продукции – Фестиваль крафтового

сыра, региональный фестиваль «Медово», ярмарки на Масляницу и др. праздники.

Подводя итоги, следует обратить внимание на то, что в настоящее время гастрономия стала неотъемлемой частью ознакомления с культурой и стилем жизни посещаемой территории. Она представляет собой возможность активизировать и диверсифицировать туризм, способствует местному экономическому развитию, включая разные сектора экономики (производство, заведения питания, продовольственные рынки и др.). Благодаря разнообразию гастрономических особенностей Запорожского края на его территории формируются уникальные региональные турпродукты, способные привлечь внимание инвесторов и туристов.

Литература

1. Абрамкина Т. Н. Гастрономическая составляющая регионального турпродукта // Материалы II Международной студенческой научно-практической конференции «Туризм как фактор социально-экономического развития территорий». – 2012. – И.: Иркутский государственный университет. – 43 с.
2. Аганина А. А. Гастрономический туризм как направление развития туристской деятельности в Санкт. – 2016. – Саратов. – 13 с.
3. Арабаджи О.С. Традиція приготування караїмських пиріжків (*еть аякълакъ*) – рецепти караїмів Мелітополя як елемент нематеріальної культурної спадщини Запорізького краю// Матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції-фестиваль. – 2018. – С. 338-343
4. Арабаджи О.С., Топалова О.И. Трансформація гастрономічного туризму в умовах інтеркультурного міста // Матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції-фестиваль. – 2018. – С. 343-346.
5. Вульф Эрик «Что такое гастрономический туризм» // <http://www.wordoftravel.org/what-is-food-tourism> (12.11.2023).

6. Драчева Е. Л., Христов Т. Т. Гастрономический туризм: современные тенденции и перспективы // Журнал Российские регионы: будущее. – 2015. – №3. – 36-50 с.
7. Грег Ричардс «Еда и туристский опыт» // Журнал UNWTO: Global Report on Food Tourism. – 2012. – С.20-21.
8. Тюрина И. Д., Васильева Н. П. Гастрономический туризм как инновационный сегмент в сфере питания и сервиса // Сборник статей Международной научно-практической конференции «Продовольственный состояние, перспективы, угрозы». – 2015. – 180-186 с.
9. Урядова А. В., Савин Д. А. Специальные виды туризма // учебное пособие: Ярославский государственный университет им. П. Г. Демидова. – 2013. –128 с.
10. Федеральный Закон «Об основах туристской деятельности Российской Федерации». https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_12462/ (17.11.2023).
11. Фестиваль «Черешнёво» (Мелитополь, 2019). <https://www.azov-sea.org/festival-chereshnevo2019-video.html> (20.11.2023).

References

1. Abramkina T. N. Gastronomicheskaya sostavlyayushchaya regional'nogo turprodukta // Materialy II Mezhdunarodnoj studencheskoj nauchno-prakticheskoy konferencii «Turizm kak faktor social'no-ekonomicheskogo razvitiya territorij». – 2012. – I.: Irkutskij gosudarstvennyj universitet. – 43 s.
2. Aganina A. A. Gastronomicheskij turizm kak napravlenie razvitiya turistskoj deyatelnosti v Sankt. – 2016. – Saratov. – 13 s.
3. Arabadzhi O.S. Tradiciya prigotuvanya karaïms'kih pirizhkiv (et" ayak"lak") – recepti karaïmiv Melitopolya yak element nematerial'noï kul'turnoï spadshchini Zaporiz'kogo krayu// Materiali II Mizhnarodnoï naukovo-praktichnoï konferencii-festival'. – 2018. – S. 338-343

4. Arabadzhi O.S., Topalova O.I. Transformaciya gastronomichnogo turizmu v umovah interkul'turnogo mista // Materiali II Mizhnarodnoï naukovopraktichnoï konferencii-festival'. – 2018. – S. 343-346.
5. Vul'f Erik «CHto takoe gastronomicheskij turizm» // <http://www.wordoftravel.org/what-is-food-tourism> (12.11.2023).
6. Dracheva E. L., Hristov T. T. Gastronomicheskij turizm: sovremennye tendencii i perspektivy // ZHurnal Rossijskie regiony: budushchee. – 2015. – №3. – 36-50 s.
7. Greg Richards «Eda i turistskij opyt» // ZHurnal UNWTO: Global Report on Food Tourism. – 2012. – S.20-21.
8. Tyurina I. D., Vasil'eva N. P. Gastronomicheskij turizm kak innovacionnyj segment v sfere pitaniya i servisa // Sbornik statej Mezhdunarodnoj nauchno-prakticheskoy konferencii «Prodovol'stvennyj sostoyanie, perspektivy, ugrozy». – 2015. – 180-186 s.
9. Uryadova A. V., Savin D. A. Special'nye vidy turizma // uchebnoe posobie: YAroslavskij gosudarstvennyj universitet im. P. G. Demidova. – 2013. – 128 s.
10. Federal'nyj Zakon «Ob osnovah turistskoj deyatel'nosti Rossijskoj Federacii». https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_12462/ (17.11.2023).
11. Festival' «CHereshnyovo» (Melitopol', 2019). <https://www.azov-sea.org/festival-chereshnevo2019-video.html> (20.11.2023).