

М. С. Мельникова
Науч. рук. Т. Г. Флерко,
канд. геогр. наук, доцент

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ТУРИЗМ КАК ПЕРСПЕКТИВНОЕ НАПРАВЛЕНИЕ В РЕСПУБЛИКЕ БЕЛАРУСЬ

Цель гастрономических туров – насладиться особенностями кухни той или иной страны. Условия для развития кулинарного туризма имеют абсолютно все страны, и это уникальная отличительная черта такого вида туризма. Природно-географические условия каждой страны способствуют широкому использованию местных продуктов в приготовлении национальной еды. Современный гастрономический туризм является синтезом экологии, культуры и производства.

Мировой опыт развития гастрономического туризма разнообразен и многогранен. Гастрономические туры можно разделить по разным признакам, повсеместное распространение имеет деление на сельские («зеленые») и городские. В мире получили популярность фестивали продуктов, еды и напитков.

Белорусская национальная кухня имеет свои кулинарные традиции. Традиционные блюда готовят из муки, картофеля, мяса, овощей. Важной частью приготовления является тепловая обработка продуктов – запекание, отваривание, томление, тушение.

В Беларуси получили распространение кафе и рестораны, агроусадьбы, этнографические комплексы, где готовят блюда белорусской кухни. В разных местах страны проводятся гастрономические фестивали, гастрофесты на которых есть возможность отлично провести время большой компанией или всей семьей, попробовать необычные блюда или продукты кулинарных мастеров. Организуют познавательные и развлекательные гастрономические туры как для корпоративных групп, так и для индивидуальных клиентов.

Проблемы развития гастрономического туризма в Беларуси связаны с недостатком рекламы и информации о национальных заведениях и блюдах в них. Проблемой также является неоднородность удовлетворения туристами одними и теми же видами услуг, составляющих туристский гастрономический продукт.

Современными направлениями развития гастрономического туризма в нашей стране являются следующие проведение гастрономических фестивалей, гастрофестов; расширение экскурсий с дегустацией в национальном стиле; совершенствование кулинарных мастер-классов; а также создание и внедрение в применение мобильных приложений, связанных с гастрономическим туризмом.