
РЕГІОНАЛЬНА ЕКОНОМІКА

УДК 379.85:641.3

Н. О. Алешугіна, к.е.н. доцент,
П. Ф. Коваль, к.е.н., доцент**МОЖЛИВОСТІ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В ЧЕРНІГІВСЬКІЙ ОБЛАСТІ**

Анотація. Систематизовано й проаналізовано ресурси розвитку гастрономічного туризму на території Чернігівської області. Вказано перспективні напрями їхнього використання у справі організації даного виду туризму.

Ключові слова: гастрономічний туризм, гастрономічний бренд, традиційні продукти, регіональна кухня, гастрономічний фестиваль.

Н. А. Алешугина, к.э.н., доцент,
П. Ф. Коваль, к.э.н., доцент**ВОЗМОЖНОСТИ РАЗВИТИЯ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ТУРИЗМА
В ЧЕРНИГОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

Аннотация. Систематизированы и проанализированы ресурсы развития гастрономического туризма на территории Черниговской области. Указаны перспективные направления их использования для организации данного вида туризма.

Ключевые слова: гастрономический туризм, гастрономический бренд, традиционный продукт, региональная кухня, гастрономический фестиваль.

N. O. Alieshuhina, candidate of economic sciences, associate professor,
P. F. Koval, candidate of economic sciences, associate professor**OPPORTUNITIES FOR DEVELOPMENT OF GASTRONOMIC TOURISM
IN CHERNIHIV REGION**

Abstract. Resources for development of gastronomic tourism in Chernihiv region are systematized and analyzed. Perspective directions of their use for the organization of this type of tourism are shown.

Keywords: food & wine tourism, gourmet brand, product traditional, regional cuisine, gastronomic festival.

Актуальність теми дослідження. Сучасні туристи стають все більш вимогливими до змістовного наповнення придбаних турів. Пляжний відпочинок, прогулянки історичними центрами міст перестають бути основним і єдиним заняттям туристів. Традиційні тури доповнюються новими видами занять, які вимагають залучення нових видів ресурсів. З часом ці рекреаційні заняття стають самостійними, а інколи й самодостатніми видами туризму.

Саме так трапилось із послугами харчування, надаваними різними установами і приватними особами приймаючих населених пунктів. Здавна знайомство з особливостями приготування їжі і її споживання у різних народів вважалось для подорожуючих дієвим засобом пізнання національних особливостей, культури і традицій. Сучасних туристів цікавить можливість не тільки продегустувати страви національної кухні, приготовані з найсвіжіших продуктів самими носіями тієї чи іншої національної культури, пізнати їхні регіональні відмінності, але й відвідати ресторани високої кухні, концептуальні ресторани, познайомитися з традиційними чи сучасними технологіями вирощування сільськогосподарської сировини й отримання з неї продуктів, інколи ексклюзивних, які прославили той чи інший регіон або місцевість.

Постановка проблеми. У даному контексті важливим є дослідження передумов та ресурсів розвитку гастрономічного туризму в Україні та її регіонах, які б могли залучати додаткові туристичні ресурси.

РЕГІОНАЛЬНА ЕКОНОМІКА

тичні потоки. Тим більше, що вплив сезонності на даний вид туризму не так яскраво виражений, як у пляжному або гірськолижному.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. На сьогодні в Україні дуже мало уваги приділяється науковому дослідженню проблем розвитку гастрономічного туризму. Окрім характеристики його як одного зі спеціальних видів туризму, дослідження можливостей розвитку гастрономічного туризму в Україні та її регіонах зустрічаються у роботах Ф. Шандора, А. Коваля, Д. Басюка. Основна ж маса заміток з даної тематики, які можна знайти у друкованих та електронних джерелах, належить журналістам або практикам і присвячена висвітленню гастрономічних подій або рекламі гастрономічних турів, що пропонуються західними регіонами України (Львівська, Закарпатська, Тернопільська області). Наукові дослідження передумов розвитку гастрономічного туризму в Чернігівській області відсутні.

Постановка завдання. У зв'язку з вищесказаним автори ставлять за мету довести у даній статті, що Чернігівська область теж має непогані шанси стати центром розвитку не лише культурно-пізнавального туризму, але й гастрономічного.

Виклад основного матеріалу. Аналізуючи можливості розвитку гастрономічного туризму в регіоні, доцільно об'єднати їх у декілька перспективних напрямів.

