

Міністерство освіти і науки України
Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича
Географічний факультет
Кафедра географії та менеджменту туризму

**АНАЛІЗ ВПЛИВУ КУЛІНАРНИХ ТРАДИЦІЙ НА ФОРМУВАННЯ
ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ (ПРОПОЗИЦІЇ,
ОСОБЛИВОСТІ, АТРАКТИВНА СКЛАДОВА)**

Кваліфікаційна робота

Рівень вищої освіти – перший (бакалаврський)

Виконала:

студентка IV курсу 412 групи
спеціальності 242 «Туризм»
ОП «Готельно-ресторанний сервіс та
туроперейтинг»

Побуцька Уляна Володимирівна

Керівник: кандидат географічних наук,
доцент

Іванунік Віталій Олександрович

До захисту допущено:

Протокол засідання кафедри №___

від «___» _____ 202_ р.

Зав. кафедри _____ д. геогр. н., доцент Король О. Д.

Чернівці – 2026

Анотація

Тема впливу кулінарних традицій на розвиток гастрономічного туризму в Україні є актуальною в умовах зростання інтересу до національної культурної спадщини та розвитку внутрішнього туризму.

У даній роботі досліджено особливості гастрономічного туризму та його значення для розвитку регіонів України. Проаналізовано історичний розвиток українських кулінарних традицій, охарактеризовано особливості кухні Гуцульщини, Буковини та Прикарпаття, а також визначено їх роль у формуванні туристичної привабливості регіонів.

Ключові слова: гастрономічний туризм, кулінарні традиції, гастрономічна спадщина, туристична привабливість, Гуцульщина, Буковина, Прикарпаття.

Abstract

The topic of the influence of culinary traditions on the development of gastronomic tourism in Ukraine is relevant due to the growing interest in cultural heritage and domestic tourism.

This paper examines the features of gastronomic tourism and its importance for regional development. The historical development of Ukrainian culinary traditions is analyzed, and the culinary heritage of Hutsulshchyna, Bukovyna and Prykarpattia is characterized.

Keywords: gastronomic tourism, culinary traditions, gastronomic heritage, tourist attractiveness, Hutsulshchyna, Bukovyna, Prykarpattia.

Кваліфікаційна робота містить результати власних досліджень. Використання ідей, результатів і текстів наукових досліджень інших авторів мають посилання на відповідне джерело.

_____ У. В.Побуцька

ЗМІСТ

Анотація.....	2
ВСТУП.....	4
РОЗДІЛ І. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ ТА ЙОГО РОЛЬ У РОЗВИТКУ РЕГІОНІВ	6
1.1. Поняття гастрономічного туризму та його значення для туристичної галузі.	6
1.2. Взаємозв'язок гастрономічних традицій із культурною спадщиною регіонів.....	11
РОЗДІЛ ІІ. ІСТОРИКО-РЕГІОНАЛЬНІ ОСОБЛИВОСТІ КУЛІНАРНИХ ТРАДИЦІЙ УКРАЇНИ.....	19
2.1. Історичний розвиток українських кулінарних традицій	19
2.2. Особливості та характерні риси кухні Гуцульщини	25
2.3. Брендіві страви Буковини та їх гастрономічна популярність	30
2.4. Традиційні страви Прикарпаття як елемент туристичної привабливості	34
РОЗДІЛ ІІІ. ПРОСТОРОВО-РИНКОВІ ОСОБЛИВОСТІ ПОШИРЕННЯ ГАСТРОПРОДУКТУ	37
3.1. Роль закладів харчування у популяризації локальних гастрономічних традицій	37
3.2. Аналіз ринку закладів національних та локальних кухонь.....	39
3.2.1. Просторове поширення закладів національних та локальних кухонь... ..	43
3.2.2. Концепції та логотипи закладів національних та локальних кухонь	49
3.2.3. Асортимент пропозицій закладів національних та локальних кухонь ..	56
3.3. Використання гастрономічного брендингу для розвитку туристичних маршрутів	64
ВИСНОВКИ	67
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	69

ВСТУП

У сучасних умовах глобалізації та зростання конкуренції на туристичному ринку особливого значення набувають унікальні культурні ресурси кожної країни. Одним із таких ресурсів є національна кухня, яка не лише відображає історичний розвиток, традиції та менталітет народу, а й виступає потужним чинником формування туристичної привабливості територій. У цьому контексті гастрономічний туризм набуває дедалі більшої популярності, стаючи важливою складовою туристичної індустрії.

Україна володіє значним потенціалом для розвитку гастрономічного туризму завдяки багатству кулінарних традицій, регіональному різноманіттю страв, автентичним рецептам та збереженим народним звичаям. Традиційна українська кухня формувалася протягом століть під впливом природно-географічних умов, історичних подій та культурних взаємодій з іншими народами, що зумовило її унікальність і самобутність. Саме ці особливості можуть стати основою для створення конкурентоспроможного туристичного продукту.

Актуальність теми дослідження полягає у необхідності комплексного аналізу впливу кулінарних традицій на розвиток гастрономічного туризму в Україні, а також у визначенні перспективних напрямів його популяризації. Незважаючи на наявний потенціал, гастрономічний туризм в Україні поки що не реалізований у повній мірі, що потребує наукового обґрунтування підходів до його розвитку та просування.

Метою дипломної роботи є дослідження впливу кулінарних традицій на формування гастрономічного туризму в Україні та розробка практичних пропозицій щодо підвищення його атрактивності.

Для досягнення поставленої мети необхідно вирішити такі **завдання**:

- проаналізувати сутність та особливості гастрономічного туризму;
- дослідити роль кулінарних традицій у формуванні туристичного іміджу України;

- охарактеризувати регіональні особливості української кухні;
- визначити сучасний стан та проблеми розвитку гастрономічного туризму в Україні;
- розробити пропозиції щодо підвищення привабливості гастрономічного туристичного продукту.

Об’єктом дослідження є гастрономічний туризм як складова туристичної діяльності.

Предметом дослідження виступає вплив кулінарних традицій на формування та розвиток гастрономічного туризму в Україні.

Методи дослідження включають аналіз наукової літератури, порівняльний метод, узагальнення, систематизацію, а також елементи статистичного аналізу.

Практичне значення отриманих результатів полягає у можливості їх використання для розробки туристичних маршрутів, програм розвитку регіонів та популяризації української кухні як важливого елементу національної ідентичності.

РОЗДІЛ І. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ ТА ЙОГО РОЛЬ У РОЗВИТКУ РЕГІОНІВ

1.1. Поняття гастрономічного туризму та його значення для туристичної галузі

Розвиток гастрономічного туризму обумовлений зміною споживацьких пріоритетів, які тепер зосереджені на досвіді, чуттєвих враженнях та місцевих особливостях. Гастрономія перестає бути лише способом втамування голоду і стає важливою складовою ідентичності певного регіону. Хоча в наукових колах термін «гастрономічний туризм» не має однозначного визначення, його зміст переважно пов'язаний зі сприйняттям їжі як культурного досвіду, що здобувається під час подорожей [7].

Дослідженнями теоретичних і практичних аспектів розвитку гастрономічного туризму, займалося безліч зарубіжних вчених, зокрема: Б. Пін, Л. Кей, Ю. Лін, К. Холл, Р. Мітчелл, Т. Пірсон та багато інших.

Аналіз літератури свідчить про активне наукове опрацювання проблеми гастрономічного туризму в Україні. Дослідження В. Бойка, Т. Сокол, О. Любіцевої, Г. Волкової, Е. Маслова, Л. Прокопчук, А. Бусигіна, М. Баштової, І. Комарніцького, Т. Божук висвітлюють історико-культурний контекст розвитку цього виду туризму, а також особливості створення регіональних туристичних продуктів на основі національних кулінарних традицій.

Деякі фахівці розглядають гастрономічний туризм як вид спеціалізованого туризму (В. К. Федорченко, І. М. Мініч), тематичного туризму (З. С. Каноністова, Т. Г. Сокол), хобі-туризму (І. М. Школа), Н. Алешугіна, В. Антоненко, П. Коваль, В. Антоненко, Д. Басюк своїми працями доводять значення цього виду діяльності в окремих регіонах України.[15].

З урахуванням аналізу концептуальних підходів, сформованих у вітчизняній та зарубіжній науковій літературі, доцільним є здійснити типологічне узагальнення трактувань гастрономічного туризму відповідно до їхніх ключових характеристик (табл. 1.1).

Типологія підходів до розуміння гастрономічного туризму

Підхід до інтерпретації	Змістове визначення	Ключові характеристики
Культурно-автентичний	Подорож, метою якої є споживання страв, що відображають унікальні риси культури або регіону	Орієнтація на автентичність, культурну специфіку, досвід «іншого»
Спадщинно-інституційний	Діяльність, пов'язана з дослідженням та оцінкою місцевої кухні як елемента нематеріальної спадщини	Гастрономія як культурна цінність, міждисциплінарний підхід
Маркетингово-ідентифікаційний	Туризм, у якому їжа слугує елементом бренду дестинації та інструментом просування	Їжа як складова туристичної привабливості, комерційний потенціал
Сенсорно-практичний	Відвідування територій з метою участі в локальних гастрономічних заходах і практиці споживання	Туризм смаку, сенсорний досвід, занурення в локальні традиції
Емоційно-дослідницький	Тематичний туризм, що передбачає отримання емоційного й пізнавального гастрономічного досвіду	Турист як дослідник, увага до емоційної складової, глибоке занурення

Джерело: [7]

Дані підходи окреслюють спільну концептуальну основу: гастрономічний туризм базується на досвіді занурення в локальну культуру через смаки, текстури, ритуали вживання їжі. Водночас можна простежити трансформацію його функціонального поля: від рекреаційної моделі до інструмента культурної дипломатії, засобу комунікації регіональних ідентичностей та каталізатора місцевого розвитку.

Зростання інтересу до гастрономічного туризму на українському просторі зростає не тільки під впливом зовнішніх моделей, а й внаслідок внутрішніх пошуків ідентичності та прагненням виокремити особливості окремих регіонів. Різноманіття кулінарної спадщини, представленої національною кухнею перетворюється на інструмент структурування локальних ознак. Особливу роль в цьому процесі відіграє рецептурна автентичність, тісно пов'язана з неможливістю цілкового відтворення поза межами її походження.

Разом із зростанням внутрішньої мобільності, обумовленої соціальними та зовнішньополітичними чинниками, подорож дедалі частіше постає формою пізнання власного культурного і географічного простору. Туристична активність починає зосереджуватися не стільки на географічній віддаленості, як на глибині занурення в місцевий контекст. Відтак локальна кухня виходить за межі побутового споживання, та набуває форму цілісної культурної події. Від фестивалів і гастрономічних маршрутів до музейних експозицій та авторських ресторанних форматів. Це все обумовлює формування складної багаторівневої інтерпретаційної системи, де страва виконує роль центрального змістовного компоненту.

Розгляд гастрономічного туризму як багатовимірного явища дозволяє вийти за межі суто економічного чи сервісного підходу. Це явище потребує аналізу та інтеграції елементів виробничої сфери, просторової організації, комунікаційної етики, візуального кодування, а також екологічної стійкості. Це все потребує не лише теоретичного осмислення, а й розробки практичних рішень, які здатні адаптувати ці аспекти до конкретного територіального середовища. У цьому контексті міждисциплінарний підхід виступає не додатковим інструментом дослідження, а необхідністю для забезпечення ефективності в управлінні подібними форматами.

Щодо регіонів Гуцульщини, Буковини та Прикарпаття, гастрономічний туризм слід сприймати не просто як інструмент локального економічного пожвавлення. Його значущість полягає в функціонуванні як системи культурного представлення, де їжа постає як продукт та водночас як символ. Завдяки рецептурі передається просторовий контекст, створюється наративна основа, зберігається культурна пам'ять, та визначаються елементи територіальної ідентичності. Поєднання кулінарної спадщини з ландшафтами, ритуалами та мовними традиціями відкриває шлях для формування аналітичного підходу, який розглядатиметься в наступних розділах у контексті туристичного менеджменту, бренденгу та культурної антропології.

Історія формування загальноукраїнської національної кухні склалася на кінець XVII – початок XVIII ст. Вона базується на синтезі кулінарних традицій, характерних для різних регіонів України.

Розвиток української гастрономічної культури тісно пов'язаний із природно-географічними факторами, такими як родючі ґрунти, кліматичні умови та сезонність. Водночас вона віддзеркалює культурні зміни: від язичницьких обрядових ритуалів до шляхетської кухні періоду Речі Посполитої та впливу уніфікованої радянської гастрономії. Зміни в харчових уподобаннях суспільства супроводжували політичні трансформації, відображаючи зрушення в ієрархії смаків, соціальному статусі та місцевих цінностей. [3]. Із метою кращого розуміння історичних етапів становлення української кулінарної традиції доцільно виділити п'ять ключових періодів (табл. 1.2.).

Таблиця. 1.2

Історичні етапи формування українських кулінарних традицій

Період	Характерні риси харчової культури	Джерела впливу	Типові продукти та страви
Києво-Руський (IX–XIII ст.)	Домінування натурального господарства, сезонність, ритуальна їжа	Слов'янські звичаї, візантійські контакти	Каші, хліб, риба, мед, капуста, часник, бобові, обрядові страви
Литовсько-польський (XIV–XVII ст.)	Формування шляхетської кухні, поєднання селянських і панських традицій	Польська, литовська, єврейська кухні	Борщ із буряком, вареники, крученики, медовуха, випічка
Козацький і гетьманський (XVII–XVIII ст.)	Урізноманітнення страв, розвиток м'ясної кухні, включення привізних продуктів	Османський і кавказький впливи	Шинка, сало, куліш, галушки, гречаники, соління, узвар
Імперський і радянський (XIX–XX ст.)	Уніфікація харчування, масове виробництво, поява «стандартної» кухні, втрата локальності	Російська імперія, радянська система	Котлети по-київськи, вінегрет, олів'є, борщ у шкільному меню

Незалежна Україна (1991–дотепер)	Ревіталізація локальної кухні, гастроціоналізм, зростання уваги до автентики	Глобалізація, локалізація, туризм	Крафтові продукти, фермерська кухня, ребрендинг традиційних страв
----------------------------------	--	-----------------------------------	---

Джерело: [20]

Зміна історичних етапів супроводжувалася не лише модернізацією продуктового набору та кулінарних технік, а й переосмисленням самої ролі харчування в повсякденному житті. Традиційні страви, які в минулому мали переважно побутове або обрядове значення (борщ, узвар, каша), у сучасну епоху набули статусу культурних маркерів. Вони активно виконують репрезентативну функцію в комунікації з туристами, зокрема у форматах гастрономічної дипломатії та культурного маркетингу.

