

**Іваніщева О. А.,**  
ст. викл. кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,  
*Вінницький торговельно-економічний інститут*  
*Київського національного торговельно-економічного університету*

## **СИРОВАРІННЯ ЯК ПЕРСПЕКТИВНИЙ НАПРЯМОК ГАСТРОТУРИЗМУ НА ВІННИЧЧИНІ**

Сьогодні гастротуризм є одним із найперспективніших напрямків внутрішнього туризму, оскільки сприяє не тільки популяризації окремих регіонів, культурному збагаченню людини, патріотичному вихованню молоді, а й вирішенню загальнодержавних проблем, пов'язаних з зайнятістю населення, відкриттям підприємств, створенням додаткових робочих місць, соціально-економічним розвитком окремих регіонів [3]. Одним із перспективних напрямків розвитку гастрономічного туризму є сирний туризм – спеціалізований вид туризму, який ознайомлює подорожуючих з національними традиціями сироваріння, культури споживання сиру, виготовлення місцевих страв із сиром, традиціями їх споживання та опанування навичок мистецтва сироваріння під час майстер-класів [2].

В Україні сироварильні традиції найяскравіше представлені у західних регіонах, зокрема на Закарпатті, Львівщині, Буковині. Проте, враховуючи сучасний стан розвитку молочної та сироварильної галузі Вінниччини, потенціал підприємств-виробників сиру, появу чисельних крафтових господарств-сироварень та підтримку місцевих органів влади, є сприятливі фактори для розвитку сирного туризму і у Вінницькій області. Тому можливості сироваріння як перспективного напрямку гастротуризму на Вінниччині потребують всебічного вивчення.

Проблемами розвитку гастрономічного туризму, зокрема сироваріння та сирного туризму займалися такі учені як: В. А. Сливенко, Д. І. Басюк, В. В. Корнілова, Г. Г. Вишневська, Л. В. Парій, Т. В. Семко та інші науковці.

Метою роботи є дослідження сучасного стану сироваріння на Вінниччині, його можливостей для розвитку сирного туризму в регіоні, визначення перспективних напрямків розвитку з метою створення конкурентоспроможного продукту на внутрішньому туристичному ринку.

Відповідно до Програми розвитку туризму у Вінницькій області на 2017 - 2020 роки туристична галузь набуває все більшого значення для розвитку економіки та соціальної сфери у Вінницькій області. Вінниччина має всі передумови для інтенсивного розвитку внутрішнього гастротуризму. Для становлення сирного туризму у Вінницькій області є відповідні підприємства, господарства, зелені садиби, що можуть бути (або вже є) потенційними надавачами туристичних послуг, а саме:

- відвідування приватних сироварень з екскурсією по залах з професійним обладнанням;
- демонстрація старовинних рецептів, що втілюються в життя

за допомогою сучасних технологій;

- екскурсії в підвали, де визріває сир;
- майстер-класи з приготування традиційних національних страв, до складу яких входить сир;
- освітні зустрічі з сирним сомельє (фромажері);
- участь у кулінарних фестивалях та тематичних етно-заходах [4].

У Вінниці вже другий рік поспіль проводиться фестиваль молодого вина «Боже Лее», в рамках якого презентуються місцеві сироварні, крафтові виробники сирів, відбувається дегустація регіональних вин та сирів.

На сироварильному ринку Вінниці вже 15 років успішно функціонує ТОВ «Аверса-Україна». Тут виготовляють сир виключно за італійською технологією. На підприємстві працює відомий італійський технолог-сировар Мауріціо Перкуоко, завдяки якому виробляються такі відомі сири, як моцарела, качокавало, качота та рикота.

В селі Мухівці на Вінничині є ферма, створена Сергієм Довгим, де молочні продукти виготовляють за ізраїльськими технологіями. На фермі виготовляють понад тридцять видів продукції невеликими партіями. Один із них за кіпрським рецептом – халумі. В оригіналі його роблять із суміші козячого та овечого молока, а на Вінничині навчилися робити лише з коров'ячого [1].

Ще одним об'єктом сирного туризму є крафтова сированя «Коза Чка», розташована у Вінницькій області. Власниця сироварні Тетяна Дядечко називає її творчою гастромайстернею, оскільки постійно експериментує із смаками та текстурами сиру. На сьогодні «Коза Чка» має власний цех, в якому готуються молоді сири, авторські сири з блакитною пліснявою та сири, витримані 3-6 місяців, зокрема фреш-сири з травами, м'які сири з білою цвілью та сирні кульки в олії. Паралельно з виробничим процесом «Коза Чка» проводить навчальні курси із сироваріння, на яких ділиться практичними знаннями з усіма охочими [1].

Таким чином, дослідження можливостей сироваріння як перспективного напрямку гастротуризму на Вінничині має важливе значення в контексті перспективи становлення Вінницької області як регіону з розвинутою туристичною інфраструктурою та якісним туристичним продуктом.

### **Список літератури:**

1. Перспективи українських крафтових сирів. URL: <http://milkua.info/uk/post>
2. Семко Т. В. Аналіз сучасного стану крафтового виробництва сирів в Україні з елементами НАССР / Т. В. Семко, О. А. Іваніщева // Scientific Letters of Academic Society of Michal Baludansky, 2019. – №. 7. Volume 4. – Р. 92–95.
3. Сливенко В. А. Шляхи активізації вітчизняного гастротуризму на міжнародному туристичному ринку / В. А. Сливенко // URL: <http://www.economy.nauka.com.ua>
4. Філоненко І. М. Сирний туризм / І. М. Філоненко // Наукові записки СумДПУ ім. А.С.Макаренка. – Випуск 6, 2015 р., – С. 213–218.