

Хлюст Л.П., Вандич И.А.

Белорусский государственный университет физической культуры
Республика Беларусь, Минск

Khliust L., Vandzich I.

Belarusian State University of Physical Culture
Republic of Belarus, Minsk

ОСОБЕННОСТИ РАЗВИТИЯ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ТУРИЗМА В РЕСПУБЛИКЕ БЕЛАРУСЬ

В статье рассматриваются аспекты развития гастрономического туризма в Республике Беларусь, определена актуальность гастрономического туризма как самостоятельного вида, описаны организационные проблемы развития гастрономического туризма, популярные направления развития: локальные особенности в культуре питания, экскурсии в этнографические комплексы и агроусадыбы, мастер-классы или дегустации, производственные экскурсии, гастрономические фестивали и ярмарки.

Гастрономический туризм; организационные аспекты развития гастрономического туризма; производственные экскурсии; экскурсии в этнографические комплексы и агроусадыбы; мастер-классы или дегустации; гастрономические фестивали и ярмарки.

FEATURES OF GASTRONOMIC TOURISM DEVELOPMENT IN THE REPUBLIC OF BELARUS

The article examines aspects of the development of gastronomic tourism in the Republic of Belarus, determines the relevance of gastronomic tourism as an independent type, describes the organizational problems of the development of gastronomic tourism, popular areas of development: local features in food culture, excursions to ethnographic complexes and agro-estates, master classes or tastings, production excursions, food festivals and fairs.

Gastronomic tourism; organizational aspects of the development of gastronomic tourism; industrial excursions; excursions to ethnographic complexes and agro-estates; master classes or tastings; gastronomic festivals and fairs.

Активное развитие международного туризма в XXI веке привело к появлению большого количества новых видов туризма. В связи с ростом интереса к культурным традициям и обычаям стран и народов мира усиленно развивается гастрономический туризм. В Республике Беларусь гастрономический туризм не получил еще должного развития как самостоятельный вид и пока является элементом туристической программы в рамках познавательного туризма.

Белорусская кухня – национальная кухня Республики Беларусь. Белорусская кухня сформировалась под воздействием двух основных факторов: актив-

ное земледелие и широкое использование местных продуктов, влияние соседних стран и переселенцев. В национальной кулинарии тесно переплелись славянские, балтийские, еврейские, и, отчасти, немецкие корни. Можно утверждать, что белорусская кухня – одна из самых разнообразных на континенте. Она сходна с русской, литовской, украинской, польской, еврейской, но по-своему уникальна, необычайно сытна и вкусна. По мнению В. Похлёбкина, свою самостоятельность белорусская кухня обрела к концу XIX века [1]. Поэтому актуальным представляется вопрос развития гастрономического туризма как автономного вида туризма с целью привлечения большего количества потребителей, что является необходимым для дальнейшего развития регионов страны.

Гастрономический туризм в Республике Беларусь только начинает свое развитие, в стране уже сделаны первые шаги для создания своего гастрономического продукта. В каждом историко-этнографическом регионе страны сохранились локальные особенности в культуре питания, приготовления и употребления пищи, которые легли в основу становления и развития гастрономического туризма [2].

В объектах общественного питания есть возможность заказать не только всем известные драники, но и более уникальные блюда. Радужно примут гостей и вкусно накормят многочисленные белорусские агроусадьбы и этнографические комплексы, где мастера своего дела воссоздают блюда, рецепты которых передавались из поколения в поколение. Среди наиболее популярных кафе белорусской кухни: сеть ресторанов «Васильки», «Кухмистр», «Пан хмелю», «Камяница» (г. Минск) и музей «Строчицы»; кафе «У Францыска»; «Карчма» в музее «Дудутки»; «Рыньковка» (Брестский район) и др.

На экскурсиях в этнографические комплексы и агроусадьбы зачастую предусмотрены мастер-классы или дегустации продукции местного производства (самогон, хлеб, сыр, сало и др.). По предварительному заказу для индивидуальных клиентов или корпоративных групп может быть организован обед или ужин, банкет в национальном стиле, где гости смогут не только отведать исконно белорусские блюда, но и насладиться старобелорусскими мотивами в живом исполнении.

По договоренности с заводами и фабриками можно посетить производственные экскурсии. Там будет происходить знакомство со всеми этапами производства, будет проведена экскурсия по основным цехам, которая будет сопровождаться рассказом об истории основания промышленных объектов. В завершении программы есть возможность продегустировать продукцию предприятия и посетить фирменный магазин.

Изучить кухню Беларуси изнутри можно посредством кулинарных мастер-классов по приготовлению национальных блюд. На этих занятиях можно научиться правильно замешивать тесто для белорусского хлеба, выяснить, какие начинки лучше класть в драники или как слепить картофельную бабку.