Регіональний контекст відіграє головну роль у цьому процесі. На території Буковини кулінарна традиція формувалась під впливом румунської, єврейської та австро-угорської гастрономічних культур. Гуцульщина вирізняється збереженням пастуших і молочних традицій, а також застосуванням димлення як одного зі способів приготування страв. У Прикарпатті переважала сезонна кухня з пріоритетом рослинної сировини, що зумовило поширення різних способів ферментації й консервування. Внутрішня багатогранність української кухні створює основу для її трансформації в туристичний продукт з високим ступенем автентичності..

Кулінарна традиція в межах українського культурного простору не лише відображає споживчі моделі, але й слугує інструментом формування національної ідентичності, одночасно формуючи системи соціального розрізнення та символічного впорядкування щоденних практик. Харчові ритуали, рецептурні наративи та локальні інгредієнти розкривають глибинні зміни у світогляді, дозволяють окреслити реакції спільнот на зовнішні культурні впливи, а також дозволяють простежити адаптацію до кліматичних та господарських умов.

Застосування такої аналітичної оптики сприяє формуванню основ для ідентифікації гастрономічних форматів, які можуть успішно інтегруватися в туристичні сценарії без втрати їхньої первинної смислової складності. Йдеться не про створення штучних традицій, а про адаптацію локальної кухні як носіїв культурних значень, здатних функціонувати в новому контексті зберігаючи автентичну глибину.

1.2. Взаємозв'язок гастрономічних традицій із культурною спадщиною регіонів

Кулінарна традиція в межах конкретного соціокультурного простору, який формується під впливом локальних історичних обставин, матеріальних основ і ментальних уявлень спільноти. Через гастрономію проявляються моделі повсякденного життя та святкувань, транслиуються уявлення про порядок, соціальну ієрархію, правила гостинності, ставлення до праці та сприйняття часу. У цьому контексті кухня це набагато більше, ніж просто перелік страв. Вона виконує важливу роль у збереженні та передачі нематеріальної культурної спадщини.

Гастрономія набуває значення важливого ідентифікаційного маркера, що вказує на приналежність до певної культурної спільноти. У межах єдиного етносу, зокрема українського, спостерігається значне розмаїття локальних смакових традицій, які інтегровані у святкові обряди, ремісничу спадщину та форми побутової культури. Ця багатогранність вимагає структурованого аналізу, завдяки якому можна простежити взаємозв'язки між гастрономічною традицією та регіональною специфікою культурної спадщини на території України. Нижче в таблиці 1.3 подано узагальнену характеристику зв'язку між гастрономією та культурною спадщиною в ключових регіонах країни.

Взаємозв'язок гастрономічної традиції з культурною спадщиною
регіонів України

Регіон	Елементи культурної спадщини	Типові гастрономічні прояви	Соціокультурне значення гастрономії
Полісся	Землеробсько-лісове господарство, обрядові пісні, рушники	Куліш, печені ріпи, грибні страви, квас, сушені ягоди	Зв'язок із природними циклами, сезонна кухня, консервація смаків
Слобожанщина	Купальські й осінні свята, ярмаркові ремесла	Щерба, м'ясні пироги, гарбузова каша, борщ з квасом	Урбанізація кулінарії, вплив російської та старообрядницької кухні
Поділля	Ремісничча культура, домашнє виноробство, свята родини	Крученики, капуста, сиченики, наливки, макові страви	Традиція родинного застілля, акцент на м'ясо й домашні заготовки
Галичина	Католицько-уніатські обряди, писанкарство, хорова культура	Галицький борщ, флячки, тертюхи, пляцки, яблучні пироги	Європейська рецептура, поєднання святковості з урбаністичними мотивами
Буковина	Полікультурна спадщина, інтернаціональні родини	Книдлі, гомбовці, смажені палички, локальна паста, цуркени	Перехрещення етнічних кулінарій, формування мультикультурного столу
Гуцульщина	Пастуша культура, полонинські звичаї, дерев'яна архітектура	Банаш, будз, гриби з бринзою, варені кулеші, запечена форель	Збереження автономної кухні, зв'язок із господарським циклом
Приазов'я	Рибальські практики, міграційна спадщина	Тюлька, уха, рагу з карася, перлова каша з рибним жиром	Гастрономія як ідентичність переселенських спільнот і моря
Таврія	Степова культура, козацька спадщина, хліборобські ритуали	Бограч, куліш, печені овочі, качка з яблуками, гарбузові пироги	Кухня колоністів, асиміляція рецептур через мобільність населення

Джерело: [8]

Порівняння гастрономічних традицій різних регіонів України відкриває не лише багатство кулінарних особливостей, а й складну соціокультурну мозаїку, яка формувалася протягом тривалого історичного процесу.

У рамках локальних спільнот їжа виходить за межі суто утилітарної ролі. Завдяки рецептам, прив'язаним до певних обрядів, сезонів або циклів святкувань, оживають моделі поведінки, відтворюються символічні коди, і переосмислюються межі буденного й сакрального. Локальні кулінарні рецепти не просто описують техніки приготування, а й увіковічують елементи ремісничих технік, вплив природних умов, знаки ритуальної логіки. У такому контексті гастрономія постає не просто як асортимент страв, а як носій колективної пам'яті, інструмент передачі знань між поколіннями, засіб збереження культурної ідентичності та спадщини.

Сучасна туристична практика все частіше інтегрує гастрономічний компонент, як ключовий елемент просторової репрезентації. Кулінарна традиція поступово втрачає роль другорядного аспекту й перетворюється на важливого носія культурного змісту, здатного формувати як візуальний, так і символічний образ території. Використання локальної гастрономії у форматах подієвого туризму, створенні маршрутів, дегустаційних програм або комерційно-креативних концепцій не тільки підкреслює спадщину, але й інтегрує її в економічну систему функціонування туристичних destinations. У цьому контексті кулінарна символіка виступає як репрезентативний каркас, що впорядковує досвід туриста, занурити його в автентичне середовище та формує чіткий сценарій його перебування.

Додатково варто акцентувати, що гастрономічні традиції відіграють фундаментальну роль у збереженні культурної спадщини, виступаючи одні із головних механізмів забезпечення тяглості між історичним минулим і сучасністю. У цьому аспекті особливе значення набуває поняття «кулінарної пам'яті», яка формується через багатовимірні практики пов'язані з приготуванням, споживанням та інтерпретацією їжі. Процес передачі рецептів між поколіннями найчастіше здійснюється не у письмовій чи зафіксованій формі, а передусім через безпосередній досвід, спільну діяльність і включення індивіда в культурне середовище. Таким чином, гастрономічна традиція постає не лише частиною матеріальної культури, а й важливим інструментом

соціалізації, через який індивід засвоює соціокультурні норми, цінності та поведінкові моделі, характерні для певної спільноти.

Важливу роль у гастрономії відіграє взаємозв'язок із природно-географічними умовами певного регіону. Кліматичні особливості, ґрунтові ресурси, а також доступ до водних та лісових багатств суттєво впливають на формування локальних харчових систем. Наприклад, у північних регіонах України переважають страви, в основі яких лежить використання дарів лісу, тоді як у південних значну частку займають овочі, риба та продукти степового господарства. Такий зв'язок визначає не лише різноманітність продуктів, але й способи їх обробки, зберігання та подачі. У підсумку кожен регіон створює свою унікальну гастрономічну модель, яка відображає адаптацію до природних умов і водночас перетворює ці умови на частину культурного ландшафту.

Гастрономічні практики відіграють важливу роль у ритуальній культурі, супроводжуючи ключові життєві події – народження, весілля, похорон – а також календарні свята. Вони надають кожній події символічного змісту. Через ці практики не тільки відтворюються соціальні зв'язки, але й зміцнюється колективна ідентичність. Ритуальна їжа слугує своєрідним кодом, що дозволяє розкривати культурні значення та активно інтегрувати людину в спільноту.

Важливу роль у формуванні гастрономічних традицій відіграють історичні процеси. Міграції, торговельні зв'язки, політичні зміни активно сприяли взаємозбагаченню кулінарних культур і створенні нових гастрономічних проявів. Українська кухня є яскравим прикладом такої відкритості до зовнішніх впливів, поєднуючи у собі автохтонні традиції з елементами, запозиченими з інших культур. Це підкреслює динамічність гастрономії як системи, яка постійно прогресує, зберігаючи водночас свою самобутність. Така гнучкість забезпечує її адаптивність до сучасних умов, особливо в контексті глобалізаційних процесів.

У сучасному суспільстві набирає обертів тенденція до переосмислення гастрономічної спадщини як потужного інструменту розвитку територій. Локальні кулінарні традиції дедалі частіше слугують основою для створення регіональних брендів, стимулювання малого бізнесу та розробки туристичних продуктів. Важливою передумовою цього процесу є збереження автентичності, яка забезпечує унікальність гастрономічної пропозиції. Таке явище можна розглядати як своєрідну комерціалізацію традицій. Однак за умови грамотного підходу, це не призводить до втрати культурного змісту, а навпаки – сприяє його популяризації та актуалізації.

Таблиця 1.4

Вплив складових гастрономічного туризму на актуалізацію кулінарної спадщини та підвищення міжнародної туристичної привабливості

Складова гастрономічного туризму	Характеристика	Вплив на актуалізацію кулінарної спадщини	Вплив на міжнародну туристичну привабливість
Традиційні страви регіону	Автентичні кулінарні практики, що відображають історичний і етнокультурний розвиток території	Сприяють збереженню старовинних рецептів, технологій приготування та локальних смакових традицій	Формують унікальний гастрономічний образ дестинації та підвищують інтерес іноземних туристів
Локальні продукти	Продукція місцевого походження: сири, вина, м'ясні вироби, мед, випічка тощо	Підтримують традиційне виробництво та популяризують регіональні кулінарні особливості	Підвищують конкурентоспроможність регіону через унікальність і високу якість локального продукту
Гастрономічні фестивалі та ярмарки	Подієві заходи, присвячені регіональній кухні та харчовій культурі	Активізують інтерес до кулінарних традицій та сприяють їх популяризації серед широкої аудиторії	Виконують промоційну функцію, приваблюють внутрішніх і міжнародних туристів

Гастрономічні маршрути	Комплекс туристичних локацій, об'єднаних тематикою їжі, напоїв і локального виробництва	Дозволяють інтегрувати кулінарну спадщину в структурований туристичний продукт	Підсилюють туристичну привабливість через системне представлення гастрономічних ресурсів
Майстер-класи та дегустації	Форми інтерактивного залучення туристів до місцевої гастрономічної культури	Забезпечують безпосереднє ознайомлення з технологіями приготування та традиціями споживання їжі	Формують емоційно насичений туристичний досвід і позитивний імідж дестинації
Ресторанні та фермерські локації	Заклади, що репрезентують локальну кухню та регіональні продукти	Актуалізують кулінарну спадщину через сучасні форми подачі та комерціалізації	Розширюють туристичну інфраструктуру та сприяють формуванню стабільного туристичного попиту

Джерело: сформовано автором на основі [23]

Узагальнений аналіз компонентів гастрономічного туризму виявляє їхній системний характер і взаємодоповнювальний вплив у контексті актуалізації кулінарної спадщини та формування міжнародної туристичної привабливості регіонів. Кожна складова виконує окрему функцію, проте лише їх комплексна взаємодія сприяє ефективному збереженню, популяризації й інтеграції гастрономічної культури в сучасний туристичний простір. Зокрема, традиційні страви та локальні продукти виступають основою автентичності, тоді як гастрономічні фестивалі, туристичні маршрути й інтерактивні формати служать засобами комунікації і поширення культурного надбання широкій аудиторії.

Спостерігається чіткий взаємозв'язок між рівнем збереженості кулінарної спадщини та конкурентоспроможністю туристичної дестинації на

міжнародному ринку. Чим глибше гастрономічні традиції інтегровані в туристичну інфраструктуру, тим більш виразним стає культурний образ регіону, а його привабливість для іноземних туристів помітно зростає. У такому контексті гастрономічний туризм стає не лише інструментом економічного розвитку, а й дієвим засобом збереження культурної ідентичності, що сприяє стійкості та унікальності регіонів в умовах глобалізації.

У сучасних умовах глобалізаційних трансформацій гастрономічні традиції зазнають значних змін, набуваючи нових форм існування, де автентичність гармонійно поєднується з інноваційними підходами. З одного боку, процес уніфікації кулінарних практик, зумовлений впливом масової культури та транснаціональних гастрономічних трендів, сприяє частковій втраті локальної специфіки. Проте з іншого боку, спостерігається протилежна тенденція – переосмислення та активна популяризація локальних кухонь, які виступають як важливий елемент культурного спротиву й засіб збереження етнічної ідентичності. В такому контексті регіональна гастрономія виступає потужним інструментом культурної диференціації, що дозволяє зберігати унікальність окремих території у процесі глобального культурного обміну.

Інституціоналізація гастрономічної спадщини набуває все більшого значення. Вона проявляється у включенні окремих елементів кулінарної культури до національних та міжнародних реєстрів нематеріальної культурної спадщини. Це сприяє їх кращому збереженню, популяризації та поглибленню наукових досліджень у цій сфері. В українських реаліях такі процеси лише набирають обертів, однак уже зараз спостерігається активне формування системного підходу до збереження гастрономічних традицій через фестивалі, етнографічні проекти, гастрономічні тури та освітні ініціативи.

Не менш важливою є роль гастрономії у формуванні культурного ландшафту регіону. Страви, технології їх приготування, способи подачі та споживання інтегруються у загальну систему культурних практик, створюючи цілісний образ території. У цьому сенсі гастрономія виступає не лише як

елемент культури, а як фактор просторової ідентифікації. Вона формує уявлення про регіон як для його мешканців, так і для зовнішніх спостерігачів, зокрема туристів. Таким чином, гастрономічна традиція стає частиною символічного капіталу території, який може бути використаний у процесах брендингу та розвитку регіональної економіки.

Водночас необхідно враховувати, що комерціалізація гастрономічної спадщини містить певні ризики. Надмірна адаптація традицій до потреб ринку може призводити до їх спрощення, втрати автентичності та символічного змісту. Тому важливим завданням є пошук балансу між збереженням культурної сутності гастрономічних практик і їх адаптацією до сучасних умов. Це потребує комплексного підходу, що включає участь науковців, представників місцевих громад, бізнесу та державних інституцій.

РОЗДІЛ II. ІСТОРИКО-РЕГІОНАЛЬНІ ОСОБЛИВОСТІ КУЛІНАРНИХ ТРАДИЦІЙ УКРАЇНИ

2.1. Історичний розвиток українських кулінарних традицій

Українські кулінарні традиції формувалися протягом тривалого історичного періоду під впливом природно-географічних умов, господарської діяльності населення та культурних особливостей різних регіонів. Харчування базувалося переважно на продуктах місцевого походження, що забезпечувало тісний зв'язок кухні з природним середовищем і сезонністю. Основу раціону становили зернові культури, овочі, бобові, а також молочні та м'ясні продукти, які використовувалися відповідно до традиційного укладу життя [2].

