

УДК 3.33.338

**ОСОБЕННОСТИ И ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО
ТУРИЗМА В РЕСПУБЛИКЕ БЕЛАРУСЬ**

А.О. Васильченко

Полесский государственный университет, vasilchenko.2012@inbox.ru

В условиях динамичного развития конкуренции в туристической отрасли, дестинации находятся в постоянном поиске инновационных решений, которые сделают их туристический продукт

конкурентоспособным на рынке, выделяют в ряду туров-аналогов и осуществляют привлечение новых туристов в регион. Гастрономический компонент соответствует актуальным тенденциям в моделях потребления людей, таким как: запрос на аутентичность, креативность и впечатления, и в процентном отношении его удельный вес в общей сумме туристических расходов постоянно растет.

Наряду с осмотром достопримечательностей и шопингом, еда является одним из важнейших компонентов времяпровождения туристов. Термин "кулинарный туризм" был введен в обращение в 1998 году Люси Лонгом, доцентом кафедры народной культуры, в государственном университете Bowling Green (Боулинг Грин, США). В 2003 году им была основана Международная ассоциация кулинарного туризма (The International Culinary Tourism Association), президентом которой Эрик Вульф является на данный момент [1, с. 60].

Основные показатели развития туризма в Республике Беларусь за 2011-2017 гг. говорят об увеличении туристического потока в страну, хотя на данный момент преобладает выездной туризм. Количество туристов, выехавших за рубеж в сравнении с 2011 г. возросло на 127,5% и составило 727 536 чел. Численность иностранных туристов, посетивших Республику Беларусь в сравнении с 2011 г. увеличилось на 143,6% и составило 282 694 чел. Данные показатели свидетельствуют о том, что на одного въехавшего туриста приходится более 2-х выехавших [2].

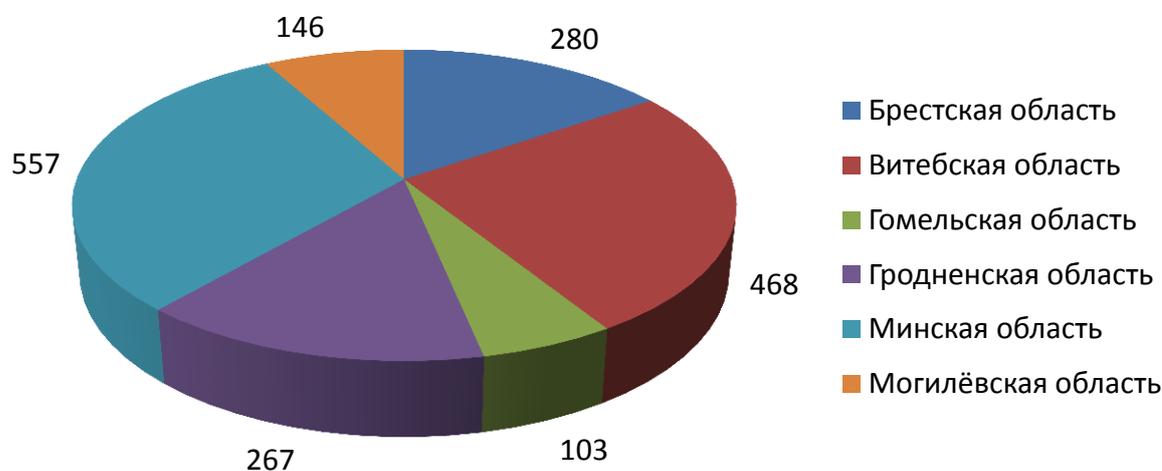


Рисунок – Число субъектов агроэкотуризма в Республике Беларусь по областям в 2017 году
Примечание – Источник: [2, с. 53].

Что касается гастрономического туризма, его развитие обеспечивают субъекты агроэкотуризма, число которых с каждым годом растет (в сравнении с 2011 г. выросло на 47,1 % и составило 2 319 ед.), как и количество обслуженных туристов (в сравнении с 2011 г. выросло на 142,3 % и составило 351,1 тыс. человек.) [2].

