

ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ СХІДНОЇ БОЙКІВЩИНИ ЯК ПРИКЛАД РЕАЛІЗАЦІЇ ПІДХОДУ WIN-WIN В ТУРИЗМІ ТА МІСЦЕВОГО РОЗВИТКУ

Растворова М.О.,

к.г.н., викладач кафедри туризму,

ВНЗ «Університет економіки та права «КРОК», м. Київ, Україна,

e-mail: rastvorova.maria@gmail.com,

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-9174-1610>

Протягом тривалого часу (починаючи з сімдесятих років ХХ ст.) туристична галузь переживала період зростання. Пандемія та карантинні заходи призвели до обмежень в транспортних перевезеннях, розміщенні туристів в закладах гостинності, організації та проведенні масових культурних і спортивних заходів тощо. Втім, ментальні потреби людей в соціалізації та самореалізації, пізнанні нового, пошуку себе залишаються такими ж самими. Це зумовлює потребу в нових форматах туризму та дозвілля, нових напрямках розвитку внутрішнього туризму. Тенденціями сучасного туристичного ринку є зростання попиту на більш індивідуальні, але доступні за ціною туристичні продукти, переорієнтація з зовнішнього туризму на внутрішній. Саме тому на сучасному етапі важливим науково-практичним завданням фахівців з туризму є розробка та пропозиція на ринку таких туристичних продуктів, які одночасно задовольнятимуть потреби туристів і будуть адаптовані під виклики сьогодення.

Метою дослідження є аналіз туристичного потенціалу Східної Бойківщини з точки зору гастрономічного туризму, надання рекомендацій для більш ефективного його розвитку.

Історико-етнографічна область Східна Бойківщина розташована на північних і південних схилах Карпат (охоплює райони Івано-франківської та Львівської областей між річками Сян і Лимниця та райони Закарпатської області до р. Уж на заході до р. Тересва на сході, а також до Підкарпатського воєводства Польщі), характеризується чистим довкіллям і самобутньою культурою місцевого населення. Основними туристичними атракціями цієї території є Вигодська вузькоокліяка, кедрові палати митрополита Шептицького, кімната-музей Володимира Івасюка, кімната-музей героїв ОУН-УПА, Рожнятівський краєзнавчий музей «Бойківщина» [1].

Якщо проаналізувати пропозиції на внутрішньому туристичному ринку, то можна відзначити неповне використання туристичного потенціалу Східної Бойківщини. Зокрема, туристична фірма «Тур де Львів» пропонує 3-денний тур з відвідуванням комплексу «Плай», музею «Бойківщина» [2].

Туристична фірма «Відвідай» пропонує односторонній тур «Бойків край» зі Львова, що включає відвідування таких населених пунктів Східної Бойківщини як с. Спас (скелі), с. Стрілки, Турка та Ісаї (старовинні бойківські церкви) [3].

Причинами того, що регіон Східна Бойківщина є менш популярним серед туристів, ніж, наприклад, курорти сусідньої Львівської області, більша віддаленість цих територій від великих міст України, нерозвиненість тут

напрямку лікування мінеральними водами, нижчий рівень розвитку транспортної та туристичної інфраструктури, що історично було зумовлено спеціалізацією цих територій на індустріальній – нафто-видобувній, лісозаготівельній і лісопереробній галузях, а також конкуренцією за туриста з боку туристичних пунктів Славське та Буковель. Втім, туристичні продукти, розроблені на основі туристичних ресурсів Східної Бойківщини, можуть стати прекрасним доповненням вже існуючих туристичних маршрутів.

Радісною новиною для українського суспільства стало внесення українського борщу до культурної спадщини ЮНЕСКО та, відповідно, «закріплення» цієї страви за національною українською кухнею. Це стало можливим завдяки ініціативі кухаря Євгена Клопотенка та активній роботі Міністерства культури та інформаційної політики України [4]. Цей здобуток у сфері інформаційної політики України може стати поштовхом для популяризації страв не тільки національної, а й регіональної кухні, а також початком стрімкого розвитку внутрішнього гастрономічного туризму.

У 2020 р. в якості учасниці освітньої міждисциплінарної програми «SPACES» від CANactions, яка орієнтована на використання європейських практик міжмуніципального співробітництва та реалізується за підтримки House of Europe в партнерстві з Heritas Foundation (Сібіу, Румунія) автор мала можливість ближче ознайомитися з локальною кухнею Східної Бойківщини.