Сформовані гастрономічні бренди. Ніжинські огірки і чернігівське пиво не потребують додаткової реклами, оскільки відомі своєю високою якістю. Гурмани визнають, що ніжинські мариновані і солені огірки відзначаються особливим смаком і характерним хрустом. Секрети високих смакових якостей пояснюються складом ґрунту, який на Чернігівщині багатий іонами срібла, особливим рецептом, яким користувалися ще у 17 столітті ніжинські греки-колоністи, і чистою джерельною водою, що використовується для засолювання. Смак ніжинських огірків був знайомий Катерині II, котра під час своєї подорожі південними губерніями Російської імперії відвідала Ніжин. З того часу і до 1917 р. ніжинці постачали свою продукцію (крім огірків також помідори, квасолю і кабачки) до царського столу. З 1927 р. в місті працює консервний завод, який став одним з найвідоміших виробників консервованої плодоовочевої продукції в південно-західних регіонах Радянського Союзу [1]. У Ніжині відкрито пам'ятник огірку, що приваблює чимало туристів. Крім фотографій на пам'ять біля оригінального пам'ятника їм можна запропонувати й інші розваги: екскурсію на підприємство з дегустацією продукції, участь у збиранні огірків у рамках агротуризму, відвідання Покровського ярмарку, який традиційно проводиться в місті, де туристи можуть познайомитися з іншими стравами місцевої кухні і купити різносоли.

Національний бренд продажів номер один - чернігівське пиво. Його історія починається з 1988 р., коли до 1300-річчя Чернігова на тодішньому пивкомбінаті «Десна» була розроблена рецептура нового пива, названого на честь міста. Секрет високих смакових якостей чернігівського пива, а їх нараховується зараз 14 сортів, - висока якість солоду, який виробляється тут же.

Знавців можуть зацікавити «Чернігівське особливе. Рецепт 28», яке вариться лімітованими партіями, а рецептура тримається у секреті, «Чернігівське Преміум», «Чернігівське Максимум», «Чернігівське біле», «Чернігівське Біла Ніч», «Чернігівське Паб Лагер» та інші [2].

Традиційні продукти. Чернігівщина - край картоплярства і скотарства. Агрокліматичні умови області ідеально підходять для вирощування картоплі, котра на піщаних ґрунтах в умовах неспекотного літа виростає особливо смачною. Для населення регіону картопля - продукт №1. У різних частинах Чернігівщини, навіть у не дуже віддалених один від одного населених пунктах, існують свої улюблені рецепти її приготування і свої назви страв. Наприклад картопля-пюре може готуватися зі сметаною, маслом чи молоком, смаженим салом чи цибулею, петрушкою, кропом, яйцем і т.д. Відомі такі назви цієї страви, прийняті в різних селах: «мячка», «гоцка», «толмачка», «топтанка», «заливон» [3]. Відома також велика кількість інших страв і їхніх місцевих різновидів. Картопля це також і спиртова продукція. Продукція Чернігівського лікеро-горілчаного заводу хоча і менш відома порівняно з пивом, але все ж користується попитом. А в часи СРСР «Чернігівська горобинова на коньяку» була майже таким цінним подарунком для туристів, як і «Ризький Бальзам» чи вірменські коньяки. «Картопляний» напрям доцільно розвивати у рамках сільського, фестивального, етнографічного туризму.

РЕГІОНАЛЬНА ЕКОНОМІКА

Іншим напрямком для розвитку гастрономічного туризму може стати молочне і м'ясомолочне скотарство, яке розвивається в області на базі природних сіножатей і пасовищ. «Молочний» напрям можна використати в процесі розвитку сільського і аграрного туризму, Wellness-туризму.

Чернігівщина – край традиційного розвитку бджільництва. Тут народився і жив винахідник рамкового вулика П. Прокопович. Продукція бджільництва, перш за все, мед, може слугувати ресурсом для розвитку сільського, лікувально-оздоровчого, фестивально-ярмаркового туризму. Розвиваються як значні підприємства, так і аматорські приватні господарства. Велику роботу проводить обласна спілка бджолярів, яка випустила книгу «Медова Чернігівщина». У ній зазначається, що у області є близько 200 тис. бджолосімей, кожна з яких щороку дає по 40 кг меду [4]. У всіх райцентрах і у Чернігові створені осередки, які мають свої магазини. Вже зараз є база для розвитку гастрономічного туризму. В с. Сокиринці Срібнянського району місцевий мешканець виробляє питний мед, на який має патент і ТУ на виготовлення: «Питні меди Сокиринського». Скуштувати напій можна тут же в дегустаційному залі «Пасічник». У цьому селі зберігся один з найкращих зразків архітектури 19-го століття – палац колишніх поміщиків Галаганів. Багато представників цього роду залишили яскравий слід в історії України. Ім'я одного з представників цього роду присвоєно Чернігівському художньому музею. На базі палацу поряд з іншими видами можливо розвивати і гастрономічний туризм. Цікавим напрямком може бути створення центрів апітерапії чи навіть апіфітотерапії.