Среди всего ассортимента белорусских национальных блюд и напитков выделяются несколько, которые являются "визитной карточкой" Республики Беларусь, ее "кулинарным брендом", а именно [3]: драники (картофельные оладьи), клецки (блюдо готовится из картофеля и фарша, формируются шарики, отвариваются и подаются со сметаной), картофельная бабка (тертый картофель и грудинка, запеченные в духовке), бигос (блюдо из квашеной капусты и мяса), мачанка (бывает молочной и мясной; первая готовится из творога, молока и сливок и используется как своеобразный соус для макания драников, блинов или отварных овощей, вторая – разнообразных мясных обрезков, которые запекаются и подаются как самостоятельное блюдо), холодник (овощной суп, приготовленный на кефире, подается холодным), колдуны (мелкие пельмени), домашние колбасы, рулька, кныш (пирог с творогом, вареньем или шкварками), белорусский закисной чёрный хлеб, цепелины (картофельные клецки с мясом или грибами), смажня (мясной пирог), блины из овсяной муки, кулага (сладкое блюдо из свежих ягод), кисель, крамбамбуля (настойка на пряностях и мед), зубровка (настойка на водке).

Существуют уникальные блюда и рецепты, сохраненные с давних времен, которые попали в список нематериального наследия Республики Беларусь. Одно из них - пасхальное блюдо масля-

ный баран, оно имеет более, чем 200-летнюю историю. Готовится «баран» из домашнего масла, приготовленного в деревянной маслобойке, с солью. Масло выжимают по кусочкам через 2 слоя марли и делают кудрявую баранью шерсть. Традиция приготовления данного блюда признана нематериальным культурным наследием ЮНЕСКО. Уникальным способом готовится ржаной хлеб – аутентичный рецепт бездрожжевого ржаного хлеба уже несколько столетий сохранился в Витебской области. Главный секрет – специальная закваска из ржаной муки и воды, выпекают такой хлеб на кленовом листе, иногда для пикантности добавляют сало, колбасу, а в некоторых случаях – яйцо. Традиция выпечки ржаного хлеба признана нематериальным культурным наследием ЮНЕСКО.

Гастрономического туризма как масштабного явления в Республике Беларусь пока не существует. Проводятся мастер-классы и дегустации национальных блюд в музейном комплексе «Дудutki» и усадьбе «Мартинова Гусь» в Минской области, усадьбе «Свитизянка» в Гродненской области. В плане развития стоит отметить появление таких проектов, как «Bella Cuisine», «Сырная лавка» от славгородских сыроваров, «Муховэцька кумора» в Кобрине и др. [4].

Для развития гастрономического туризма в Республике Беларусь необходим ряд составляющих:

- креативные идеи организации событийных мероприятий (фестивалей, праздников, дегустаций, мастер-классов) и осуществление масштабного их продвижения среди реальной и потенциальной целевой аудитории туристов;
- развитая инфраструктура, позволяющая предоставить качественное обслуживание туристов (в том числе иностранных);
- квалифицированный персонал, владеющий несколькими иностранными языками;
- комплексный туристический продукт, отражающий особенности местного колорита и сочетающий в себе не только гастрономическую, но и событийную и культурно-познавательную составляющие;
- в связи с тенденциями увеличения туристического потока в Республику Беларусь и расширением географии привлеченных туристов, необходим учет культурных, религиозных и исторических аспектов при предоставлении туристической услуги;
- увеличение количества фирм, предоставляющих аренду автомобилей и расширение их географической концентрации.

Все вышесказанное обуславливает актуальность развития такого направления в туризме, как гастрономический туризм. Он раскрывает аутентичность дестинации через призму кулинарного искусства, что позволит иностранцу окунуться в атмосферу давних традиций и быта белорусов, почувствовать атмосферу гостеприимства и увидеть уникальность объектов местного природного, историко-культурного, экологического и спортивного назначения.

Список использованных источников

1. Буценко Е.Д. Гастрономический туризм как популярное направление в туризме / Е.Д. Буценко // Научно-методический электронный журнал «Концепт». – 2015. – Т. 33. – С. 56–60. – URL: <http://e-koncept.ru/2015/95396.htm>.
2. Туризм и туристские ресурсы в Республике Беларусь. Статистический сборник / Министерство статистики и анализа Республики Беларусь. – Минск, 2018 – 72 с. [Электронный ресурс] – 2018. – Режим доступа: http://www.belstat.gov.by/ofitsialnaya-statistika/publications/izdania/index_9294/– Дата доступа: 10.03.2019.
3. Еда стран мира [Электронный ресурс] / Портал о еде. – 2010. – Режим доступа : <http://edaplus.info/foods-world.html>. – Дата доступа: 11.03.2019.
4. Буценко Е.Д. Гастрономический туризм как популярное направление в туризме / Е.Д. Буценко // Научно-методический электронный журнал «Концепт». – 2015. – Т. 33. – С. 56–60. – URL: <http://e-koncept.ru/2015/95396.htm>.