

проблеми. Для розв'язання яких постає необхідність створити умови для оптимальної економічної самостійності регіонів, вжити організаційні, правові та економічні заходи для забезпечення ефективного державного регулювання процесів регіонального розвитку країни та координації існуючих міжрегіональних зв'язків. Зважаючи на наявні трудові ресурси, сприятливі географічні умови, багату природну та історико-культурну спадщину, хочеться вірити, що найближчим часом сфера туристичних послуг Кременецького району буде розвиватись за підтримки та фінансування держави і стане перспективним джерелом наповнення бюджету району.

#### ЛІТЕРАТУРА

1. Биков В. Ю. Дистанційний навчальний процес: навч. посібник / В. Ю. Биков, В. М. Кухаренко. – К.: Міленіум, 2005. – 292 с.
2. Волинські Афіни. 1805–1833: Збірник наукових праць / Під ред. С. Маковського і В. Собчука. – Тернопіль: «Богдан», 2006. – 304 с.
3. Заставецька О. В. Географія Тернопільської області [Текст]: навчальний посібник для учнів 8–9 класів / О.В. Заставецька, Б.І. Заставецький, Д.В. Ткач [4-е вид., доп.]. – Тернопіль: Посібники і підручники, 2006. – 144 с.
4. Кифяк В. Ф. Організація туристичної діяльності в Україні: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / В. Ф. Кифяк. – Чернівці: Зелена Буковина, 2003. – 312 с.
5. Лонкевич Д., Бойко О. Замки Тернопільської області: Вісник інституту Укрзахідпроектреставрація. – Львів, 2000. – № 11. – 60 с.
6. Любіцева О. О. Ринок туристичних послуг: геопросторові аспекти / О. О. Любіцева; Київський ун-т туризму, економіки і права, Київський національний ун-т ім. Тараса Шевченка. – К.: Альтерпрес, 2002. – 320 с.
7. Офіційний сайт Кременецької районної державної адміністрації [Електронний ресурс]. – Режим доступу до ресурсу: <http://www.oda.te.gov.ua/kremenetska/ru/>

*Федик І.*

*Науковий керівник – доц. Кузишин А.В.*

#### ХАРАКТЕРИСТИКА ФЕСТИВАЛЬНОГО ТУРИЗМУ В ОБЛАСТЯХ КАРПАТСЬКОГО РЕГІОНУ

Дійства, на яких присутнім пропонують достатньо «хліба і видовищ», ніколи не втрачати популярності. Це доводить багатовіковий досвід гастрономічних фестивалів, що їх проводять протягом цілого року, обираючи в якості «родзинки» кулінарні витребеньки національної кухні або цікавий і унікальний за своїми якостями напій із градусом.

Для Карпатського регіону (до якого ми відносимо Івано-Франківську, Львівську, Закарпатську та Чернівецьку області) властива безліч масштабних і малих гастрономічних фестивалів. В нашій публікації пропонуємо огляд найбільш масштабних дійств.

Тільки на Закарпатті щорічно проводиться близько тридцяти гастрономічних фестивалів. Але найпопулярнішими є такі: фестиваль «Червене вино», «Біле вино», «Сонячний напій», «Сливовий леквар», «Гуцульська Ріпа», Свято молодого вина, «Берлибашський бануш», Фестиваль сиру, Фестиваль голубців, Фестиваль вареників, Фестиваль тушкованого півня, Закарпатський день святого Петрика, «Верховинська яфіна», «Золотий гуляш» та інші «смачні» фестивалі.

Фестиваль «Червене вино» щорічно проходить у місті Мукачево напередодні Старого Нового року. Фестиваль домашнього вина вже давно став візитною карткою Закарпаття. З 1996 року цей фестиваль відбувається щорічно, тому що це якраз той час, коли вино урожаю минулого року настоялося і набуло всіх своїх найкращих смакових якостей та властивостей. Минулого року фестиваль став міжнародним. В фестивалі беруть участь приватні винороби, а також знані фірми, що презентують вина під власним торговими марками. Тут пропонують біле, червоне, рожеве вино, холодне і гаряче, з медом, корицею та іншими прянощами на будь який смак. На заході присутнє журі, яке визначає найкраще вино серед виноробів-аматорів.

Міжнародний фестиваль вина в Берегово «Біле вино» проводить Винний Ричарський Орден святого Венцела, члени якого взяли на себе обов'язок відродити і популяризувати винну славу Берегівщини. Традиція проводити фестиваль «Біле вино» появилася ще у 2000 році. З того часу закарпатські винороби щороку ранньою весною (початок березня) збираються в

Берегово, на центральній площі Кошута і на протязі трьох днів пропонують продегустувати свої найкращі зразки вина минулорічного урожаю.