В современном мире существует мода на здоровый образ жизни. Потребители отдают предпочтение косметике из натуральных компонентов, одежде из натуральных тканей и натуральной пищевой продукции. Отведать экологически чистые и натуральные продукты можно в белорусских агроусадьбах и на экофермах. Здесь продукция без использования удобрений и пестицидов вредных для здоровья человека. На данных экофермах и усадьбах предлагается отведать собранные вручную травяные чаи, десятки сортов меда, хлеб на закваске, домашний козий сыр, многочисленные соленья и т. п. Здесь можно узнать, когда лучше собирать лечебные травы, увидеть ягодные и грибные места, а также научатся готовить простые и вкусные деревенские блюда, доить коров и коз, ухаживать за садом и огородом. Посещение подобных мест будет интересно не только детям, но и взрослым, уставшим от городской суеты и желающим получить заряд свежести и бодрости на природе. Наиболее популярными агроусадьбами в Беларуси являются: агроусадьба «Мир пчел» (Воложинский район); усадьба «Вяселя хата» (Копыльский район); усадьба «Забродье» (Вилейский район); усадьба «Заречаны» (Пуховичский район) [3].

В разных уголках Республики Беларусь ежегодно проводится множество различных гастрономических фестивалей. Это интересные состязания, мастер-классы от шеф-поваров, дегустации и, конечно же, ярмарки.

Марафон летних кулинарных фестивалей открывает Глубокое – вишневая столица Беларуси. На празднике можно побывать в резиденции у «Вишневой Королевы», сыграть «Вишневую свадьбу» и – главное гастрономическое удовольствие – отведать блюда с этой ягодой. Для любителей клюквы в городе Милоры Витебской области проводится фестиваль «Журавли и журавины», предлагающий пироги с клюквой, клюквенный морс, а также свежие ягоды. Среди наиболее интересных кулинарных фестивалей Беларуси еще можно выделить: фестиваль сельского туризма «Гаспадарчы сыр» в г. Славгород; «День огурца» в Шклове; праздник пчелы «Медовый фольварк», где кроме угощения медом и домашней выпечкой, местные пчеловоды-бортники проводят мастер-класс по изготовлению бортей для диких пчел и установке их на деревьях в лесу; «Облака свежего молока» – молочный фестиваль в Бресте; фестиваль помидора в Ивье; шашлычный фестиваль в г. Логойск; «Цукеркавы фэст» – праздник сладкого в Ивенце; «Лунінецкія клубніцы» в а.г. Дворец Лунинецкого района – это фестиваль, в центре которого находится одна из самых вкусных ягод Беларуси – клубника; «Вістыцкі яблык» – зрелищное, веселое и увлекательное мероприятие в аг. Вистычи Брестского района, приуроченное к Яблочному Спасу и способствующее возрождению и сохранению национальных культурных традиций; Gastrofest – фестиваль еды, который проходит каждый год в Минске и других крупных городах Беларуси.

Посещение гастрономических фестивалей, несомненно, является одним из самых увлекательных видов развлечений и одним из самых красочных и запоминающихся видов туризма, о которых мы знаем, а также инструментом

повышения осведомленности туристов о гастрономических особенностях регионов Республики Беларусь.

Таким образом, в каждом историко-этнографическом регионе страны сохранились локальные особенности в культуре питания, приготовления и употребления пищи, которые могут быть положены в основу становления и развития гастрономического туризма. Знакомство с белорусской кухней происходит во время посещения национальных ресторанов и кафе, агроусадеб, где соблюдаются белорусские традиции приготовления блюд и сервировки стола. Стоит также отметить, что знакомство с белорусской кухней продолжается и во время посещения сельскохозяйственных предприятий, где выращиваются экологически безопасные продукты, тематических музеев, во время участия в кулинарных мастер-классах, а также во время посещения событийных мероприятий: фестивалей, праздников и ярмарок с гастрономической тематикой. Все это в совокупности с выявленным интересом к подобным мероприятиям у туристов указывает на целесообразность развития гастрономического туризма в Республике Беларусь.

1. Карабаева, А. З. Исторические этапы развития мировой гастрономии / А. З. Карабаева, А. Д. Лукьянченко // Географические науки и образование: материалы VI Всеросс. науч.-практ. конф. – Астрахань: Астраханский университет, 2013. – С. 103–107.

2. Официальный сайт Республики Беларусь BELARUS.BY [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.belarus.by/ru/about-belarus/cuisine>. – Дата доступа: 24.10.2020.

3. Гастрономические туры в Беларусь – Смак Беларусі [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://pda.ekskursii.by/?Gastronomicheskie_tury_v_Belarusi_Smak_Belarusi. – Дата доступа: 18.10.2020.

УДК 338.486

Цёхла С.Ю., д-р экон. наук, профессор
Березина Н.А.

Крымский федеральный университет имени В.И. Вернадского
Российская Федерация, Симферополь

Tsohla S., Doctor. Sc. (Economics), Professor
Berezina N.

V.I. Vernadsky Crimean Federal University
Russian Federation, Simferopol

ФАКТОРЫ И УСЛОВИЯ ПРИВЛЕЧЕНИЯ ИНВЕСТИЦИЙ В СФЕРУ РЕКРЕАЦИИ И ТУРИЗМА

Туризм играет существенную экономическую роль во многих странах. В России наблюдается тенденция постепенного роста по основным показателям результатов туристической деятельности, при этом актуальной остается потребность