

## ОСОБЛИВОСТІ ЕТНІЧНИХ ЗАКЛАДІВ І РОЗВИТОК ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ

Марія ПАСКА, Олег БОРАТИНСЬКИЙ, Ольга РАДЗИМОВСЬКА

*Львівський державний університет фізичної культури  
імені Івана Боберського, м. Львів, Україна*

**Вступ.** Львів є важливим діловим, туристичним, транспортним, економічним та культурним центром Західної України. Події останніх років, зокрема пандемія Covid-19, війна Російської Федерації проти України, суттєво впливають на сферу гостинності, змінюють ринок, умови діяльності готельно-ресторанного та туристичного бізнесу. Саме тому актуальним є дослідження стану готельно-ресторанної індустрії як ключового складника розвитку туристичної галузі, зокрема для популяризації етнічних закладів у контексті гастрономічного туризму.

**Мета** – аналіз сучасного стану та перспектив розвитку гастрономічного туризму в контексті особливостей етнічних закладів.

**Методи:** аналіз, синтез, узагальнення.

**Результати.** Самобутні традиції, неповторна кухня, кулінарна спадщина етнографічних груп українського народу формують потужну базу для розвитку етнічних і гастрономічних напрямів індустрії гостинності [1].

Значна кількість країн використовує гастрономічний та етнічний туризм як форму збереження культурної спадщини, підтримки економічного й культурного розвитку регіонів [2]. Етноспрямовані види туризму будуть затребувані в майбутньому, хоча часто акцентують увагу лише на кулінарних особливостях терену, через унікальність і автентичність пропозицій [3].

Для популяризації етнічних закладів і розвитку гастрономічного туризму проведено аналіз гостинності закладу ресторанного господарства м. Львова, зокрема ресторану «Бойківська гостина» [4]. Ресторан «Бойківська гостина» – проєкт громадської організації «Товариство Бойківщина» у місті Львові. Ціллю ресторану є відродження, збереження, розвиток і популяризація традиційно-побутової культури етнографічної групи українців – бойків [4]. У меню закладу представлено локальні складники бойківських страв: картоплю (понад 40 страв), вівсяне борошно, капусту, гриби, боби, ягоди, м'ясо, молоко, бринзу, будз. Це проста, здорова та смачна карпатська кухня з екологічно чистих продуктів.

**Висновок.** Отже, аналізуючи сучасний стан і перспективи розвитку гастрономічного туризму в контексті особливостей етнічних закладів м. Львова, пропонуємо ресторан «Бойківська гостина», у якому представлено широкий асортимент автентичних страв

**Ключові слова:** гастрономічний туризм, індустрія гостинності, автентична кухня, локальний виробник.

### Список використаних джерел

1. Петрик Н. А., Олексійчук Т. В. Етнічний туризм: зміст, особливості та форми. Наукові записки Вінницького педуніверситету. Серія «Географія». 2010. Вип. 20. С. 82–88.
2. Гайворонська І. В. Сучасні тенденції та нові тренди розвитку туризму. Причорноморські економічні студії. 2019. № 37. С. 126–132.
3. Кобаль Б. Історія розвитку етнографічного туризму в Україні. Східноєвропейський історичний вісник. 2017. Вип. 2. С. 98–102.
4. Боратинський О. Гастрономічний туризм та автентична кухня: стан і перспективи розвитку / Олег Боратинський, Марія Паска // Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта, практика: зб. тез доп. II Всеукр. наук.-практ. конф. мол. учених, асп. і студ. з міжнар. участю (19 травня 2022 року, м. Львів). – Львів, 2022. – С. 342–345.