Важливу роль у становленні української кухні відіграв аграрний характер господарства. Це зумовило поширення страв із борошна, круп, картоплі та інших доступних продуктів. Технології приготування їжі були орієнтовані на збереження поживних властивостей продуктів і включали варіння, тушкування, запікання, сушіння та квашення. Такі способи обробки не лише забезпечували тривале зберігання продуктів, але й формували характерні смакові якості традиційних страв [12].

Суттєвою ознакою української кулінарної культури є її регіональна різноманітність. У різних частинах країни сформувалися власні гастрономічні особливості, що пояснюється природними умовами, етнічним складом населення та історичними контактами з сусідніми народами. Зокрема, у гірських районах переважають страви з картоплі, кукурудзяного борошна, грибів і молочних продуктів, що відображає специфіку місцевого господарства та доступність ресурсів [12].

Кулінарні традиції були тісно пов'язані з обрядовістю та святковою культурою українців. Приготування певних страв супроводжувало календарні та родинні свята, виконуючи не лише побутову, а й символічну функцію. Через їжу передавалися культурні норми, традиції гостинності та соціальні цінності, що сприяло збереженню ідентичності та спадкоємності поколінь [2].

Таким чином, українська кухня сформувалася як складне культурне явище, що поєднує природні, господарські та соціокультурні чинники, і виступає важливим елементом національної спадщини.

Подальший розвиток українських кулінарних традицій тісно пов'язаний із їхнім поступовим переосмисленням у контексті сучасної культури та туризму. У сучасних умовах традиційна кухня перестає бути лише елементом побуту і набуває значення важливого ресурсу культурної ідентичності та туристичної привабливості. Саме через гастрономію відбувається пізнання території, її історії, способу життя та культурних особливостей населення [7].

Важливим інструментом популяризації кулінарної спадщини є гастрономічні маршрути, які об'єднують різні елементи туристичної інфраструктури в єдину систему. Такі маршрути включають ресторани, фермерські господарства, виноробні, сироварні, а також локальні фестивалі й події. Завдяки цьому гастрономічні ресурси трансформуються у цілісний туристичний продукт, що підвищує конкурентоспроможність регіону та сприяє розвитку місцевої економіки [7].

Значну роль у формуванні гастрономічного іміджу територій відіграють фестивалі та ярмарки. Вони виконують одночасно презентаційну, економічну та соціокультурну функції, сприяючи популяризації локальних страв і традицій. Проведення таких заходів дозволяє залучати туристів, активізувати підприємницьку діяльність та формувати позитивний образ регіону на національному й міжнародному рівнях [7].



Рис. 2 1 . Гастрономічна карта України з регіональними стравами
Джерело: [29]

Аналіз сучасного стану гастрономічного туризму свідчить, що він базується на поєднанні кількох ключових ресурсів: традиційних страв, виноробної культури, фермерського виробництва, фестивальної діяльності та поліетнічності кухні. Кожен із цих елементів виконує важливу функцію як у збереженні кулінарної спадщини, так і у формуванні туристичної привабливості регіону. Зокрема, традиційні страви виступають носіями культурної ідентичності, а локальні продукти формують основу гастрономічного бренду території [2].

Для наочності структури гастрономічного потенціалу доцільно подати узагальнену характеристику основних ресурсів.

Таблиця 2.1

Основні ресурси гастрономічного туризму Карпатського регіону та їх туристичний потенціал

Ресурс	Приклади	Значення для кулінарної спадщини	Туристичний потенціал
Традиційні страви	банаш, кулеша, грибна юшка, плацинди	Зберігають етнокультурну самобутність регіону	Формують гастрономічний бренд Карпат
Виноробна культура	локальні виноробні, дегустаційні зали	Репрезентує історичні традиції	Приваблює туристів
Сироваріння та фермерство	бринза, будз, вурда, полонинські господарства	Підтримує традиційні технології	Розвиває сільський та гастрономічний туризм
Фестивальна діяльність	фестивалі вина, меду, сиру, баношу	Популяризує культуру й традиції	Збільшує туристичний потік
Поліетнічність кухні	українські, угорські, румунські, словацькі впливи	Збагачує кулінарну спадщину	Підсилює міжнародну привабливість

Джерело: сформовано авторами на основі [23]

Окрему роль у розвитку гастрономічного туризму Карпатського регіону відіграють традиційне сироваріння та полонинське господарство, які є важливими елементами історичної та культурної спадщини регіону. Виробництво бринзи, будзу та інших локальних продуктів не лише сприяє збереженню автентичних кулінарних традицій, а й формує унікальні гастрономічні маршрути, стимулює розвиток малого підприємництва та підвищує туристичну привабливість регіону [1].

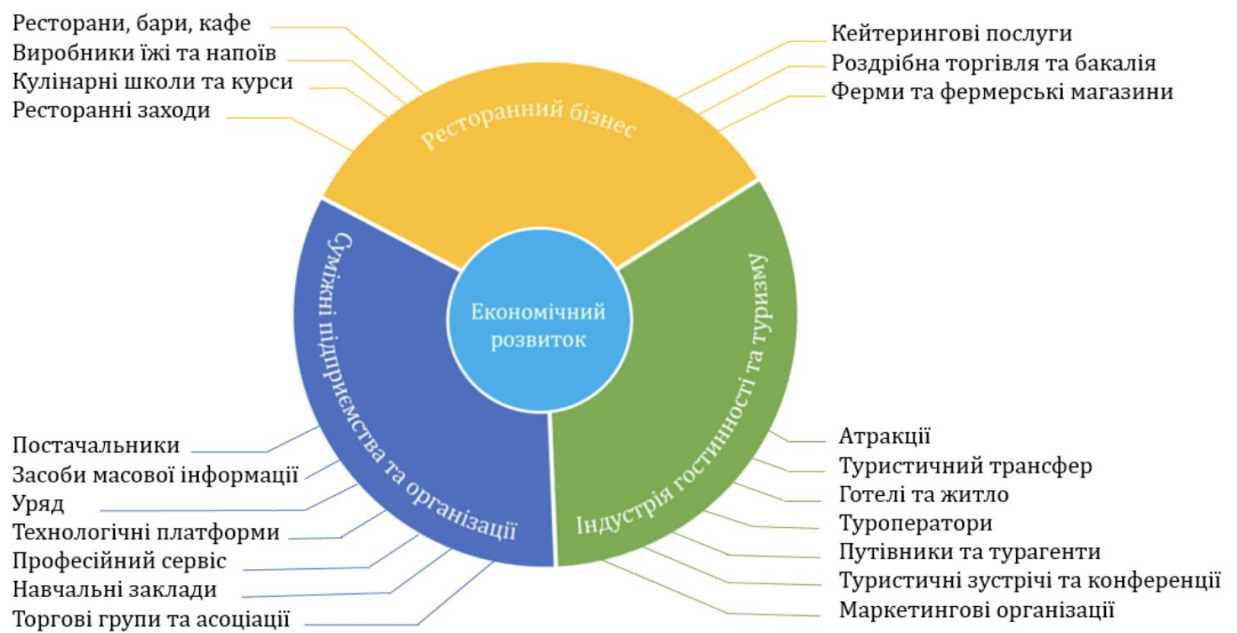


Рис. 2.2. Учасники гастрономічного туризму та їх вплив на економіку регіону

Джерело: [29]

Таким чином, сучасний розвиток українських кулінарних традицій характеризується їх трансформацією у важливий інструмент туристичного розвитку. Поєднання автентичності, локальних ресурсів і сучасних підходів до їх популяризації створює передумови для формування конкурентоспроможного гастрономічного продукту як на національному, так і на міжнародному рівнях.

Подальший розвиток гастрономічного туризму в Україні визначається не лише наявністю багатой кулінарної спадщини, а й здатністю ефективно інтегрувати її в туристичну індустрію. Важливим є створення комплексного туристичного продукту, який поєднує гастрономію з іншими видами туризму – культурним, етнографічним, сільським та рекреаційним. Такий підхід дозволяє розширити цільову аудиторію та підвищити загальну привабливість туристичних дестинацій [6].

Особливе значення має розвиток інфраструктури гастрономічного туризму. Йдеться про мережу ресторанів, дегустаційних залів, фермерських

господарств, гастрономічних локацій та сервісних об'єктів, які забезпечують якісний туристичний досвід. Водночас важливим є формування партнерства між місцевими виробниками, закладами харчування та туристичними організаціями, що сприяє створенню цілісного та конкурентоспроможного продукту [6].

Значною проблемою розвитку гастрономічного туризму залишається нерівномірність інфраструктурного забезпечення та недостатній рівень сервісу. У багатьох регіонах спостерігається обмежена доступність транспортної інфраструктури, недостатня кількість якісних туристичних послуг та слабка інтеграція локальних ресурсів у туристичні маршрути. Це стримує повноцінне використання гастрономічного потенціалу країни [3].

Разом з тим, сучасні умови, зокрема виклики воєнного часу, відкривають нові можливості для розвитку внутрішнього туризму. Гастрономічний туризм може виступати інструментом підтримки локальних економік, збереження культурної спадщини та консолідації суспільства. Через популяризацію місцевих продуктів і традицій відбувається формування позитивного іміджу регіонів і країни в цілому [6].

Важливим напрямом є формування гастрономічних брендів територій. Розробка унікальних туристичних пропозицій, пов'язаних із локальними продуктами та стравами, сприяє підвищенню впізнаваності регіонів. При цьому значну роль відіграє цифрове просування, створення інформаційних платформ і використання сучасних маркетингових інструментів [6].

Особливе місце у популяризації гастрономічної спадщини Гуцульщини займають фестивалі та культурно-туристичні заходи. Вони сприяють збереженню традиційних кулінарних практик, підтримці локальних виробників та залученню туристів до ознайомлення з автентичною культурою регіону. Одним із найвідоміших заходів є фестиваль «Гуцульська бриндзя», який щорічно проводиться у Рахові та присвячений традиціям вівчарства і виробництва овечого сиру. Під час фестивалю відбуваються дегустації бринзи, презентації гуцульських страв, виступи фольклорних колективів та ярмарки

народних ремесел. Фестиваль став важливим елементом туристичного бренду регіону та сприяє популяризації гуцульської культури далеко за межами Карпат.

Не менш важливу роль відіграють Свята полонини, які проводяться у Верховині, Косові та інших населених пунктах Карпатського регіону. Такі заходи демонструють традиційний спосіб господарювання гуцулів, знайомлять відвідувачів із процесом виготовлення будзу, вурди та бринзи, а також популяризують місцеву кухню через дегустації традиційних страв. Завдяки поєднанню гастрономії, етнографії та культурних традицій подібні заходи формують цілісний туристичний продукт і сприяють розвитку внутрішнього туризму.

Таким чином, сучасний розвиток гастрономічного туризму в Україні характеризується поступовим переходом від локального використання кулінарної спадщини до її активного залучення в туристичну діяльність. Ефективна інтеграція гастрономічних ресурсів у туристичну сферу сприятиме підвищенню конкурентоспроможності регіонів, розвитку підприємництва та збереженню культурної спадщини.

2.2. Особливості та характерні риси кухні Гуцульщини

Гуцульська кухня – це яскраве відображення багатой культурної спадщини традицій карпатських горян. Вона вирізняється своєю простотою, оригінальністю та використанням натуральних продуктів, які дарує гуцульський край.

Основними продуктами цієї кухні є кукурудзяне борошно, квасоля, гриби, картопля та, звичайно ж, бринза – овечий сир, який місцеві лагідно називають “бриндзя”. Саме ці прості, але поживні продукти стають основою для приготування смачних та самобутніх страв. [15].

Бринза – особливий сорт сиру з овечого молока, який традиційно виготовляють на високогірних полонинах. Її неможливо порівняти з тим продуктом, який продають з написом "бринза" на етикетці у магазинах. Для

виробництва бринзи проціджене овече молоко заквашують за допомогою спеціальної закваски з молока, звурдженого в шлунку ягняти, яке ще не паслося. Потім сир нагрівають у великих чанах поруч із багаттям, ретельно перемішуючи масу доти, доки у ній не почнуть формуватися грудочки. Їх вручну з'єднують у більші грудки сиру. Після цього сир підвішують у теплому місці чи просто розкладають на сонці для завершення початкового етапу ферментації. На цій стадії він називається – будз. Після тижневого вигрівання будз перетирають з сіллю і маслом – так отримують бринзу.

Бануш або (банош) готують у чавунному казанку на відкритому вогні. У казанок заливають сметану або вершки, доводять до кипіння, додають сіль, потім дрібною цівочкою всипають кукурудзяне борошно, постійно помішуючи дерев'яною ложкою. Страву доводять до готовності, поки на поверхню не проступлять крапельки жиру. Готовий банош має бути середньої густини, жовтого кольору і злегка кислуватим на смак. Традиційно його подають зі шкварками, бринзою, грибами.

Грибна юшка – готується з сушених білих грибів, які відварюють у курячому бульйоні з додаванням спецій. У страву додають домашню локшину і зелень.

Росівниця – страва, яку готують на відварі з буженини та січеної капусти. Для загущення додають кукурудзяну крупу.

Гуцульський борщ - варять з квашеного буряка та копченої буженини, що надає йому особливого смаку та аромату.

Голубці – у цьому регіоні традиційно готують із квашеної капусти. Начинкою може бути картопля, або кукурудзяна крупа, часто додають м'ясо або шкварки.

Кулеша – кукурудзяна каша, зварена на воді. Подають з бринзою або топленими шкварками. Може бути зварена з тертою картоплею.

Пироги – вареники з різними начинками (чорниці, сир, або капуста тощо).

Книші – це булочки, фаршировані відвареною картоплею чи бринзою.

Білі гриби в сметані – гриби нарізають невеликими шматочками, відварюють у воді до напівготовності, а потім обсмажують на вершковому маслі. Наприкінці додають подрібнену цибулю, сметану й зелень.

Засолені грузді – це особливо смачний делікатес. Попередньо очищені гриби спочатку вимочують у воді протягом трьох діб, регулярно замінюючи воду, після чого їх відварюють. Найсмачнішими виходять грузді, засолені в дубовій бочці – їх викладають шарами зі спеціями, додаючи листя смородини, вишні та хрону, і заливають холодним соляним розсолом.

До гуцульської кухні також належать: гусянка (кисломолочний продукт), вурда (різновид овечого сиру), шупеня (страва з квасолі).

Рецептурна структура гуцульської кухні характеризується акцентом на технологічній ощадності, що проявляється у переважному використанні таких методів теплової обробки, як варіння, тушкування та копчення. Важливою особливістю є мінімальна кількість інгредієнтів, що дозволяє підкреслити натуральний смак і якість кожного продукту окремо.