Східна Бойківщина має потужний потенціал для розвитку гастрономічного туризму. Бойківська кухня вирізняється простотою страв і водночас їх оригінальністю. Вона базується на продуктах, котрі вирощувалися та виготовлялися на місці – через це більшість страв готували з картоплі, квасолі, кукурудзяного борошна, капусти, грибів, молочних продуктів [5].

Традиційними стравами бойків є: буляники (випічка з начинкою з картоплі-пюре, смаженої цибулі та шкварок), мачанка (соус зі сметани, сиру, масла та смаженої цибулі, який можна їсти з картоплею вприкуску), стульники (запечена картопля та капуста, «голубці з каротоплею»), терчаний сир, терчані галушки, щипанка, пинцаки, засолені рички, затірка, стиранка, голубці з трених буль та ряд інших.

У 2019 р. було розпочато створення кластеру сільського зеленого туризму «Бойківський колорит», що включає Карпатський трамвай (Вигодську вузькоколіїку, садиба зеленого туризму «Дарваїв кут», міні-сироварню овечого сиру, ферму з вирощування кіз та інші об'єкти [6].

До потенційних складових туристичного кластеру можна також включити ресторани місцевої кухні, зокрема «Вигода» та «Скеля» в с. Вигода.

Нами визначені такі рекомендації для розвитку гастрономічного туризму на Східній Бойківщині:

проведення «аудиту» страв локальної кухні Східної Бойківщини, підготовка кулінарної книги з автентичними рецептами Східної Бойківщини, визнання страв кухні Східної Бойківщини об'єктом культурної спадщини;

популяризація локальної кухні Східної Бойківщини шляхом пропозиції найбільш впізнаваних бойківських страв у великих ресторанних мережах в якості ексклюзиву чи, наприклад, під час проведення фестивалів бойківських

страв» (тижні певної національної кухні чи страви з певного харчового продукту є типовими практиками в ресторанних мережах і мережах закладів громадського харчування);

проведення фестивалів локальної кухні (прикладом такого фестивалю є Фестиваль больбяних пирогів, який щорічно влаштовує власниця садиби зеленого туризму «Дарваїв Кут» пані Оксана Клеван;

популяризація бойківської кухні через телевізійні шоу (прикладом є випуск програми «Le Маршрутка», де ведуча Леся Нікітюк вчилася готувати тушковану лободу та хамулянку під менторством газдині Іванни Кузеляк);

створення туристичного продукту, який поєднує відвідування фермерських господарств, що спеціалізуються на виробництві локальної продукції та інтеграція активностей гастрономічного туризму у вже існуючі туристичні продукти.

Завдяки великій площі території, етнічного та культурного різноманіття, Україна має дуже великий потенціал для розвитку внутрішнього туризму шляхом звернення більшої уваги локальним та регіональним особливостям, яскравим свідченням чого є приклад гастрономічного туризму Східної Бойківщини. У контексті проведення реформи децентралізації щодо наповнення місцевих бюджетів, розвиток регіонального туризму є переважно завданням місцевої влади та громади. Отже, усвідомлення цінності туристичних ресурсів території владою і громадою, їх перетворення на туристичний продукт є win-win (взаємовигідним) для місцевого населення та туристів, і, як наслідок, «чарівним рецептом» локального та регіонального розвитку.

Список використаних джерел:

1. Бейдик О.О. Рекреаційні ресурси України: Навчальний посібник — К.: Альтерпрес, 2009. 400 с.
2. Золотий фонд Бойківщини. URL: <https://tourdelviv.lviv.ua/tour/view/348/golden-fund-of-bojkivshchyna/uk> (дата звернення: 18.11. 2020).
3. Бойків край. URL: <https://vidviday.ua/bojky> (дата звернення: 18.11. 2020).
4. Луценко Є. Борищ потрапить до переліку нематеріальної культурної спадщини України. Далі хочуть, щоб страва була у списку ЮНЕСКО. URL: <https://hromadske.ua/posts/borsh-potrapit-do-pereliku-nematerialnoyi-kulturnoyi-spadshini-ukrayini-dali-hochut-shob-strava-bula-u-spadshini-yunesko> (дата звернення: 18.11. 2020).
5. Традиційна бойківська кухня. URL: <http://carpathy.nadvirna.com/index.php/ct-menu-item-3/%20skhroniska/%20111> (дата звернення: 18.11. 2020).
6. Представники трьох західних областей утворили «Бойківське коло». URL: <https://goloskarpat.info/society/5f71b7850ed1f/> (дата звернення: 18.11. 2020).