

Литература

1. Друк, М. За год станет на 170 агроусадоб больше [Электронный ресурс] / М. Друк // Беларусь сегодня. — Режим доступа: <http://www.sb.by/v-belarusi/article/za-god-stanet-na-170-agrousadob-bolshe.html>. — Дата доступа: 29.02.2016.

Ю.Н. Щадий
БГЭУ (Минск)

РАЗВИТИЕ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ТУРИЗМА В БЕЛАРУСИ

В современном обществе существует невероятное множество различных видов туризма, удовлетворяющих самым разнообразным вкусам и потребностям путешественников. С течением времени туристская деятельность менялась и ее традиционные виды, связанные с культурой и спортом, дополнились новыми, такими, как, например, гастрономический туризм.

Цель данного исследования: предложить объекты гастрономического туризма, которые позволят туристам пробовать традиционные блюда и напитки, путешествуя по разным белорусским регионам, окунаясь в быт и культуру белорусского народа и вместе с тем оценивая культурное богатство белорусских городов и деревень.

Гастрономический туризм — туристский опыт, во время которого человек оценивает и/или потребляет еду и напитки, отражающие региональную и национальную кухню, наследие и культуру [1].

Для оценки уровня информированности потенциальных туристов о возможностях гастрономического туризма был проведен опрос, результаты которого следующие: 83 % респондентов заинтересовались данным видом туризма и его продвижением, а 55 % никогда не слышали о нем.

Участникам также было предложено назвать самые популярные блюда белорусской кухни. Большинство упомянули драники и не смогли вспомнить что-либо еще. Многие белорусы забыли о своих кулинарных традициях, а ведь эти традиции не менее богаты, чем, например, немецкие или французские.

Гастрономический туризм предоставляет путешественникам возможность более подробно оценить культуру страны, потому что вы не только едите блюда национальной кухни и пьете традиционные напитки, но также имеете возможность ознакомиться с технологией их приготовления. Посещения ресторанов национальной кухни недостаточно для того, чтобы проникнуться истинными белорусскими традициями.

Уважение традиций и обычаев предков, забота о культуре родной страны — все начинается с хлеба. Хлеб — это символ благополучия и

гостеприимства народа. Экскурсия на хлебозавод с последующей дегустацией могла бы стать частью любого гастрономического тура.

Затем мы предлагаем туристам посетить Белорусский государственный музей народной архитектуры и быта «Строчицы». Здесь можно насладиться алкогольным напитком с истинно белорусским названием «крамбамбуля». Этот легендарный напиток изготавливается на основе меда и пряностей. Туристам будет невероятно интересно узнать секрет этого волшебного напитка.

В сентябре путешественники могут посетить народный фестиваль «Камяніца». В одноименном ресторане народной кухни проводится собственный мастер-класс. В сопровождении живой музыки гости могут попробовать такие блюда, как картофельная бабка, копытка и многие другие уникальные закуски и десерты.

Корпоративный музей старейшей белорусской пивоварни «Аліварыя» знакомит посетителей с технологией производства и искусством дегустации напитков, а также дает возможность узнать, как правильно выбрать пиво и как его сочетать с другими продуктами.

Насладиться потрясающим вкусом белорусских конфет и шоколада можно, посетив кондитерские фабрики «Коммунарка» и «Спартак».

Изучение белорусской кухни поможет проникнуться духом старины и открыть перед собой новые горизонты величественной белорусской культуры. Без сомнений, развитие гастрономического туризма является очень важным как для зарубежных, так и для отечественных туристов, это один из самых простых способов, позволяющих продемонстрировать нашу культуру и познакомить туристов с настоящей белорусской кухней.

Литература

1. Culinary tourism: a definition. The Ontario Culinary Tourism Alliance [Electronic resource]. — Mode of access: <https://ontarioculinary.com/resources/culinary-tourism-101/>. — Date of access: 26.02.2016.