

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ ТА ПРАВА «КРОК»
SCIENTIFIC CENTER OF INNOVATIVE RESEARCHES (ЕСТОНІЯ)
ІНСТИТУТ ПІДПРИЄМНИЦЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ (БІЛОРУСЬ)
УНІВЕРСИТЕТ ПРИКЛАДНИХ НАУК ІМ. Я. КОДОЛАНІ (УГОРЩИНА)
ГО «КИЇВСЬКИЙ СЛОВ'ЯНСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ»
ТУРОПЕРАТОР «САКУМС»
ТУРОПЕРАТОР «КАЛПСО УКРАЇНА»**

**МАТЕРІАЛИ
МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ
«РЕГІОНАЛЬНИЙ ТУРИЗМ:
СУЧАСНИЙ СТАН ТА ШЛЯХИ ОПТИМІЗАЦІЇ»**

2 КВІТНЯ 2021 р.

м. Київ - 2021 р.

УДК 338.48:332(06)
Р-32

*Рекомендовано до друку Вченою радою
ВНЗ «Університету економіки та права «КРОК»
(протокол №6 від «29» квітня 2021 р.)*

Рецензенти:

*Антоненко В. С. – д.геогр.н., професор, завідувач кафедри міжнародного туризму
Київського університету культури*

*Уварова Г. Ш. – к.пед.н., доцент, заступник завідувача кафедри туризму ВНЗ «Університет
економіки та права «КРОК»*

ISBN 978-966-170-055-9

Р-32 Регіональний туризм: сучасний стан та шляхи оптимізації: матеріали міжнародної науково-практичної конференції (2 квітня 2021 р.). Київ. 2021. 172 с.

Збірник містить матеріали учасників I міжнародної науково-практичної конференції «Регіональний туризм: сучасний стан та шляхи оптимізації», що була організована та проходила у Вищому навчальному закладі «Університет економіки та права «КРОК» 2 квітня 2021 року.

Призначено для здобувачів вищої освіти, науково-педагогічних працівників, фахівців з туризму, а також тих, хто цікавиться актуальними питаннями сучасної наукової думки.

Тези опубліковані в авторській редакції. Організатори конференції не несуть відповідальності за їх зміст.

ISBN 978-966-170-055-9

ЄВРОПЕЙСЬКИЙ ДОСВІД РОЗВИТКУ СИРНОГО ТУРИЗМУ

Кушнірук Г.В.,

*к.е.н., доц. кафедри готельно-ресторанної справи та харчових технологій,
Львівський національний університет імені Івана Франка, м. Львів, Україна,*

e-mail: kgv81282@ukr.net

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-0242-9746>

Терно Я.М.,

студентка 4 курсу спеціальності «Туризм»,

Львівський національний університет імені Івана Франка, м. Львів, Україна,

e-mail: 20Yaryna00@gmail.com

В останні роки як альтернатива масовому туризму особливу популярність набуває гастрономічний туризм – подорожі з метою вивчення особливостей місцевої кухні, кулінарних традицій, дегустування унікальних для туристів страв чи продуктів, насолоди місцевою рецептурою, яка увібрала в себе вікові традиції і звичаї місцевих жителів.

Одним із перспективних різновидів гастрономічного туризму є сирний туризм. Це спеціалізований вид туризму, метою якого є ознайомлення туристів з національними традиціями сироваріння, культурою споживання сиру, виготовленням місцевих страв із сиром. Крім того, сирні тури дозволяють опанувати навичками мистецтва сироваріння під час різноманітних майстер-класів, а також передбачають відвідування місцевості, де спеціалізуються на виробництві певного виду сиру. Тому вивчення зв'язків між сирами та місцем їх виробництва є актуальним для розвитку сирного туризму [1].

У країнах Європи виділяються лідери виробництва високоякісних сирів. Зокрема, варто відзначити Францію, Італію, Нідерланди, Швейцарію та Німеччину. У цих країнах майстерність сироваріння досягла неймовірно високого мистецького рівня, а брендові сири стали асоціюватися з місцем свого походження. Сирні тури, які включають дегустацію та ознайомлення з технологіями його виробництва, користуються попитом в цих країнах.