У контексті сучасної туристичної практики гуцульська кухня поступово еволюціонує у важливу платформу культурної взаємодії. Вона перестала бути ізольованим елементом культурної спадщини, що нагадує лише про минуле, і набула нового значення, як засіб комунікації між місцевими громадами та туристами. Проведення майстер-класів із приготування традиційного баношу, організація гастрономічних фестивалів, і створення дегустаційних маршрутів гірськими селами слугує наочним підтвердженням того, що автентична кухня виконує роль важливого культурного посередника. Вона не лише зберігає традиції, а й демонструє здатність адаптуватися до сучасних способів життя і форматів споживання.

Поєднуючи рецептурну унікальність із природно зумовленими моделями харчування та виразною кулінарною ідентичністю, гуцульська кухня формує значущий ресурс для туристичного сприйняття регіону. Це більше, ніж система приготування їжі, - це насичений культурний досвід, у якому поєднуються естетичні, функціональні, та символічні аспекти: від

унікальних підходів до добору локальних інгредієнтів і до життєвого ритму громади, який знаходить відображення в кулінарних практиках. Гастрономія в цьому контексті виконує не тільки утилітарну функцію, але й стає основою для створення інноваційних туристичних продуктів, які базуються на участі гостей.

Ключовий потенціал цієї моделі полягає у здатності перетворювати туриста з пасивного споживача на активного учасника процесу. Залучення до відтворення кулінарної спадщини поглиблює емоційний досвід, водночас сприяючи особистісній і культурній ідентифікації. Такий підхід активує механізм підтримки локального культурного середовища: традицій не просто відновлюються, а органічно інтегруються в сучасне життя регіону.

У таблиці 2.3 узагальнено ключові параметри цієї кулінарної системи, що можуть бути враховані при її інтеграції у стратегічні моделі брендового позиціонування території.

Таблиця 2.3

Ключові характеристики гуцульської кухні у структурі
гастрономічного туризму

Ознака	Змістове наповнення
Провідні продукти	Кукурудзяна крупа, бринза, гриби, картопля, квасоля, капуста, молочні вироби
Основні техніки приготування	Варіння, тушкування, копчення, ферментація, запікання у печі
Страви-репрезентанти	Банош, кулеша, грибна юшка, будз, вареники з сиром, мачанка, узвар
Функціональна модель харчування	Сезонна, пастушо-польова, енергозберігаюча, придатна до зберігання
Культурна роль гастрономії	Ритуальна, родинна, соціальна, ідентифікаційна
Туристичний потенціал	Майстер-класи, дегустації, фестивалі, гастромаршрути, сувенірна продукція

Джерело: [4]

Для більш чіткого окреслення туристичної привабливості гуцульської кухні доцільно подати її розгорнутий гастрономічний профіль (табл. 2.4).

Гастрономічний профіль Гуцульщини як туристичної дестинації

Категорія	Характеристика
Тип кухні	Сільська, мобільна, пастуша; адаптована до гірських умов, сезонного ритму й обмеженого доступу до ресурсів
Склад інгредієнтів	Натуральні, локальні продукти з високим рівнем екологічної чистоти
Символічні страви	Банос із бринзою, грибна юшка, кулеша, копчена бринза, мачанка
Кулінарна ідентичність	Висока; рецептури передаються усно, прив'язані до конкретних родин, селищ або полонин
Структура харчування	Побутова їжа й обрядові страви мають чіткий функціональний поділ; обіди поділяються на святкові й польові
Модель гастротуризму	Фестивалі локальних продуктів, гастромаршрути, майстер-класи, дегустації, сироварні як туристичні об'єкти
Цільова аудиторія	Туристи, зацікавлені в етнокультурі, сталому туризмі, автентичних практиках та кулінарному спадку
Сильні сторони	Автентичність, екологічна чистота, тяглість традиції, виразна гастроідентичність
Слабкі сторони	Залежність від сезонності, недостатній рівень гастромаркетингу, слаборозвинена логістика
Перспективи розвитку	Формування брендів продуктів, розробка гастротуристичних маршрутів, гастромаркетинг через локальні кейси

Джерело: [11, 22]

Представлений гастрономічний профіль дозволяє розглядати кухню Гуцульщини як важливий структурний елемент туристичної спеціалізації регіону. Її багатовікові рецептурні традиції, чітка локальна ідентичність, тісний зв'язок із природними циклами та інтегрованість у святкові й господарські обряди створюють надійну основу для формування автентичного гастрономічного продукту. Такий ресурс відкриває широкі перспективи для розвитку дегустаційних форматів, побудови тематичних маршрутів, організації тематичних подій і підтримки крафтового виробництва. Водночас ідентифіковано низку обмежувальних факторів таких, як сезонність, недостатня кількість ефективних інструментів промоції та нерівномірність розвитку туристичної інфраструктури регіону. Це вимагає стратегічного

підходу до формування ринку локальної кухні як частини брендового позиціонування території.

У цьому контексті гуцульська перестає бути лише побутовим явищем чи елементом фольклорної декоративності. Вона набуває статусу багатофункціональної системи, здатної органічно інтегруватися в сучасний туристичний простір, зберігаючи при цьому своє культурне значення. Її трактування як частини нематеріальної культурної спадщини, що безпосередньо пов'язана з традиційними формами господарювання, відкриває нові горизонти для розробки сталих моделей регіонального розвитку. У межах такого підходу кухня не лише виступає носієм культурної самобутності Гуцульщини, але й сприяє її модернізації через механізми гастрономічного туризму.

2.3. Брендові страви Буковини та їх гастрономічна популярність

Історично склалося так, що майже кожен регіон України має свою унікальну традиційну кухню. Століттями змінювалися кордони країни та частково - національний склад мешканців, а люди ретельно зберігали свої "смакові" традиції. Буковина в цьому сенсі є особливим краєм, адже тут окрім українців, проживає значна кількість представників інших національностей. Найбільше серед них румунів, молдован та поляків, зустрічаються також німці, чехи, словаки, угорці, євреї.

Багатовікова історія співіснування різних етносів і релігійних спільнот перетворила кухню Буковини на яскравий симбіоз культур. Вона ввібрала кулінарні техніки, інгредієнти, та традиції святкових і повсякденних страв відразу з кількох культурних джерел. Зміни державного устрою, що неодноразово відбувалися в регіоні, залишили сліди не лише в архітектурі чи адміністративних межах, а й у гастрономічній спадщині, яка дбайливо зберігається донині. Буковинський стіл завжди має глибше значення, ніж просто їжа: це жива історія поколінь, віддзеркалення взаємоповаги та

результат переданих у побуті навичок, збережених без допомоги офіційних інституцій.

Рецептурна палітра охоплює як прості сільські страви, що легко готуються, так і вишукані багатокомпонентні композиції, притаманні міській кухні минулого. Збереження традиційних технік, таких як використання прянощів, тушкування чи запікання, чудово поєднується з відкритістю до новацій - окремі рецепти вдало пристосовуються до сучасних смаків, залишаючи при цьому відчуття глибокого зв'язку з регіональною спадщиною. Такий баланс між традицією й еволюцією створює унікальні перспективи для розвитку гастрономічного туризму.

Щоб виділити найбільш показові приклади буковинської кухні, які можуть стати частиною туристичних маршрутів чи різноманітних подій, варто звернути увагу на узагальнену таблицю 2.3. У ній представлені репрезентативні страви регіону, які одночасно зберігають зв'язок із традиціями та відповідають сучасним тенденціям у сфері гастрономії.

Таблиця 2.5

Репрезентативні страви Буковини: походження, структура та символіка

Назва страви	Коротка характеристика	Походження/етнічний вплив	Символічне або культурне значення
Цуркени	Домашня ковбаса з м'ясного фаршу з прянощами, запечена або варена	Українсько-румунський	Страва зимового циклу, використовується у заговинах
Книдлі	Картопляні або манні галушки, іноді з начинкою	Німецький	Ознака міської кухні, сервірована на свята
Гомбовці	Солодкі кнедлі з фруктами, покриті маслом і сухарями	Австро-угорський	Традиційний десерт для релігійних свят
Плачинди	Прісні млинці з різноманітною начинкою	Румунський	Страва постів, часто готується на релігійні події
Козацький куліш	Круп'яна страва з м'ясом, салом і цибулею	Український	Елемент фольклорної реконструкції на фестивалях

Джерело: [18]

Страви, наведені в таблиці, відображають глибокий рівень кулінарної гібридизації, що сформувалася внаслідок багатовікової взаємодії кулінарних традицій. Цуркени, гомбовці, книдлі – кожна з цих страв вирізняється не лише унікальним складом інгредієнтів, але й особливим символічним значенням. Деякі з них тісно пов’язані з календарними святами, тоді як інші виконують важливу роль у родинних обрядах або є невід’ємною частиною ярмаркової традиції. У сучасних умовах ці страви все частіше знаходять нове життя в туристичному середовищі: у меню ресторанів, на етнофестивалях, у межах подієвих заходів, які активно інтегрують елементи культурної спадщини. Завдяки багаточисельності рецептури та здатності адаптуватися до різних контекстів, ці страви поступово перетворюються на гастрономічні продукти з високим потенціалом для культурної репрезентації.

Кухня Буковини вирізняється не лише своєю автентичністю, а й здатністю адаптуватися до сучасних гастромаркетингових тенденцій. Її характерна візуальна естетика, впізнавані смакові акценти та багатий наратив створюють сприятливі умови для інтеграції локальних страв у комунікаційні стратегії. Формати подачі охоплюють широкий спектр - від традиційного домашнього стилю до сучасних ф’южн-інтерпретацій. Такі варіації успішно поєднують автентичну сутність з новітніми візуальними та смаковими елементами. Для детального аналізу факторів, які визначають гастрономічну привабливість буковинських страв у внутрішньому та міжнародному туризмі, слід звернутися до структури цільового гастропрофілю, поданого в таблиці 2.6.

Таблиця 2.6

Гастрономічна популярність страв Буковини: складові туристичної привабливості

Параметр аналізу	Характеристика
Інгредієнтна впізнаваність	Високий ступінь локальності продуктів, притаманна традиційним селянським стравам

Культурна репрезентативність	Поєднання етнічних кодів, здатність демонструвати мультикультурну спадщину
Візуальна привабливість	Яскраві кольори, натуральні текстури, естетична простота в подачі
Контекст споживання	Святкові застілля, фольклорні події, гастрономічні фестивалі
Потенціал фудмаркетингу	Придатність до брендового пакування, просування як частини культурного маршруту
Туристичний емоційний ефект	Високий рівень ностальгійності, ефект «повороту до дитинства» або домашнього затишку

Джерело: [10]

Аналіз ключових чинників, що зумовлюють популярність буковинської кухні, дає змогу виявити причини її привабливості для туристів. Ця кухня не претендує на статус вишуканої гастрономії в традиційному розумінні, однак саме в цьому полягає її особлива цінність. Її страви виступають носіями живої пам'яті про родинні звичаї, підкреслюють затишну, повсякденну атмосферу та сприяють глибокому емоційному залученню. Саме ці характеристики активно використовуються у сучасних ініціативах, таких як концепція *slow food*, локальні кулінарні заходи та відродження стародавніх рецептів.

У цьому підході кулінарні надбання Буковини виступають не лише як свідчення історичної спадщини, а й ключ до розуміння регіону, його внутрішнього ритму, особливостей характеру та унікальних історій. Завдяки гармонійному поєднанню мультикультурних впливів, автентичних рецептів та привертаючої увагу презентації, гастрономія може стати ефективним інструментом для ознайомлення з місцевою культурною самобутністю. Проте для того, щоб ця концепція ефективно функціонувала в туристичному секторі, необхідна чітко вибудована система, яка передбачає адаптацію до потреб сучасного мандрівника, стратегічну логіку просування і інтеграцію гастрономічного досвіду у загальні напрямки розвитку дестинації.

2.4. Традиційні страви Прикарпаття як елемент туристичної привабливості

Кулінарна спадщина Прикарпаття сформувалася під впливом унікальної комбінації аграрних традицій, релігійної календарної циклічності та побутових практик, характерних для сільських громад, які проживають у передгірських і рівнинних районах Карпатського регіону. Страви цього краю вирізняються не прагненням до естетичної виразності чи гастрономічної екстравагантності, а зосереджуються на збереженні цілісності продуктів, автентичності інгредієнтів і передачі кулінарної спадщини через рецептурну пам'ять. Фундаментальна особливість кухні Прикарпаття полягає у гармонійному поєднанні сезонних природних ресурсів, простих методах підготовки їжі, і чіткої прив'язки до календарних, родинних та господарських циклів.

Основу локального раціону складають доступні продукти: зернові, овочі, фрукти, молочні вироби, сало, мед, гриби та бобові культури. Багато страв зберегли традиційну форму приготування та подачі, що сягає корінням у давнину. Рецептури таких страв зазвичай залишаються незмінними, передаються усно від покоління до покоління і часто є характерними для окремих родин або навіть цілих сіл. Для кращого розуміння особливостей прикарпатської гастрономії доцільно провести аналіз типових страв, враховуючи їх склад, спосіб приготування та культурний контекст, як це зазначено в таблиці 2.7.

Таблиця 2.7

Прикарпатські традиційні страви: склад, спосіб приготування та культурна роль

Назва страви	Основні інгредієнти	Спосіб приготування	Культурний контекст
Печена капуста	Квашена капуста, сало, цибуля, морква, пшоно	Томлення у печі	Святкова страва зимового циклу, переважно на Різдво

Капусняк	Капуста, свинячі ребра, пшоно, картопля	Варіння	Повсякденна зимова їжа
Квашені буряки	Буряк, хрін, часник, сіль	Ферментація	Закуска до м'яса або під час посту
Мачанка	Свинина, цибуля, сметана, борошно	Тушкування	Страва до весільного або недільного столу
Яблучник	Яблука, пшеничне тісто, горіхи або мак	Випікання	Десерт на церковні свята, особливо на Спаса

Джерело: [5,6]

Смакові особливості кухні Прикарпаття вирізняються стійкістю та збереженням традицій, навіть за умов впливу зовнішніх чинників чи змін кулінарних тенденцій. Основною причиною такої стабільності є неперервність кулінарних практик у повсякденному житті та їхній тісний зв'язок із важливими подіями, що мають культурно-соціальне значення, такими як святкування, родинні зустрічі. Перше знайомство з цими стравами не створює відчуття чужорідності, навпаки, смакові відтінки часто пробуджують знайомі асоціації, що можуть нагадувати спогади з дитинства чи атмосферу домашньої їжі. Ці емоційні переживання трансформуються у позитивне ставлення до регіональної гастрономічної культури та стимулюють подальший інтерес. З метою більш детального аналізу привабливості прикарпатської кухні для туристів, у таблиці 2.8 наведено відповідний гастрономічний профіль.