Фестиваль «Сливовий леквар», або ще як його називають «Сливовий фестиваль», проходить щорічно в селі Геча Берегівського району орієнтовно в кінці серпня. Основним конкурсом фестивалю є змагання з приготування леквара (варення) серед кількох команд з сусідніх сіл. Леквар – це солодке густе варення, яке додають до випічки, млинців, вареників та інших страв. Оскільки село Геча розташоване у Придунайській низовині, де сливи – це найголовніший фрукт, то й варення традиційно варять саме з неї. Для приготування леквару беруть тільки один сорт слив – «Угорка», плоди якої за розміром не поступаються персику. Крім солодкого леквару, місцеві жителі готують сливові алкогольні напої: настойки, наливки, вино. В кожного господаря свої рецепти приготування, тому і смак відрізняється. На святі крім того, що можна дізнатися цікаві рецепти, взяти участь у приготуванні, скуштувати головну страву, можна ще купити леквар, який найбільше сподобається.

Фестиваль «Гуцульська Ріпа» відбувається щорічно на початку вересня в селі Лазещина, що на Рахівщині. Присвячений цей фестиваль картоплі, яку тут називають ріпою або гуцульським хлібом. На фестивалі можна спробувати різні страви з ріпи-картоплі – варену, смажену, печену картоплю, у вигляді тертих пляцків (дерунів). Також пропонуються й інші страви місцевої кухні - банош та бринза. Окрім частувань гостей забавляють народні музики.

Фестиваль «Гуцульська бриндзя» є візитівкою Рахівського району. Цей фестиваль є святом повернення вівчарів з полонини і проходить на початку вересня. Вперше фестиваль провели у 2000 році, відтоді щорічно він проходить у Рахові. Отари повертаються з випасу в горах. Вівчарі ввозять з верховинських полонин у села сир, який дозрів за літо. Вурда, будз, бринза – різновиди сиру з овечого молока. Молоко у всіх овець однакове, і сири варять за однаковими рецептами, але смакує бринза в кожного вівчаря в кожному селі інакше. Дегустація є головною темою рахівського фестивалю.

Фестиваль вина та меду «Сонячний напій» традиційно проводиться на початку травня в Ужгороді. У фестивалі беруть участь десятки возоробів краю. А в старовинних королівських підвалах, відомих під назвою «Совине гніздо», можна безкоштовно продегустувати понад 50 якісних вин. Фестиваль приділяє велику увагу культурі споживання вина. Створюється також спеціальна дегустаційна комісія, яка вибирає найкраще вино. У медових павільйонах бджолярі пропонують найпопулярніші медові продукти: квітковий, липовий мед, віск, пилок, медовуху. На фестивалі можна посмакувати й іншими делікатесами. Захід супроводжується культурно-розважальною програмою.

Цікавим і популярним фестивалем є фестиваль бограча в Косино. Це захоплюючий чемпіонат приготування угорського гуляшу по-закарпатськи. Участь у приготуванні беруть найталановитіші кулінари області. Процес приготування кулінарного шедеву проводиться на очах у гостей, на відкритому вогні. Цікавим є той факт, що у 2015 році під час фестивалю було зварено близько 2500 літрів бограчу.

Захоплюючими є фестивалі Львова, які збирають величезну кількість людей не тільки з України, а й з Європи.

Найвідомішим є фестиваль кави «На каву до Львова» (Lviv coffee festival). Фестиваль проходить в кінці вересня. Під час святкування обирають кавових Короля і Королеву. Традиційно у рамках фестивалю відбувається тур кав'ярнями Львова, де гості міста і Король з Королевою виберуть найкращу каву. На фестивалі відбувається кавовий ярмарок, де представлені різні сорти кави і смаколики до напою, презентують кавове обладнання, вчать культури споживання духмяного напою та проводять майстер класи по обсмажуванню та приготуванню кавових зерен.

Найсмачнішим і найсолодшим фестивалем Львова є Національне свято шоколаду. Святкування відбувається в жовтні. Відвідувачів чекає величезне різноманіття шоколадних солодоців, майстер класи від шоколат'є. Львівські майстри пригощають шоколадом на будь-який смак: білий шоколад, молочний, чорний, а також славнозвісні трюфелі. Також тут можна побачити справжні витвори мистецтва з шоколад: від картин до вишуканих скульптур. Проходить ярмарок шоколадних виробів. А також проводиться безліч цікавих і захоплюючих заходів.