Недарма Францію називають «королівством сирів», адже тут майже у кожній провінції виробляється свій неповторний сорт (понад 400 різновидів сиру). Найбільш цінні сири виготовляють на приватних фермах, які асоціюються з певною територією і мають спеціальне маркування Appellation d'Origine Controlee – «контрольована назва за походженням»:

– м'які сири: Камамбер (Camembert) – Нормандія; Брі (Brie) – Іль-де-Франс; Реблошон (Le Reblochon) – Савойя;

– тверді та напівтверді сири: Канталь (Cantal) – Овернь; Конте (Le Comté) – Франш-Конте; Мімолет (Mimolette) – Лілль;

– блакитні сири: Рокфор (Le Roquefort) – графство Руєрг; Бле Д'оверньє (Bleu d'Auvergne), Бле де Бресс (Bleu de Bresse) – Бресс [2].

Варто відзначити, що кожного року в травні у містечку Рокамадур (батьківщина сиру Рокамадур, який роблять з козячого молока) проходить найбільший і найпопулярніший на півдні Франції Фестиваль сиру, присвячений давнім традиціям виробництва цього продукту. Під час фестивалю туристи

можуть насолодитися декількома різновидами сиру, до якого пропонуються місцеві вина і свіжий хліб [3]. Крім того, щоб скуштувати свіжий сир, варто відвідати Музей сиру Камамбер (Нормандія), Сирну дорогу Оссо-Іраті (Аквітанія), Будинок сиру в Долині Мюнстер Ельзас (Лотарингія), Сироварню E.Graindorge (Нормандія) [4].

Складно уявити італійську кухню без цього інгредієнта. Сир в цій країні дуже люблять і вміють готувати. В Італії є спеціальна професія, яка називається «пармський слухач», він визначає готовий сир чи ні. Роблять це за допомогою срібного молоточка, б'ючи ним по голівці сиру. Найкращим періодом для цього є початок осені, оскільки саме тоді в Бра (провінція П'ємонт) відбувається Міжнародний фестиваль сиру, під час якого проводять дегустації, «сирні» майстер-класи, кулінарні курси, зустрічі з «сирним сомельє» [5]. Для дегустації унікального італійського сиру варто відвідати Музей пармезану (Парма), ферми Malga Ciauta та Malga Ciapela (Доломітові Альпи). В Італії туристи-гурмани переважно відвідують такі знамениті осередки виготовлення різних сортів сиру:

- м'які сири: Маскарпоне (Mascarpone) – Ломбардія;
- свіжі сири: Моцарелла (Mozzarella) – Кампанія; особливий овечий сир різної м'якості Буррата (Burrata), Апулія Пекоріно (Pecorino) – Сардинія, Сицилія, Тоскана;
- тверді та напівтверді сири: Пармезан (Parmigiano-Reggiano) – Емілія-Романья; Проволоне (Provolone) – Ломбардія;
- блакитні сири: Горгонзола (Gorgonzola) – Ломбардія [2].

Нідерланди славляться своїми високоякісними та унікальними сирами (Гауда, Едам, Маасдам), рецепти приготування яких перевірені часом. «Візитівкою» Нідерландів вважається сир Едам. Туристи відвідують Нідерланди, щоб дізнатися оригінальний смак таких сирів:

- м'які сири: Граскаас (Graskaas);
- напівтверді сири: Едам (Edammer) – північ Нідерландів; Лейденський сир з прянощами; Маасдам (Maasdam);
- тверді сири: Гауда (Goudse) – південь Нідерландів; Буренкаас (Boerenkaas); Роомано (Roomano) – Фрісландія.

Подивитися на традиційний процес торгівлі та дегустації сиру можна на Сирному ринку в містечку Алкмар, який працює щоп'ятниці, починаючи з середини квітня до середини вересня. Тут можна побачити старовинні пристосування для зважування сиру. Традиційні сирні ринки також можна відвідати в Едамі, а також в місті Гауда [4].