Таблиця 2.8

Туристична привабливість традиційної кухні Прикарпаття

Критерій	Характеристика
Рецептурна автентичність	Страви збережені у традиційній формі, без модернізації, передаються усно
Локальна сировина	Усі інгредієнти доступні у межах регіону, часто надходять з підсобного господарства
Культурна впізнаваність	Прив'язка до календарних свят, церковних традицій, річного побутового циклу

Туристичний формат	Представлені в етнооселях, фермерських дворах, на гастрономічних фестивалях
Емоційне сприйняття	Викликають довіру, асоціюються з домашнім теплом, пам'яттю, ритуальними сценаріями

Джерело: [9]

Висока гастрономічна привабливість прикарпатської кухні обумовлена не лише смаковими якостями страв, а й тісним зв'язком із культурним середовищем. Це не просто кухня для демонстрацій чи виставкових презентацій, а жива частина традицій, що втілює дух спільної праці, гостинності, передачі знань і збереження родинної пам'яті. Знайомство туриста із цими стравами стає не просто дегустацією, а можливістю відчувати справжнє соціальне середовище, у якому ця кулінарна спадщина формувалась.

Гастрономічна традиція Прикарпаття не лише зберігає свою актуальність, але й активно розвивається в сучасних умовах – як частина туристичної індустрії. Її значення полягає у спадковості, доступності приготування, а також у здатності виступати об'єднувальним елементом між місцевою громадою та туристом. Отже, традиційні страви можуть бути не просто пунктом у меню, а важливим культурним елементом, що допомагає регіону привернути увагу та представити себе.

РОЗДІЛ III. ПРОСТОРОВО-РИНКОВІ ОСОБЛИВОСТІ ПОШИРЕННЯ ГАСТРОПРОДУКТУ

3.1. Роль закладів харчування у популяризації локальних гастрономічних традицій

У рамках регіонального туризму гастрономічна складова поступово стає самостійною частиною туристичного досвіду. Це особливо помітно в місцях, де є чітка кулінарна ідентичність, наприклад Гуцульщина, Буковина та Прикарпаття. У цих регіонах кухня не була створена з метою використання на ринку, а розвинулась природно, у рамках побуту, обрядів та практичних потреб. Саме тому включення цієї кухні у сферу публічного харчування потребує уваги до глибини рецептур, логіки їх приготування та соціокультурного змісту [21].

Способи репрезентації традиційної їжі в сучасних закладах харчування відрізняються за рівнем автентичності, організацією кулінарного процесу та характером взаємодії з відвідувачем. Деякі заклади суворо дотримуються оригінальних рецептів, використовують місцеві сезонні продукти та зберігають традиційну структуру подачі страв. Це дає змогу гостям ознайомитися зі справжньою кулінарною спадщиною, не викривленою сучасними гастрономічними трендами. Натомість інша категорія закладів робить ставку на адаптацію: зберігаючи автентичні назви, вони змінюють склад страв, інгредієнти та технології приготування задля кращої комерційної привабливості. Також трапляються випадки, коли регіональна гастрономія слугує лише маркетинговим інструментом, позбавленим реального зв'язку з традиційною практикою. Тоді автентичність втрачає своє змістове значення, перетворюючись на суто декоративний елемент [2].

Для систематизації підходів до популяризації локальної гастрономії варто розглянути ключові типи закладів харчування, що інтегрують традиційні страви в туристичну діяльність (табл. 3.1). Це дасть змогу

проаналізувати їхній вплив на збереження, трансформацію та поверхневу репрезентацію кулінарної спадщини.

Таблиця 3.1

Типи закладів харчування і способи представлення регіональної кухні

Тип закладу	Формат діяльності	Спосіб репрезентації традиційної гастрономії
Етноресторани	Заклади, що стилізують простір під локальний побут	Відтворення рецептур, акцент на традиційному антуражі
Гастропаби та ф'южн-ресторани	Сучасні заклади з експериментальним підходом	Інтерпретація локальних смаків у межах авторської кухні
Сільські садиби	Домашні кухні на базі агротуристичних господарств	Живе приготування, залучення гостей до процесу, локальна сировина
Туристичні комплекси	Масові об'єкти харчування в туристичних зонах	Спрощені версії відомих страв без глибокого змістового контексту
Вулична гастрономія	Тимчасові точки харчування під час подій або сезонно	Презентація найпоширеніших страв у форматі швидкого доступу

Джерело: [16]

Представлена типологія свідчить про те, що ступінь автентичності та культурної змістовності в інтерпретації гастрономічних традицій безпосередньо залежить від моделі обслуговування, бізнес-цілей власників та характеристик цільової аудиторії закладу. Найвищий рівень занурення у традиційне середовище забезпечують сільські садиби, де процеси приготування та споживання їжі максимально наближені до первинних народних практик. Етноресторани створюють цілісний стилізований простір, що приваблює туристів, проте нерідко жертвують точністю автентичних рецептів. Гастропаби адаптують локальні мотиви до сучасних кулінарних трендів, що сприяє залученню широкого кола споживачів, хоча інколи призводить до втрати смислової точності. Натомість туристичні комплекси та об'єкти вуличної їжі, орієнтуючись на масовий потік відвідувачів, зазвичай обмежуються спрощеною презентацією страв, ігноруючи їхню культурну глибину [13].

Заклади харчування не лише відкривають доступ до регіональної кухні, а й формують у туристів сприйняття гастрономії як культурного явища. Споживання страв перетворюється на контакт із духом місця, часу та спільноти, виходячи за межі простого втамування голоду. Методи приготування, естетика подачі, мова персоналу, та атмосфера закладу – усе це стає інструментом пізнання локальної ідентичності. У цьому контексті кухня діє не як пасивне тло, а як ключовий код, що допомагає зрозуміти структуру культурного середовища.

3.2. Аналіз ринку закладів національних та локальних кухонь

Ринок закладів національної та локальної кухні у межах Гуцульщини, Прикарпаття та Буковини характеризується поступовим ускладненням структури та розширенням форм представлення гастрономічного продукту. Це зумовлено не лише зростанням туристичного попиту, а й трансформацією самої гастрономії у складову культурного досвіду, що поєднує споживання, пізнання та емоційне залучення [7].

Особливістю функціонування закладів у досліджуваних регіонах є їх орієнтація на поєднання традиційних кулінарних практик із сучасними форматами обслуговування. При цьому важливу роль відіграє не стільки відтворення окремих страв, скільки цілісність гастрономічного простору, який формується через меню, атмосферу та комунікацію з відвідувачем [16].

Територіально ринок має виражену концентрацію у ключових туристичних центрах, зокрема в Яремче, Верховині, Буковелі, Івано-Франківську та Чернівцях. У цих локаціях сформовано найбільш розвинену інфраструктуру закладів локальної кухні, що обслуговують як внутрішній, так і зовнішній туристичний потік [6].

Таблиця 3.2

Провідні заклади локальної кухні Гуцульщини, Прикарпаття та Буковини

Назва закладу	Населений пункт	Регіон	Тип закладу	Основна концепція
Гуцульщина	Яремче	Гуцульщина	Ресторан-колиба	Класична гуцульська кухня, автентичне середовище
Карпатська колиба	Верховина	Гуцульщина	Етно-ресторан	Приготування на вогні, локальні продукти
Грибова хата	Буковель	Гуцульщина	Тематичний ресторан	Туристична орієнтація, тематичний дизайн
Кнайпа Десятка	Івано-Франківськ	Прикарпаття	Міський ресторан	Сучасна інтерпретація традиційної кухні
Фамілія	Івано-Франківськ	Прикарпаття	Ресторан	Поєднання класики та сучасності
Панська гуральня	Чернівці	Буковина	Ресторан	Мультикультурна кухня, історична стилістика

Джерело: узагальнено автором на основі [19; 22]

Функціональний аналіз представлених закладів дозволяє виокремити кілька підходів до організації гастрономічного простору. Перший із них передбачає максимальну орієнтацію на відтворення традиційного середовища, що реалізується через архітектурні рішення, інтер'єр та характер гастрономічної пропозиції. У таких закладах, як Гуцульщина, споживання їжі супроводжується зануренням у культурний контекст, що формує комплексний досвід взаємодії з регіоном [4].



Рис. 3.1. Інтер'єр ресторану «Гуцульщина» (Яремче)

Джерело: [30]

Інший підхід пов'язаний із орієнтацією на туристичний попит, що передбачає адаптацію гастрономічної пропозиції до широкої аудиторії. У цьому випадку акцент зміщується на візуальну привабливість та доступність, що реалізується через тематичне оформлення та розширення меню. Подібну модель демонструє Грибова хата, де концепція поєднує локальні елементи з розважальними аспектами [3].



Рис. 3.2. Зовнішній вигляд ресторану «Грибова хата»

Джерело: [31]

Третій напрям розвитку представлений міськими закладами, які інтегрують традиційну кухню у сучасний урбаністичний простір. У таких ресторанах, як Кнайпа Десятка, локальна гастрономія подається у зміненому форматі, що враховує сучасні вимоги до сервісу, швидкості обслуговування та естетики [16].



Рис. 3.3. Інтер'єр ресторану «Кнайпа Десятка»
Джерело: [32]

Окрему специфіку має буковинський сегмент ринку, де простежується вплив історично сформованої мультикультурності. У закладах, зокрема Панська гуральня, гастрономічна пропозиція формується на перетині різних кулінарних традицій, що відображається як у складі меню, так і у загальній стилістиці закладу [1].



Рис.3.4. Інтер'єр ресторану «Панська гуральня»

Джерело: [33]

Отже, ринок закладів локальної кухні у досліджуваних регіонах функціонує як диференційована система, у межах якої поєднуються різні підходи до представлення гастрономічної спадщини. Його розвиток визначається не лише економічними чинниками, але й культурною значущістю гастрономії як засобу формування регіональної ідентичності. Це зумовлює появу різних форматів закладів, кожен із яких виконує окрему функцію у структурі гастрономічного туризму.

3.2.1. Просторове поширення закладів національних та локальних кухонь

Просторове поширення закладів локальної кухні в межах Гуцульщини, Прикарпаття та Буковини формується під впливом сукупності чинників, серед яких ключову роль відіграють туристична привабливість території, транспортна доступність, рівень урбанізації та сформованість гастрономічного бренду регіону. У результаті цього спостерігається чітка територіальна диференціація розміщення закладів харчування, орієнтованих на локальну кухню [7].

У межах Гуцульщини найбільша концентрація таких закладів припадає на гірські туристичні центри – Яремче, Верховину, Ворохту та Поляницю (Буковель). Це пояснюється тим, що саме ці населені пункти виконують функцію ключових вузлів туристичних потоків, де попит на автентичний гастрономічний продукт поєднується з високою відвідуваністю регіону. Важливою особливістю є також тяжіння закладів до природних ландшафтів – річкових долин, гірських схилів, лісових масивів, що підсилює загальний туристичний досвід [11].

Прикарпаття характеризується більш рівномірним розміщенням закладів локальної кухні, що пов'язано з вищим рівнем урбанізації та розвиненою інфраструктурою. Центром концентрації виступає Івано-Франківськ, де сформовано значну кількість ресторанів, які працюють із локальною гастрономічною традицією. Окрім обласного центру, важливими осередками є також Коломия та Надвірна, які виконують функцію транзитних і культурно-туристичних пунктів [6].

У межах Буковини просторове поширення закладів локальної кухні має виражений осередковий характер. Основна їх частина зосереджена у Чернівцях як адміністративному та культурному центрі регіону, а також у Вижниці та навколишніх громадах, де активно розвивається зелений туризм. Така структура пояснюється поєднанням міського гастрономічного середовища з сільськими формами господарювання, що забезпечують доступ до локальних продуктів [1].

Таблиця 3.3

Просторова концентрація закладів локальної кухні у досліджуваних регіонах

Регіон	Основні центри	Тип розміщення	Характер просторової концентрації
Гуцульщина	Яремче, Верховина, Буковель, Ворохта	Туристичні вузли	Висока концентрація в гірських курортах
Прикарпаття	Івано-Франківськ, Коломия, Надвірна	Урбанізований простір	Рівномірне міське поширення
Буковина	Чернівці, Вижниця	Осередкове	Концентрація у містах і зелених садибах

Джерело: узагальнено автором

Важливим аспектом просторової організації закладів локальної кухні є їх прив'язка до туристичних маршрутів. Зокрема, у Гуцульському регіоні заклади харчування часто розташовуються вздовж основних транспортних артерій, що ведуть до популярних туристичних об'єктів, таких як водоспад Пробій у Яремче або гірськолижний курорт Буковель. Це свідчить про формування так званих «гастрономічних коридорів», де заклади виконують функцію супроводу туристичного потоку [21].

У Прикарпатті просторове розміщення закладів більшою мірою орієнтоване на міську інфраструктуру та щоденний попит населення, що зумовлює інтеграцію гастрономічних об'єктів у структуру міського середовища. Водночас у центральних частинах міст формується окремий сегмент закладів, орієнтованих саме на туристів, що створює локальні гастрономічні кластери [5].

Буковина демонструє поєднання двох моделей: міської та сільської. У Чернівцях домінують ресторани з розвиненою інфраструктурою, тоді як у Вижницькому районі значну роль відіграють садиби зеленого туризму, де гастрономія інтегрується у загальний туристичний продукт. Така модель сприяє збереженню локальних кулінарних традицій і водночас забезпечує їх комерціалізацію [10].

Таким чином, просторове поширення закладів локальної кухні у Гуцульщині, Прикарпатті та Буковині характеризується трьома основними моделями:

- кластерною (туристичною) – у гірських районах;
- урбанізованою – у великих містах;
- осередковою (садибною) – у сільських територіях.

Це свідчить про адаптацію гастрономічного бізнесу до різних типів територій та споживчого попиту, що є важливим фактором розвитку гастрономічного туризму в регіоні [23].

аналіз просторового поширення закладів локальної кухні у межах Гуцульщини, Прикарпаття та Буковини дозволяє виявити не лише загальні

закономірності їх розміщення, але й конкретні територіальні вузли концентрації, сформовані навколо найбільш відвідуваних туристичних і культурних центрів. Такі вузли виступають осередками гастрономічної активності, де локальна кухня набуває найбільшої репрезентації та доступності для споживача [7].

У межах Гуцульщини найбільш насиченим з точки зору гастрономічної інфраструктури є трикутник «Яремче – Буковель – Верховина». Саме тут зосереджено значну кількість відомих закладів, що спеціалізуються на гуцульській кухні. До них належать, зокрема, Гуцульщина – один із найвідоміших ресторанів регіону, розташований у безпосередній близькості до водоспаду Пробій, а також Грибова хата, що функціонує в межах туристичного комплексу Буковель і орієнтований на масового туриста [11].