Рибальство, збирання лісових ягід (чорниці, малини) теж завжди було суттєвою допомогою для жителів області у справі заготовки продуктів. Дніпро, а також одні з найбільш чистих річок України - Десна, Снов, Сейм - мають достатньо риби. А ліси північної частини області багаті різноманітними грибами і ягодами. Чорниця і лисички експортуються в Москву і Гродно. В цьому випадку гастрономічний туризм міг би успішно поєднуватися зі спортивним, промисельним, екологічним, сільським.

Гастрономічні фестивалі. Продукція традиційних галузей сільського господарства використовується для проведення гастрономічних фестивалів. На Чернігівщині їх не так вже й багато, на відміну від Галичини і Закарпаття. Втім, досвід організації вже є. Так, у 2013 р. вперше були проведені фестивалі «40-Ух» (готувалася юшка за 40 рецептами) і «Дерун-Фест». В подальшому цей список можна продовжувати.

Органічне землеробство. Відсутність великих промислових підприємств робить область одним з екологічно чистих регіонів, незважаючи на існуючий Чорнобильський аварією імідж. Близькість до столичних споживачів робить Чернігівщину перспективною для розвитку органічного землеробства. Вже зараз у цьому напрямку на території області працює декілька середніх і малих фермерських господарств і сільськогосподарських підприємств, у т.ч., на території Городнянського (молочна компанія «Етнопродукт») і Коропського районів. У цьому напрямі є можливість розвивати гастрономічний туризм на базі ресторанів високої кухні, що працюють в рамках концепції «від ферми до столу». Саме такі заклади переважають у списку найдорожчих ресторанів світу.

Етнографічна кухня поки що чекає своїх дослідників. Проте серед місцевих страв загальної популярності завоювали «борщ по-чернігівський», «печеня по-чернігівський», сіверський куліш, налисники з капустою, рогалики прилуцькі, юшка варвинська з курятини та білих грибів та інші страви [5].

Концептуальні ресторани теж поки чекають креативних рестораторів, котрі могли б використати місцевий колорит і традиції, багату історію для створення ресторанів з оригінальною концепцією, що вже самі по собі є привабливими для туристів.

Екзотика. Як не дивно, у Чернігівській області є і такі можливості. Йдеться про страусині ферми, які є у Менському районі. Цікаво побачити, як в умовах помірного клімату утримуються ці тропічні тварини, тим більше, скуштувати омлет зі страусиних яєць. Перспективними є перепелині, фазанячі, козячі та нутрієві ферми. Цей напрямок може розвиватися як у межах агротурекреаційного і сільського туризму, так і самостійно, підтримуване ресторанами високої кухні.

РЕГІОНАЛЬНА ЕКОНОМІКА

Висновки. Виявлені можливості розвитку гастрономічного туризму, звичайно, потребуватимуть подальшого поглибленого наукового дослідження, проте й на нинішньому етапі їх вивчення стає зрозумілим, що даний вид туризму є досить перспективним для розвитку на Чернігівщині.

Література

1. Нежинский огурец [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.geocaching.su/?pn=101&cid=8601>
2. Чернігівське пиво. Офіційний сайт [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.chernigivske.ua/>
3. Кравченко Т. Кому гоцка, кому гамула, а тим – одливанці / Т. Кравченко // Вісник Ч. – 2014. - №8 (1450).
4. Медова Чернігівщина / [упоряд. М. Будлянський]. – Чернігів : Десна, 2013. – 192 с.
5. Курус І. Чернігівська область. Путівник / І. Курус. – К. : Богдана, 2009. – 308 с.

References

1. Geocaching. (2010). *Nezhinskiy ogurets [Nezhin cucumber]*. Retrieved from <http://www.geocaching.su/?pn=101&cid=8601> [in Russian].
2. *Chernihivske [Chernihiv beer]* (n.d.). Retrieved from <http://www.chernigivske.ua/> [in Ukrainian].
3. Kravchenko, T. (2014). *Komu hotska, komu hamula, a tym – odlyvantsi* [To some it's "hotska", to others, "hamula" and "odlyvantsi"]. *Visnyk Ch – Herald Ch*, 8(1450) [in Ukrainian].
4. Budlianskyi, M. (Ed.). (2013). *Medova Chernihivshchyna [Honeyed Chernihivshchyna]*. Chernihiv: Desna [in Ukrainian].
5. Kurus, I. (2009). *Chernihivska oblast. Putivnyk [Chernihiv region. The guidebook]*. Kyiv: Bohdana [in Ukrainian].

Надійшла 28.02.2014