

ФЬЮЖН БЕЛОРУССКОЙ КУХНИ КАК СТРАТЕГИЯ ПРИВЛЕЧЕНИЯ ТУРИСТОВ

Фьюжн (от англ. слова *fusion* — «сплав») питание — это смесь культур и традиционных кухонь. Приверженцы этого направления используют местные продукты для приготовления блюд из разных стран либо, наоборот, экзотические и непривычные продукты питания включают в свои традиционные рецепты. Такая еда хорошо раскрывает вкусовые рецепторы и свойства привычных ингредиентов, увеличивает ассортимент блюд, рождает совершенно новые вкусы и ароматы. Для внедрения данной концепции в белорусский гастрономический туризм требуются следующие шаги:

1. Изучение белорусской кухни. Белорусская кухня — это уникальное сочетание традиций, вкусов и ингредиентов, которые отражают богатое культурное наследие нашей страны. Она известна своими простыми, но вкусными блюдами, которые часто готовятся из натуральных и доступных продуктов. Белорусская кухня включает в себя разнообразные картофельные блюда: картофельная бабка, мачанка, верещака, драчена; супы: крупеня, жур; в качестве десерта часто служат: налистники, кулага; напитки: сбитень, зубровка, крамбамбуля, крупник.

2. Заведения, специализирующиеся на белорусской кухне. Найти рестораны, которые смогли бы заняться фьюжн, непросто, так как это уникальный подход к кулинарии, который требует немалой подготовки. Наиболее популярными заведениями, имеющими требуемые компетенции, являются: ресторан «Литвины», ресторан «Кухмистр» и ресторан «Васильки».

3. Заведения, предлагающие инновационные блюда белорусской кухни. Например, ресторан «Литвины» предлагает гостям ржаное мороженое с попкорном из гречки, ресторан «Васильки» предлагает винегрет с печенью трески, ресторан «Кухмистр» — дранбургер.

4. Разработка фьюжн-блюд. Авторы разработали четыре блюда, которые объединяют в себе элементы различных кухонь и стилей приготовления, и еще одно, которое включает объединение уникальных вкусов из продуктов местного происхождения. Первое блюдо: мачанка с рисовыми блинами. За основу взято традиционное белорусское блюдо, в котором заменены классические блины на рисовые, что подчеркивает азиатские нотки. За основу второго блюда взята техника «серф энд терф», где идет сочетание морепродуктов и птицы, т.е. в традиционных зразах заменена начинка на микс из курицы и креветки. Нalistники с луковым конфитюром: здесь подчеркнута сочетание сладкого и пикантного вкуса белорусской и французской кухонь. Четвертое блюдо: кулага с перцем чили и манго. За основу взят белорусский десерт и добавлен к нему эмблематический

ингредиент мексиканской гастрономии. Для освежающего вкуса добавлено манго, что придаст неповторимую сладко-острую нотку. Последнее блюдо — авторская разработка, основанная на объединении местных продуктов и уникальных вкусов. Предлагается создать вегетарианское блюдо: стейк из брюквы, томленный в вишне, с соусом из крапивы и копченой груши, пылью из заячьей капусты.

Таким образом, фьюжн белорусской кухни очень перспективен, так как, во-первых, предоставляет возможность наслаждаться культурным разнообразием через еду, во-вторых, стимулирует туристический спрос и способствует развитию инфраструктуры, в-третьих, привлекает внимание к белорусской культуре и гастрономии на международном уровне. Следовательно, уникальный опыт, кулинарные мастер-классы и гастрономические фестивали могут стать отличным способом для реализации данной концепции.

Источники

1. Про Беларусь [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <https://probelarus.by/>. — Дата доступа: 19.03.2024.
2. Tripadvisor [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <https://www.tripadvisor.ru/>. — Дата доступа: 19.03.2024.
3. Белорусский туризм: тенденции и перспективы» [Электронный ресурс] // Пульс общества. — Режим доступа: <https://socio.bisr.by/beloruskij-turizm-tendencii-i-perspektivy/>. — Дата доступа: 19.03.2024.

Е. П. Голуза, К. С. Коробейко
Научный руководитель — **О. В. Толкач**
БГЭУ (Минск)

СОЦИАЛЬНЫЙ ДЕТОКС КАК ДРАЙВЕР РАЗВИТИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОГО ТУРИЗМА В РЕСПУБЛИКЕ БЕЛАРУСЬ

На сегодняшний день digital detox (информационный детокс, цифровой детокс) — временный добровольный отказ от гаджетов, часть большой идеологии, тема научных исследований, глобальный тренд и бизнес. Однако помимо цифрового детокса существует детокс социальный — желание уединения, время побыть с самим собой, отказ от социума. Так, туристы все чаще отказываются от массового туризма, предпочитая «уединенный туризм» — туризм для ограниченного количества людей с целью отдыха от социума, расслабления, отвлечения от внешнего мира. Чаще всего в такие поездки отправляются люди 25–40 лет, измученные стрессом и высоким рабочим темпом.

Одним из направлений такого отдыха является глемпинг, который представляет собой небольшой объект туристического спроса в отдаленной местности