Окрім цього, у Верховині та прилеглих селах функціонують численні колиби та садиби, серед яких Карпатська колиба та інші локальні заклади, що тяжіють до природного середовища і часто розміщуються поблизу річок або гірських маршрутів. Така локалізація підсилює ефект «занурення» туриста у середовище традиційної культури [22].

Прикарпаття демонструє інший тип просторової організації. У Івано-Франківську сформовано потужний гастрономічний центр, де локальна кухня інтегрована у міський простір. Серед найбільш відомих закладів варто відзначити Кнайпа Десятка та Фамілія, які розташовані у центральній частині міста та орієнтовані як на туристів, так і на місцеве населення. Їх розміщення у пішохідних зонах свідчить про інтеграцію гастрономічного простору у структуру міського туризму [6].

Важливими додатковими осередками є Коломия та Надвірна, де заклади локальної кухні формують локальні кластери вздовж транспортних маршрутів, що з'єднують гірські та рівнинні території. Це створює умови для поступового розширення гастрономічного простору за межі основних туристичних центрів [5].

Буковина характеризується домінуванням Чернівців як ключового гастрономічного центру регіону. Саме тут зосереджені найбільш відомі ресторани, зокрема Панська гуральня та Панорама, які розташовані у центральній частині міста та тяжіють до туристичних маршрутів і культурних пам'яток. Їх просторове розміщення демонструє класичну модель концентрації гастрономічних закладів у історичному центрі міста [1].

Поряд із цим у Вижницькому районі поширені заклади садибного типу, які розміщуються у сільській місцевості та орієнтовані на зелений туризм. Вони формують альтернативну модель гастрономічного простору, де харчування інтегрується у комплекс туристичних послуг [10].

Таблиця 3.4

Реальні заклади локальної кухні та їх просторове розміщення

Назва закладу	Локація	Регіон	Тип розміщення	Просторова особливість
Гуцульщина	Яремче	Гуцульщина	Туристичний вузол	Біля водоспаду Пробій
Грибова хата	Буковель	Гуцульщина	Курортна зона	Частина гірськолижного комплексу
Карпатська колиба	Верховина	Гуцульщина	Природне середовище	Поблизу гірських маршрутів
Кнайпа Десятка	Івано-Франківськ	Прикарпаття	Міський центр	Центральна пішохідна зона
Фамілія	Івано-Франківськ	Прикарпаття	Міський центр	Туристичний кластер
Delikacia	Івано-Франківськ	Прикарпаття	Міський центр	Ресторан локальної кухні
Панська гуральня	Чернівці	Буковина	Історичний центр	Туристична зона
Садиби зеленого туризму	Вижниця	Буковина	Сільська місцевість	Інтеграція у туристичні маршрути

Джерело: узагальнено автором

Аналіз представлених даних дозволяє зробити висновок, що розміщення закладів локальної кухні має чітко виражений функціональний характер. У гірських районах домінує туристична модель, у межах якої заклади тяжіють

до природних об'єктів і рекреаційних зон. У містах формується урбанізована модель із концентрацією у центральних частинах, тоді як у сільській місцевості поширена інтегрована модель, пов'язана із зеленим туризмом [21].

Крім того, спостерігається формування локальних гастрономічних кластерів, які виникають у місцях перетину туристичних маршрутів. Такі кластери сприяють не лише концентрації закладів, але й підвищенню конкурентоспроможності регіону як гастрономічної дестинації [23].

Особливої уваги заслуговує формування гастрономічних кластерів – територіальних об'єднань закладів харчування, що функціонують у межах одного туристичного простору. Такі кластери виникають у місцях концентрації туристичних потоків (Яремче, Буковель, Чернівці) та характеризуються:

- високою щільністю закладів;
- різноманітністю гастрономічних пропозицій;
- орієнтацією на різні сегменти споживачів [23].

Наявність гастрономічних кластерів сприяє підвищенню конкурентоспроможності регіонів, оскільки створює ефект вибору для туриста та стимулює розвиток підприємницької діяльності у сфері ресторанного бізнесу [29].

Таким чином, просторове поширення закладів локальної кухні у Гуцульщині, Прикарпатті та Буковині характеризується чіткою територіальною структурою, що формується під впливом туристичних, економічних та культурних чинників. Виявлено три основні моделі розміщення:

- туристично-концентровану (гірські курорти);
- урбанізовану (міські центри);
- комбіновану (місько-сільську) (Буковина).

Встановлено, що гастрономічні заклади не лише відображають просторову організацію туризму, але й самі виступають активними

елементами формування туристичних маршрутів та регіональної привабливості [12].

Виявлені просторові особливості розміщення закладів локальної кухні безпосередньо впливають на формування їх концепційного наповнення та візуальної ідентичності. Саме територіальний контекст визначає характер інтер'єрних рішень, стилістику оформлення та способи презентації гастрономічного продукту, що зумовлює необхідність подальшого аналізу концепцій та логотипів закладів.

3.2.2. Концепції та логотипи закладів національних та локальних кухонь

Концептуальне оформлення закладів локальної кухні у Гуцульщині, Прикарпатті та Буковині є важливим елементом формування цілісного гастрономічного продукту, оскільки забезпечує не лише функціонування закладу як місця харчування, а й створення відповідного культурного середовища. У сучасних умовах ресторан розглядається як багатофункціональний простір, у якому через дизайн, символіку та атмосферу реалізується передача регіональної ідентичності [16].

Для закладів Гуцульщини характерним є домінування етнографічного підходу до формування концепції, що передбачає максимальне відтворення традиційного середовища. У цьому контексті показовим є ресторан Гуцульщина, концепція якого базується на використанні традиційної дерев'яної архітектури, елементів народного декоративного мистецтва та автентичних предметів побуту. Такий підхід формує ефект культурного занурення, коли відвідувач сприймає заклад як частину традиційного життєвого простору [4].



Рис. 3.5. Зовнішній вигляд ресторану «Гуцульщина» (Яремче)

Інший тип концептуального оформлення представлений закладами, орієнтованими на туристичний сегмент, де етнічні елементи поєднуються з яскравими тематичними рішеннями. Прикладом є Грибова хата, де концепція побудована на візуальній метафорі гриба, що реалізується як у зовнішньому вигляді будівлі, так і в інтер'єрі. Такий підхід сприяє формуванню впізнаваного образу закладу та виконує виражену маркетингову функцію [3].



Рис. 3.6. Інтер'єр ресторану «Грибова хата» (Буковель)

У закладах Прикарпаття спостерігається тенденція до поєднання традиційних елементів із сучасними дизайнерськими рішеннями. Зокрема, Кнайпа Десятка реалізує концепцію, у якій національні мотиви інтегруються в сучасний міський простір. Інтер'єр закладу характеризується використанням стилізованих декоративних елементів, локальних символів та тематичних деталей, що створюють неформальну атмосферу та роблять традиційну кухню більш доступною для широкої аудиторії [6].

Для Буковини характерним є більш стриманий і історично орієнтований підхід до формування концепцій закладів. У ресторані Панська гуральня використовується стилістика міського інтер'єру кінця XIX – початку XX століття, що проявляється у класичних меблях, декоративних деталях та атмосфері старого міста. Такий підхід відображає історико-культурну специфіку регіону та формує образ закладу як елемента міської традиції [1].



Рис. 3.7. Вивіска ресторану «Панська гуральня» (Чернівці)

Важливим компонентом концепції закладів виступає їх візуальна ідентифікація, зокрема логотипи. У більшості досліджуваних закладів логотипи відображають регіональну специфіку через використання традиційних орнаментів, природних символів (гори, ліси) або стилізованих елементів гастрономії. Це сприяє формуванню асоціативного зв'язку між закладом та територією, підсилюючи його впізнаваність на ринку [12].

Аналіз концепцій закладів локальної кухні дозволяє систематизувати підходи до їх формування та виокремити основні типи, що функціонують у межах досліджуваних регіонів. Концепція закладу визначає не лише візуальне оформлення, а й загальну модель взаємодії з відвідувачем, формуючи очікування та спосіб сприйняття гастрономічного продукту [16].

У результаті узагальнення досліджуваних об'єктів можна виділити три основні типи концепцій:

1. етнографічна (автентична);
2. тематично-туристична;
3. сучасно-інтерпретаційна.

Кожен із цих типів має власні особливості оформлення, рівень збереження традицій та ступінь адаптації до сучасних умов [12].

Таблиця 3.5

Типи концепцій закладів локальної кухні

Тип концепції	Характерні ознаки	Приклади закладів
Етнографічна	Максимальне відтворення традиційного середовища, використання автентичних матеріалів, традиційний декор	Гуцульщина, Карпатська колиба
Тематично-туристична	Яскрава ідея, візуальна стилізація, орієнтація на туристичний потік	Грибова хата
Сучасно-інтерпретаційна	Поєднання традиційної кухні з сучасним дизайном та подачею	Кнайпа Десятка, Фамілія

Джерело: узагальнено автором на основі [12; 16]

Аналіз логотипів досліджуваних закладів показує, що їх візуальна ідентифікація безпосередньо пов'язана з обраною концепцією. У закладах етнографічного типу логотипи, як правило, виконані у стриманій стилістиці та містять елементи традиційної символіки – орнаменти, стилізовані шрифти,

зображення гір або народних мотивів. Такі логотипи підкреслюють автентичність і орієнтацію на збереження культурної спадщини [4].



Рис. 3.8. Логотипи етнографічних закладів («Карпатська колиба», «Гуцульщина»)

У тематично-туристичних закладах логотипи виконують більш виражену маркетингову функцію. Вони є яскравими, легко впізнаваними та часто відображають основну ідею закладу. Наприклад, у ресторані Грибова хата логотип та загальна візуальна айдентика безпосередньо пов'язані з грибною тематикою, що створює швидкий асоціативний зв'язок у відвідувача [3].



Рис. 3.9. Логотип ресторану «Грибова хата»

Для закладів сучасно-інтерпретаційного типу характерне використання мінімалістичних або стилізованих логотипів, які поєднують традиційні елементи з сучасною графікою. У таких закладах, як Кнайпа Десятка, логотипи можуть містити гумористичні або символічні елементи, що відображають концепцію закладу та його позиціонування на ринку [6].



Рис. 3.10. Логотипи закладів сучасного типу («Кнайпа Десятка», «Фамілія»)

Важливо зазначити, що логотипи виконують не лише функцію ідентифікації, а й є елементом комунікації із споживачем. Вони формують перше враження про заклад, передають його концепцію та впливають на сприйняття бренду в цілому. Саме тому їх розробка є важливою складовою гастрономічного брендингу [24].

Отже, концепції та логотипи закладів локальної кухні формуються відповідно до їх функціонального призначення та цільової аудиторії. Встановлено, що:

- етнографічні заклади орієнтовані на збереження традицій;
- туристичні – на візуальну привабливість і масовість;
- сучасні – на адаптацію гастрономічної спадщини до сучасних умов.

Логотипи виступають ключовим елементом візуальної ідентичності, який забезпечує впізнаваність закладу та підсилює його концепцію.

Концепції закладів локальної кухні у досліджуваних регіонах слід розглядати не лише як внутрішній елемент організації ресторанного простору, а як складову ширшої системи гастрономічного брендингу територій. У цьому контексті кожен заклад виступає носієм певного культурного повідомлення, що транслюється через візуальні, просторові та символічні засоби [12].

Особливістю Гуцульщини є те, що концепції закладів формуються у тісному зв'язку з природним середовищем та традиційною культурою. Візуальні образи, які використовуються в оформленні та логотипах (гори,

дерев'яні орнаменти, елементи народного одягу), відтворюють у свідомості споживача цілісний образ регіону як автентичного та етнокультурного простору. Таким чином, заклади не лише презентують кухню, а й закріплюють уявлення про Гуцульщину як туристичну дестинацію з виразною культурною ідентичністю [11].

У Прикарпатті концепції закладів виконують функцію адаптації традицій до сучасного міського середовища. Вони формують новий формат сприйняття локальної кухні, де традиція подається у модернізованій формі, що відповідає очікуванням сучасного споживача. У цьому випадку логотипи та візуальна айдентика виступають засобами поєднання історичного змісту з сучасними дизайнерськими підходами, що сприяє розширенню цільової аудиторії [6].

Буковина, у свою чергу, демонструє модель гастрономічного брендингу, засновану на мультикультурності. Концепції закладів і їх логотипи відображають поєднання різних культурних впливів, що історично сформувалися на цій території. Це проявляється у стриманій естетиці, класичних формах і використанні символів, які асоціюються з міською культурою Центральної Європи. Такий підхід формує унікальний образ регіону як простору культурного різноманіття [1].

Важливою тенденцією сучасного розвитку є поступове посилення ролі візуальної складової у формуванні гастрономічного продукту. В умовах цифровізації та активного використання соціальних мереж заклади все більше орієнтуються на створення візуально привабливого середовища, що сприяє популяризації через фотографії та онлайн-контент. У цьому процесі концепція та логотип стають ключовими елементами, що забезпечують впізнаваність закладу у віртуальному просторі [23].

Крім того, концепції закладів відіграють важливу роль у формуванні гастрономічних маршрутів. Візуальна та тематична цілісність окремих об'єктів дозволяє об'єднувати їх у єдині туристичні продукти, що підсилює привабливість регіону та сприяє розвитку гастрономічного туризму. У цьому

випадку логотипи виступають маркерами, які допомагають ідентифікувати заклади в межах маршруту та створюють ефект впізнаваності [24].

Таким чином, концепції та логотипи закладів локальної кухні у Гуцульщині, Прикарпатті та Буковині виконують комплексну функцію, поєднуючи естетичні, культурні та маркетингові аспекти діяльності. Вони забезпечують не лише оформлення ресторанного простору, але й виступають інструментом передачі регіональної ідентичності, формування туристичного іміджу та просування гастрономічного продукту на ринку.

Встановлено, що ефективність концепції закладу визначається рівнем її відповідності територіальному контексту, культурним особливостям регіону та очікуванням споживача. Логотипи, у свою чергу, виступають ключовим елементом візуальної комунікації, що підсилює позиціонування закладу та забезпечує його впізнаваність.

Сформовані концепції та візуальна ідентичність закладів безпосередньо впливають на структуру їх гастрономічної пропозиції, зокрема на формування меню, підбір інгредієнтів та способи подачі страв. Це зумовлює необхідність подальшого аналізу асортименту пропозицій закладів локальної кухні.

3.2.3. Асортимент пропозицій закладів національних та локальних кухонь

Асортимент закладів локальної кухні у Гуцульщині, Прикарпатті та Буковині є ключовим елементом формування гастрономічного продукту, оскільки саме через страви відбувається безпосередня взаємодія споживача з культурною спадщиною регіону. Структура меню таких закладів базується на традиційних рецептах, локальних інгредієнтах та історично сформованих способах приготування [4].