У Швейцарії виготовляють понад 450 видів сиру. Зазвичай, коли говорять про «швейцарський сир», мають на увазі сир Емменталь (Emmental) – твердий сир з ніжним смаком і великими дірками, які утворюються завдяки спеціальним бактеріям, що виробляють вуглекислий газ. Проте, варто скуштувати також унікальні сири Рікотта, Брегагля, Буффало Моцарелла, гранітовий, зелений сир та ін. Найчастіше туристи відвідують «сирні» швейцарські кантони, щоб продегустувати:

- м'які сири: Вашрен-Мон-д'Ор (Vacherin Mont-d'Or) – кантон Во;

- тверді та напівтверді сири: Грюйер (Gruyère) – кантон Фрібур; Емменталь (Emmentaler) – Берн; зелений сир Шабцігер – кантон Гларус;
- екстратверді сири: Хобельказе – Берн; Сбрінц (Sbrinz) – кантони Люцерн, Обвальден, Нідвальден [2].

У контексті сирного туризму у Швейцарії варто відвідати музей-будинок сиру «Грюйер», де можна побачити весь процес виготовлення сиру Грюйер і побувати на його виставці. Зараз виробляти цей сорт мають право лише кілька швейцарських кантонів – Фрібур, Во, Невшатель і Юра. Також доцільно побувати на сироварні «Аппенцеллер», де можна під час екскурсії спостерігати за виробництвом сиру Аппенцеллер, який ділиться на три сорти: Classic (дозріває 4 місяці), Surchoix (зріє від 4 до 6 місяців) і Extra (його витримують у льохах понад півроку) [4].

Найдавнішим виробником сиру вважають Німеччину, де знаходиться європейський сирний центр місто Ганновер – тут виготовлять специфічний вид сиру Мільбенкезе (Milbenkase), в сирну масу якого додають пилових кліщів, які виділяють сприяючий дозріванню ензим. Німеччина може похвалитися чотирма сортами, яким присвоєно найменування за походженням (АОС). Для порівняння, у Швейцарії таких є 11 сортів, у Франції – 42, в Італії – 31[6]. Найпопулярнішими сирами та «сирними» німецькими дестинаціями є:

- свіжий сир Кварк (Quark);
- блакитні сири: дорблю (Dorblu); Баварський блакитний сир (Bavaria Blu); Камбоцола (Cambozola) – Баварія;
- м'які і напівм'які сири: Буттеркезе (Butterkäse); Альтенбургер (Altenburger Ziegenkäse) – Фалькенхайн; Хандкезе (Handkäse) – Франкфурт-на-Майні; Вайслаккер (Weisslacker);
- тверді та напівтверді сири: Тильзитер (Tilsiter); Харцський сир (Harzer Käse), жирність якого менше 1% [2].

Отже, європейські країни мають великий досвід у виробництві та споживанні сиру. Завдяки особливим місцевим умовам та традиціям сироваріння вони зберегли за собою лідерські позиції. Сирні тури вже давно включають екскурсії в підвали та сироварні, де визріває і виготовляється сир, поїздки на спеціалізовані фестивалі та майстер класи. Такі візити допомагають відвідувачам отримати уявлення про технологію виготовлення високоякісного сиру, не порушуючи давніх традицій.

Список використаних джерел:

1. Fusté-Forné, F. (2020), *Savouring place: cheese as a food tourism destination landmark*, *Journal of Place Management and Development*, Vol. 13 No. 2, pp. 177-194. <https://doi.org/10.1108/JPM-D-07-2019-0065>
2. Сирний туризм. URL: <https://ukr.media/food/374009/>
3. Французькі гастрономічні фестивалі. URL: <https://robimosir.cx.ua/francuzki-gastronomichni-festivali.html>
4. 10 місць, де можна покуштувати свіжий сир. URL: <http://allbooking.com.ua>
5. Сирний туризм в Італії. URL: <http://surl.li/voar>
6. Сирна Німеччина: пізнай країну через сирну тарілку. URL: <https://procheese.ua>