Цікавим і уже традиційним є фестиваль «Львів на тарілці». Це фестиваль для справжніх

гурманів, проводиться в червні на центральних площах і вуличках Львова. Протягом фестивалю гості та жителі міста можуть досхочу поласувати традиційними стравами галицької кухні, скуштувати закарпатські страви, відвідати страви європейської кухні чи насолодитися смаколикми східної кухні. В межах фестивалю діє вулична кухня, де можна придбати їжу на будь-який смак. Для охочих проводяться шеф-тренінги, кулінарні майстер класи, шоу та конкурси, а на сам кінець святкова вечеря.

З недавнього часу проводиться гастрономічний фестиваль «Смак Чернівців». Унікальність фестивалю полягає в тому, що задля його проведення об'єдналися гурмани, експерти та фахівці, ресторатори та професіонали гастрономії, які спрямували свої зусилля на відродження місцевої кухні, пошук нових рецептів. На фестивалі можна скуштувати безліч буковинських страв. За програмою фестивалю, кожен день присвячений приготуванню якоїсь конкретної страви. Наприклад, перший день – приготування перших трав, другий – приготування м'яса по-буковинськи, третій – калейдоскоп рибних страв, а на четвертий день готуються тільки фірмові буковинські страви, як кажуть – «Буковинський сюрприз». На фестивалі можна поласувати різноманітною смакотою і весело провести час у хорошій компанії.

В Івано-Франківську проводяться такі популярні фестивалі, як: ярмарок «Великодній кошик», де на центральному майдані в спеціальних дерев'яних будиночках працюють заклади громадського харчування, відбувається реалізація м'ясних виробів, пасок, хліба, прикраси для великодніх кошиків, вишивка, сувеніри, прикраси ручної роботи. Особливістю ярмарки є те, що тут представлені роботи не тільки місцевих майстрів, а також майстрів з інших областей країни. Не менш цікавим є свято меду і вина, яке проходить в кінці серпня. Фестиваль був створений для того, щоб поширювати культуру споживання вина, що є не тільки алкогольним напоєм, але і продуктом творчості. Під час святкувань проходить виставка та дегустація столових сортів винограду.

*Висновки.* Щороку не тільки на Західній Україні проводиться велика кількість гастрономічних фестивалів. У пошуках нових смаків можна відправитися в будь-який куточок нашої країни. «Смачні події» приваблюють своєю індивідуальністю і витонченістю, даруючи неповторні враження та багато корисної інформації, особливо справжнім гурманам. Під час гастрономічних подорожей можна познайомитися з регіональними продуктами та делікатесами, спостерігати за роботою гуру, взяти участь у майстер класах, відкрити для себе секрети приготування найсмачніших страв, а також весело провести час, бо зазвичай на такі фестивалі з'їжджаються безліч відомих особистостей. Тож варто пам'ятати, що це події, які зосереджують в одному місці найсвіжіші продукти усього регіону, а також людей, які допоможуть вам забути про повсякденні турботи, і зануритись у світ веселощів та смачних страв і напоїв.

*Бурдаш С.Я.*

*Науковий керівник – асист. Пушкар Б. Т.*

## ТУРИСТИЧНИЙ ПОТЕНЦІАЛ КИЇВСЬКОЇ ОБЛАСТІ

Одним з провідних напрямків розвитку економіки Київської області стає туристична галузь. Територія у силу свого географічного положення та особливостей історичного розвитку має всі необхідні ресурси для туризму. Важливе місце посідають також природні ресурси та культурна спадщина. В області налічується багато об'єктів природно-заповідного фонду і пам'ятки садово-паркового мистецтва. Сприятливі кліматичні умови, наявність численних водних об'єктів, а також джерел мінеральних вод, багатство культурно-історичних пам'яток визначають роль Київщини як важливого рекреаційного регіону. Розвиток туризму та екскурсій дає додаткові робочі місця для населення, відбувається наповнення місцевого бюджету. Нинішня Київщина налічує пам'ятки різних епох-давніх поселень, городищ, могильників, курганів, змійових валів, місць битв та історичних подій, що входять до значних прошарків історії, які впродовж тисячоліть створювали підвалини сучасної цивілізації на території області. Тому вивчення туристичних ресурсів Київської області є важливим та актуальним аспектом.

Туристичні ресурси Київської області досліджували багато вчених. Відомими вченими можна вважати Бугая та Горбенка. Здебільшого вони займалися дослідженням історико-культурної спадщини. Також вони вивчали архітектурні пам'ятки.