У закладах Гуцульщини основу меню становлять страви, сформовані під впливом природно-кліматичних умов гірської місцевості. Характерною рисою є використання простих, але поживних інгредієнтів – кукурудзяного борошна, молочних продуктів, грибів, картоплі та м'яса. Однією з найвідоміших страв є

банош – кукурудзяна каша зі сметаною та бринзою, що вважається символом гуцульської кухні [11].



Рис. 3.11. Банош із бринзою та шкварками

Також широко представлені такі страви, як кулеша, грибна юшка, деруни, голубці з кукурудзяною крупою та різноманітні м'ясні страви, приготовані на відкритому вогні. Значна частина асортименту формується на основі сезонних продуктів, що підкреслює зв'язок кухні з природним середовищем [17].

У закладах Прикарпаття асортимент має більш варіативний характер, що зумовлено поєднанням традиційної кухні з сучасними гастрономічними тенденціями. У меню ресторанів, таких як Кнайпа Десятка, представлені вареники з різними начинками, борщ, м'ясні страви, а також авторські інтерпретації традиційних рецептів. Це свідчить про адаптацію локальної кухні до сучасних умов споживання [6].



Рис. 3.12. Подача українських страв у ресторані Грибова хата

Буковинська кухня відзначається значною різноманітністю, що пояснюється мультикультурним впливом. У закладах Чернівців, зокрема Панська гуральня, можна зустріти такі страви, як мамалига, чинахи, бринза, фаршировані м'ясні страви та різноманітні супи. Характерною особливістю є складні рецептурні поєднання та використання великої кількості спецій [10].

Таблиця 3.6.

Асортимент традиційних страв у досліджуваних регіонах

Регіон	Основні страви	Основні інгредієнти	Особливості приготування
Гуцульщина	Банош, кулеша, грибна юшка	Кукурудзяна крупа, сметана, гриби	Приготування на відкритому вогні
Прикарпаття	Вареники, борщ, деруни	Картопля, борошно, м'ясо	Поєднання традицій і сучасності
Буковина	Мамалига, чинахи, бринза	Кукурудза, м'ясо, овочі	Складна рецептура, спеції

Джерело: узагальнено автором

Важливим аспектом формування асортименту є використання локальних продуктів, що забезпечує автентичність страв та підтримує місцеве виробництво. У багатьох закладах використовуються фермерські продукти, домашні сири, м'ясо та овочі, що підсилює гастрономічну цінність пропозиції [15].

Окрім основних страв, значну роль відіграють напої, зокрема традиційні настоянки, узвари та місцеві алкогольні вироби. У закладах Буковини популярними є наливки, що часто виготовляються за традиційними рецептами та виступають важливою складовою гастрономічного досвіду [1].

Отже, асортимент закладів локальної кухні у Гуцульщині, Прикарпатті та Буковині характеризується збереженням традиційних рецептів, використанням локальних інгредієнтів та поступовою адаптацією до сучасних гастрономічних тенденцій. Встановлено, що гастрономічна пропозиція виступає не лише елементом харчування, а й важливим інструментом популяризації культурної спадщини та формування туристичного продукту регіону.

У досліджуваних регіонах спостерігається поєднання автентичних страв із модернізованими гастрономічними рішеннями, що формує різні моделі гастрономічної пропозиції [7]. У ресторані Гуцульщина асортимент має виражений традиційний характер. Основу меню становлять класичні гуцульські страви, зокрема банош, кулеша, грибна юшка, деруни, а також м'ясні страви, приготовані на відкритому вогні. Характерною особливістю є збереження традиційної рецептури та способів приготування, що підсилює автентичність гастрономічного продукту [4].

Меню	
Холодні закуски або перекус	
М'ясна тайстра (400/50г).....	450.00
Домашнє м'ясо асорт: шинка копчена, шпандер копчений, шинка печена, буженина печена, ковбаса копчена, хрін мідний домашній	
Язиката Хвеська (100/50г).....	250.00
Відварений телячий язик з ніжним крем-соусом із хрому та майонезу	
Паштет «Від тещі» (150/50/45г).....	180.00
Ніжний паштет з хрумкими грінками та соусом із лісових ягід	
Закуска гуцула (150г).....	150.00
Сало солоне, сало копчене, сало з паприкою, часник, зелень	
Закуска холостяка (100/50г).....	120.00
Ніжне домашнє сало перетерте з часником. Подається з хрумкими грінками з бородинського хліба	
Сирна тареля (210/15/30г).....	400.00
Лазур, брі, королівський, песто, грецький горіх, мед	
Оселедець газдівський (100/40/10г).....	120.00
З маринованою цибулею	
Огородина домашня (380г).....	180.00
Свіжі помідори, свіжі огірки, перець болгарський, зелена та свіжа цибуля, зелень	
Соління з нашого льоху (420г).....	160.00
Огірок квашений, томат зелений квашений, кріжачки, часник маринований, капуста квашена	
Хліб домашній (за 100г).....	25.00
Пшеничний/жито-пшеничний	
Салатки	
«Цезар» з слабосолим лососем (250г).....	295.00
Лосось с.с., сир «Пармезан», перепелині яйця, салат айсберг, томати чері, хрумі грінки, класичний соус «Цезар» з анчоусами власного приготування	
«Цезар» з куркою (250г).....	205.00
Смажене куряче філе, сир «Пармезан», перепелині яйця, салат айсберг, томати чері, хрумі грінки, перепелині яйця, класичний соус «Цезар» з анчоусами власного приготування	
«Італійська цюнька» (180г).....	175.00
Прошито, соковита солодка груша, грецький горіх, мкс салату, томати чері, оливкова олія	
«Теляпасе» (250г).....	275.00
Соковита теляча вирізка смажена на ароматній олії, мкс салату, солодий болгарський перець, томати чері, хрумі грінки, медово-апельсиновий соус з французькою гринцею	
«Карпатський» (210г).....	165.00
Телятина відварена в ароматних травах, печериці тушковані з цибулькою, кукурудза, яйця, зелень, ніжний майонез	
Авокадо від фаніної газдині (240г).....	275.00
Салатний мкс, стигле авокадо, томати чері, сир «Пармезан», сир «Сулугуні» в кукурудзяній паворощі, оливкова олія, лимонний фреш	
«Від грецького пана» (250г).....	195.00
Стигле томати, огірок свіжий, солодий болгарський перець, свіжа цибуля, сир «Фета», маслина з кісточкою, оливкова олія	
Салат-гриль «Гуцульська ватра» (250г).....	185.00
Печена на мангалі овоче: томат, баклажан, перець болгарський. Свіжа зелень, дрібка кінзи, базилік, часник, димний спеці та запашна домашня олія	
«Полонина» (220г).....	100.00
З калусту та кизилу	
Салат з тунцем (220г).....	275.00
Салатний мкс, авокадо, помідори чері, тунець, соус апельсиновий, кунжут	

Рис.3.13. Меню ресторану «Гуцульщина»

У закладі Грибова хата асортимент формується з урахуванням туристичного попиту, що проявляється у поєднанні традиційних страв із більш універсальними позиціями. Окрім класичних гуцульських страв, у меню представлені різноманітні м'ясні страви, супи, гарніри та закуски, адаптовані до широкої аудиторії. Особливістю є акцент на грибних стравах, що відповідає концепції закладу [3].

Водночас значною популярністю серед відвідувачів користуються вареники з різними начинками, зокрема з картоплею, сиром, грибами та м'ясом. Їх подача поєднує традиційні рецептурні підходи з елементами сучасного оформлення, що робить страву привабливою як для внутрішніх, так і для іноземних туристів.



Рис. 3.14. Вареники у ресторані «Грибова хата»

У ресторанах Прикарпаття, зокрема Кнайпа Десятка, асортимент характеризується значною різноманітністю. Тут представлені як традиційні українські страви (борщ, вареники, голубці), так і їх сучасні інтерпретації. Важливим є використання авторських підходів до подачі, що підвищує естетичну привабливість страв та відповідає сучасним гастрономічним трендам [6].

У буковинських закладах, таких як Панська гуральня, асортимент відзначається складнішою структурою. У меню поєднуються страви української, румунської та молдовської кухонь, що проявляється у наявності мамалиги, чинахів, м'ясних рагу та різноманітних закусок. Такий підхід формує унікальну гастрономічну пропозицію, що відображає культурну специфіку регіону [10].



Рис. 3.15. Страви у ресторані «Панська гуральня»

Важливою тенденцією є також розширення асортименту за рахунок включення напоїв та десертів, що доповнюють основні страви та формують комплексний гастрономічний досвід. У багатьох закладах пропонуються традиційні напої (наливки, узвари), а також десерти, що базуються на локальних інгредієнтах [15].

Таблиця 3.7

Порівняльна характеристика асортименту закладів

Заклад	Тип кухні	Основні страви	Особливості асортименту
Гуцульщина	Гуцульська	Банаш, кулеша, деруни	Максимальна автентичність
Грибова хата	Змішана	Грибні страви, м'ясо	Орієнтація на туриста
Кнайпа Десятка	Українська	Вареники, борщ	Сучасна інтерпретація
Панська гуральня	Буковинська	Мамалига, чинахи	Мультикультурність

Джерело: узагальнено автором

Асортимент закладів локальної кухні у досліджуваних регіонах доцільно розглядати не лише як перелік страв, а як структурований елемент гастрономічного продукту, що безпосередньо впливає на формування туристичного досвіду. Саме через гастрономічну пропозицію відбувається матеріалізація культурної спадщини, що дозволяє споживачу взаємодіяти з нею у відчутній формі [23].

Однією з ключових особливостей асортименту є його тісний зв'язок із природно-ресурсним потенціалом регіону. У гірських районах Гуцульщини домінують страви, що базуються на локальних продуктах – кукурудзі, молочній продукції, грибах та м'ясі. Це формує не лише смакову специфіку кухні, але й забезпечує її автентичність, оскільки рецепти безпосередньо пов'язані з традиційними способами господарювання [11].

У межах Прикарпаття простежується тенденція до розширення гастрономічної пропозиції шляхом інтеграції традиційних страв у сучасні формати. Це проявляється у зміні способів подачі, варіативності інгредієнтів та появі авторських інтерпретацій, що дозволяє адаптувати локальну кухню до потреб сучасного споживача. Такий підхід сприяє підвищенню конкурентоспроможності закладів та розширенню їх цільової аудиторії [6].

Буковина, у свою чергу, характеризується формуванням гастрономічного асортименту на основі мультикультурних впливів. Поєднання українських, румунських та молдовських традицій зумовлює різноманітність страв і складність їх рецептури. Це створює унікальну гастрономічну пропозицію, яка відрізняється від інших регіонів і виступає важливим чинником туристичної привабливості [10].

Важливою тенденцією розвитку асортименту є його орієнтація на формування комплексного гастрономічного досвіду. У сучасних закладах локальної кухні споживач отримує не лише страву, а поєднання смакових, візуальних та емоційних вражень. Це досягається через:

- використання локальних інгредієнтів;

- збереження традиційних технологій приготування;
- естетичну подачу страв;
- поєднання їжі з відповідним культурним середовищем [15].

Окрім того, асортимент закладів відіграє важливу роль у формуванні гастрономічних маршрутів. Наявність характерних регіональних страв дозволяє створювати тематичні туристичні продукти, у межах яких відвідування закладів стає складовою частиною туристичного досвіду. Таким чином, гастрономічна пропозиція трансформується з елементу сервісу у повноцінний туристичний ресурс [24].

Отже, асортимент закладів локальної кухні у Гуцульщині, Прикарпатті та Буковині характеризується поєднанням традиційності та адаптивності, що забезпечує його відповідність сучасним умовам функціонування ресторанного бізнесу. Встановлено, що гастрономічна пропозиція:

- відображає природно-культурні особливості регіонів;
- формує унікальний туристичний досвід;
- сприяє популяризації локальної культурної спадщини;
- виступає важливим елементом розвитку гастрономічного туризму.

Таким чином, асортимент закладів локальної кухні слід розглядати як ключовий інструмент інтеграції гастрономії у структуру туристичного продукту, що забезпечує підвищення привабливості досліджуваних регіонів.

3.3. Використання гастрономічного брендингу для розвитку туристичних маршрутів

Заклади харчування та садиби з локальною кухнею переважно розташовані в туристично популярних осередках – Яремчі, Буковелі, Чернівцях, Косові, Вижниці та прилеглих громадах. Деякі з них роблять акцент на автентичності та етнографії, відтворюючи не лише смакові якості страв, а й атмосферу: інтер'єр, стиль подачі та побутові особливості. Інші заклади дотримуються гібридного формату, адаптуючи традиційні рецепти до сучасних стандартів ресторанного сервісу, зберігаючи при цьому частину

локальної ідентичності. Такі відмінності не зменшують гастрономічної цінності, проте зумовлюють різне сприйняття з боку відвідувачів, що залежить від їхніх очікувань, попереднього досвіду та обізнаності.

Нижче наведено аналітичну таблицю 3.8, у якій структуровано основні підходи до інтеграції гастрономії в туристичні маршрути.

Таблиця 3.8

Формати гастрономічного брендингу в туристичних маршрутах
локального рівня

Формат застосування	Географічні приклади	Функціональна роль у маршруті
Локальні страви з топонімічною прив'язкою	Банаш у Яворові, гусянка в Криворівні	Формують харчову карту DESTINATION, забезпечуючи смислову локалізацію рецептури
Фестивалі та ярмарки	Смаковиця (Косів)	Актуалізують кулінарну спадщину як подієвий ресурс, сприяють формуванню гастрографіку
Тематичні маршрути	Дорога сирів, Смак гуцульського лісу	Об'єднують харчові об'єкти у зв'язну подорож з культурною та просторовою логікою
Туристичне брендування громад	Гуцульський продукт, Буковинський смак	Створюють впізнаваний імідж через продуктові маркери й рецептурну унікальність
Дегустації та кулінарні майстер-класи	Полонинські ферми, родинні господарства	Забезпечують інтерактивність, дозволяють туристові долучитися до процесу приготування

Джерело: [14]

Кожен формат роботи закладів виконує свою особливу функцію в межах гастрономічного маршруту. У цьому контексті страва чи локальний продукт транслують інформацію про регіон через смакові якості, текстуру, естетику подачі або сам досвід споживання. Коли назва продукту прив'язана до певної місцевості, наприклад банаш із Яворова або грибна юшка з певного лісового урочища - між їжею, географією та щоденними звичками формується стійкий зв'язок. Тоді страва виходить за межі суто побутового виміру, набуваючи символічного значення та стаючи невід'ємною частиною топографічної пам'яті. Гастрономічні свята, фестивалі та ярмарки, переводять їжу у

публічний простір, де вона перестає бути просто засобом для втамування голоду, перетворюючись на символ спільного досвіду. Завдяки продуманим тематичним маршрутам окремі локації об'єднуються в цілісне середовище з власною культурною логікою. У такому форматі кожна страва стає відображенням певного регіону, що дозволяє створити не випадковий набір епізодів, а послідовну та змістовну подорож, у якій їжа нерозривно пов'язана з місцем, традиціями та локальним контекстом.

Дегустації та майстер-класи формують особливу модель взаємодії. Вони відбуваються безпосередньо в садибах або місцях виробництва, де досі плекають автентичні традиції. У такому форматі процес споживання нерозривно пов'язаний із поясненнями. Страва перестає бути просто продуктом – вона стає частиною цілісного досвіду, що охоплює побутові знання, ремісничі техніки, сезонні особливості і родинні традиції. Так гастрономія виходить за межі матеріального, перетворюючись на носія локальних знань, доступ до яких відкривається лише через особисту участь. Саме це занурення залишає найглибший слід у пам'яті, адже турист запам'ятовує не просто страву, а цілий шлях, який стоїть за її створенням.

Впровадження таких підходів у туристичні маршрути свідчить про трансформацію ролі кухні у межах дестинації. Вона перестає бути лише фоном, перетворюючись на повноцінного культурного медіатора. Їжа з вираженим географічним та історичним контекстом позбувається своєї абстрактивності, наповнюючись сенсами, що поєднують знання про територію, виробничий досвід, смакову пам'ять і побутові реалії. У такому форматі страва вже оцінюється не лише за смаковими якостями, а як ключ до розуміння глибинної структури локального середовища. Таким чином гастрономічне брендування позбавляється декоративності, набуваючи аналітичної функції та стаючи інструментом репрезентації простору через кулінарний досвід.

ВИСНОВКИ

У ході дослідження з'ясовано, що кулінарна спадщина здатна не лише зберігати локальну ідентичність, а й перетворювати її на повноцінний туристичний ресурс. Детальний розгляд трьох регіональних кухонь дав змогу не просто зафіксувати їхні унікальні риси, а простежити, як традиційна їжа змінює своє функціональне призначення. Страви, які виникли в межах родинної економіки та обрядової практики, поступово набувають символічного статусу і починають маркувати простір у публічному уявленні. Цей перехід не можна звести до механічного повторення рецептур – необхідним є збереження тієї культурної рамки, в якій ця їжа була життєвою нормою.

Переосмислення самого поняття гастрономічного туризму дозволило вийти за межі вузької дефініції, зосередженої на споживанні. У центр уваги потрапила не страва як така, а ситуація її приготування і подачі, умови, в яких вона має сенс. У цьому контексті взаємодія туриста з гастрономією набуває глибшої форми – вона включає мову, побут, ритм регіону, щоденні й святкові жести. Страва, яка зберігає цю багатшарову структуру, перетворюється на інструмент діалогу, у якому закладено не лише смак, а й пам'ять, приналежність і досвід.

Порівняльний аналіз регіональних кухонь дозволив окреслити не лише їхні відмінності, а й типи культурної логіки, що стоять за кожною з них. Гуцульська кухня тяжіє до сезонної мобільності, технік консервації та молочного господарства. У Буковині рецептурна мозаїка формувалась через контакти з різними етнічними групами, і саме тому її кухня прочитується як перехрестя кулінарних кодів. У Прикарпатті гастрономічна спадщина зберігає ознаки стійкої ритуальної організації, де кожна страва вписана в коло свят, сезонів і спільнотних звичаїв. Усі ці моделі мають потенціал для побудови якісного туристичного досвіду.

У роботі розглянуто, яким чином локальна кухня входить у простір гастрономічної інфраструктури. На основі емпіричних прикладів виокремлено п'ять форматів закладів, які працюють із регіональними стравами. Серед них – етноресторани, сільські садиби, ф'южн-заклади, великі туристичні комплекси та тимчасові гастроформати на подієвих майданчиках. Проаналізовано, як кожен із них оперує автентичністю, якими є їхні сильні й вразливі сторони, і в яких випадках зберігається зв'язок між їжею та середовищем. Найбільш змістовним виявився той досвід, у якому страва залишається включеною у локальну ситуацію – не лише як об'єкт, а як жива подія.

Практична частина роботи полягає в систематизації матеріалу у форматі таблиць і моделей, придатних до прикладного використання. Упорядковано перелік страв за такими критеріями, як рецептурна сталість, зв'язок із культурною пам'яттю, придатність до публічної репрезентації та інтерес для туриста. Такий інструментарій може застосовуватись у розробці гастрономічних маршрутів, побудові регіонального брендового меню, створенні карт локальних смаків і формуванні освітніх програм у сфері туризму. Додатково ці матеріали можуть стати основою для ініціатив у сфері сталого розвитку, культурного підприємництва та популяризації нематеріальної спадщини.

Зміст дослідження повністю відповідає поставленій меті та завданням. У роботі не лише виявлено механізми гастрономічної репрезентації, а й продемонстровано, як кулінарна традиція перетворюється на інструмент культурної дії. Підсумком стало розуміння того, що локальна кухня – це не релікт, а активний чинник просторової ідентичності, який здатен говорити сучасною мовою, зберігаючи автентичний смисл. Саме в гастрономії, позбавленій декорацій, виявляється потенціал тривалого і змістовного туристичного зв'язку з місцем.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Бозуленко О. Я. Маркетинговий підхід до розвитку гастрономічного туризму на Буковині. ЧТЕІ КНТЕУ, 2023. URL: <http://rps.chtei-knteu.cv.ua:8585/jspui/bitstream/123456789/1725/1/Бозуленко.pdf> (дата звернення: 20.03.2025).
2. Буковинські голубці (галушки) стали національним культурним надбанням. Кіцмань.City. 2022. 20 грудня. URL: <https://kitsman.city/articles/334576/bukovinski-golubci-galushki-stali-nacionalnim-kulturnim-nadbannyam> (дата звернення: 29.03.2025).
3. Бурмістрова В. А. Стан та можливості розвитку гастрономічного туризму в Україні. Матеріали наук.-практ. конф. / Мукачівський держ. ун-т. Мукачево, 2024. С. 132–134. URL: <http://repository.mu.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/6820/1/Бурмістрова.pdf> (дата звернення: 29.03.2025).
4. Гавука П., Масляник О. Гуцульська кухня. Львів : Книжкова Хата, 2006. 128 с.
5. Жирак Л. М. Івано-Франківськ – туристичний бренд Прикарпаття. Туризм в Карпатах і на Західній Україні. URL: <https://tourlib.net/karpaty.htm> (дата звернення: 25.03.2025).
6. Жорова Н. Сучасний стан та проблеми розвитку гастрономічного туризму в Івано-Франківській області. Реалії та перспективи розвитку туризму: матеріали студ. наук. конф. / Львів. нац. ун-т ім. І. Франка. Львів, 2024. С. 66–68. URL: https://geography.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2024/12/2024_Stud-konf25-Realiyi-persp-1.pdf#page=66 (дата звернення: 25.03.2025).
7. Коваленко В. М. Аналіз сучасного стану та перспектив розвитку гастрономічного туризму в Україні. ДонНУЕТ, 2024. URL: http://elibrarysw.donnuet.edu.ua/id/eprint/662/1/2024_Kovalenko.pdf (дата звернення: 29.03.2025).

8. Ковпик С. І. Поетика густативів у компаративному аспекті (на матеріалі української та зарубіжної сучасної прози) : монографія. 2-ге вид., допов. Кривий Ріг : КДПУ, 2021. 174 с.

9. Корсак В. І. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму Волині. Глобалізація та розвиток туристичного потенціалу: зб. тез наук. конф. / Ужгород. нац. ун-т. Ужгород, 2024. С. 59–61. URL: <https://dspace.uzhnu.edu.ua/jspui/bitstream/lib/65381/1/Збірник%20тез%20конференції%202024.pdf#page=59> (дата звернення: 18.03.2025).

10. Кухня Буковини здавна славиться своєю різноманітністю. Є. 2012. 15 березня. URL: https://ye.ua/gurman/11004_Kuhnya_Bukovini_zdavna_slavitsya_svoyeyi_riznom_anitnistyi.html (дата звернення: 15.03.2025).

11. Кухня. Туризм Гуцульщини URL: <https://tur.kosiv.info/tourism-and-culture/78-%D0%BA%D1%83%D1%85%D0%BD%D1%8F.html> (дата звернення: 17.03.2025).

12. Кушнірук Г., Цюлковська І. Гастрономічний бренд туристичної дестинації. Стратегії формування туристичного іміджу України: матеріали міжнар. наук.-практ. конф. Чернівці, 2019. С. 41–45. URL: https://www.researchgate.net/publication/350783231_Gastronomic_brand_as_a_factor_of_positive_image_of_Ukraine (дата звернення: 03.04.2025).

13. Мірзодаєва Т. В., Вогулкіна Д. Гастрономічні тренди нематеріальної культурної спадщини як туристичні ресурси України. НУХТ, 2022. URL: <https://dspace.nuft.edu.ua/bitstreams/781eb2fc-8d6b-4945-b681-acfe48dd14d5/download> (дата звернення: 10.04.2025).

14. Неподобний О. А. Перспективи розвитку гастрономічного туризму в умовах воєнного стану (на прикладі м. Житомира) : кваліфікаційна робота магістра. Житомир : Державний університет «Житомирська політехніка», 2023. 87 с. URL: <https://ztu.edu.ua/site/graduation-works-get-file?id=10557785> (дата звернення: 10.04.2025).

15.Осипова Л. А., Жмудь А. В. Кулінарна етнологія в контексті сталого розвитку індустрії гостинності. Економіка та суспільство. 2023. № 53. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/download/5346/5290/> (дата звернення: 29.03.2025).

16.Сіра Е. О. Ресторани української кухні як частина культурної ідентичності: вплив на ресторанний бізнес. Development Service Industry Management. 2024. № 8(1). С. 8–15. URL: <https://dsim.khmnu.edu.ua/index.php/dsim/article/download/219/219/402> (дата звернення: 15.04.2025).

17.Смачна Гуцульщина: 12 апетитних гуцульських страв. Відвідай. 2021. 15 лютого. URL: <https://vidviday.ua/blog/smachna-hutsulshchyna/>

18.Традиційна кухня України: чим пригощають у різних регіонах. Буковина – чинахи, мамалига і бринза. АСС. 2016. 8 квітня. URL: <https://acc.cv.ua/news/chernivtsi/tradiciyna-kuhnya-ukrayini-chim-prigoschayut-u-riznih-regionah-bukovina---chinahi-mamaliga-i-brinza-15365> (дата звернення: 15.03.2025).

19.Чекалюк О. В. Потенціал ресторанного бізнесу у розвитку гастрономічного туризму України. Матеріали Всеукр. наук.-практ. конф. / Західноукраїнський нац. ун-т. Тернопіль, 2024. С. 72–75. URL: <http://dspace.wunu.edu.ua/bitstream/316497/54324/1/Чекалюк%20оля.pdf> (дата звернення: 29.03.2025).

20.Черевична Н. І., Богачов Д. О. Особливості розвитку гастрономічного туризму в Україні. Збірник матеріалів конференції, Херсон, 2024. С. 206–208. URL: <https://dspace.uzhnu.edu.ua/jspui/bitstream/lib/71533/1/36.%20матеріалів%20конференції%20Херсон%202024.pdf#page=206> (дата звернення: 12.04.2025).

21.Чорій М. В., Зеленська Л. В. Гастрономічний туризм як засіб активізації туристичних дестинацій. Матеріали наук.-практ. конф. / Маріупольський держ. ун-т. Маріуполь, 2020. С. 97–100. URL: <http://dspace->

s.msu.edu.ua:8080/bitstream/123456789/7250/1/GASTRONOMIC_%20TOURISM%20AS_%20A%20MEANS.pdf (дата звернення: 05.04.2025).

22.Що і де поїсти. Національний природний парк «Гуцульщина». [Б. д.]. URL: <https://hutsulshchyna-park.in.ua/mandruy/de-poisty/> (дата звернення: 17.03.2025).

23.Машіка Г. В., Грабар М. В. Гастрономічний туризм як інструмент актуалізації кулінарної спадщини та чинник підвищення міжнародної туристичної привабливості. Економіка та суспільство. 2026. Вип. 84. С. 1103–1108. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/7702/7678>

24.Костиря, І.О., & Білецька, О.О. (2021). Гастрономічний туризм як інструмент культурного брендингу України. Питання культурології, (38), 301-313. doi:<https://doi.org/10.31866/2410-1311.38.2021.247174>.

25. Годя І.М. "Гастрономічний туризм Закарпаття: сучасний стан і перспективи"/ Географія та туризм: наук.зб./ред.кол.:Любіцева О.О. та ін. - К.: Альфа-ПК,2018. - вип.45 - 150 с.

26. Щука Г. П. Автентична кухня як основа розвитку ринку гастрономічного туризму Закарпаття / Г. П. Щука, Н. С. Венгурська, Ю. В. Безрученков. Економіка і регіон. 2023. № 4. С. 59-67. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/econrig_2023_4_10.

27.Традиції народного харчування гуцулів Верховинського району Івано-Франківської області / Т. Величко // Народна творчість та етнологія. – 2013. – № 6. – С. 49–56. – Бібліогр.: 20 назв. – укр.

28.Паньків Н. Аналіз туристичного потенціалу для розвитку героїко-патріотичного туризму в Карпатському регіоні України. Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки. 2022. № 3. С. 60–75. DOI: <https://doi.org/10.31891/2307-5740-2022-306-3-9>

29.Гапоненко Г. І., Євтушенко О. В., Шамара І. М., Болото К. І. Перспективи розвитку гастротуризму України в повоєнний період. Вісник Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна. Серія

«Міжнародні відносини. Економіка. Країнознавство. Туризм». 2023. № 17. С. 128–140. DOI: <https://doi.org/10.26565/2310-9513-2023-17-11>

30.Ресторан-музей «Гуцульщина» // Karpatium: вебсайт. – URL: <https://karpatium.com.ua/pamyatky-arkhitektury/restoran-muzei-hutsulshchyna> (дата звернення: 04.05.2026).

31.Грибова хата: готель і ресторан // Грибова хата: вебсайт. – URL: <https://grybovahata.com.ua/hotel/> (дата звернення: 04.05.2026).

32.Кнайпа «Десятка»: галерея // Beer Club 10: вебсайт. – URL: <https://beerclub10.if.ua/gallery/> (дата звернення: 04.05.2026).

33.Заклади Чернівців: огляд // 032.ua: вебсайт. – URL: <https://www.032.ua/list/157064> (дата звернення: 04.05.2026).