

РЕКРЕАЦІЙНА ГЕОГРАФІЯ І ТУРИЗМ

УДК 913 (477.87) (036)

Ірина ФІЛОНЕНКО

«СОЛОДКІ» МУЗЕЇ, ЯК ОБЄКТИ ПІЗНАВАЛЬНО-РОЗВАЖАЛЬНОГО ТУРИЗМУ

Стаття присвячена дослідженню різновидів та особливостей поширення й діяльності «солодких» музеїв, як ресурсу для організації пізнавально-розважальних та гастрономічних турів; як закладів, що можуть бути цікавими для різних категорій відвідувачів.

В основі дослідження - визначення категорії специфічних музеїв та особливостей їх функціонування з наступною характеристикою «солодких» музеїв, як одного з різновидів специфічних музеїв.

Зроблена спроба класифікувати «солодкі» музеї шляхом об'єднання їх у групи, в залежності від виду солодоців, якому вони присвячені. Стосовно цього визначені такі групи найпоширеніших у світі музеїв «солодкого» профілю: музеї шоколаду, цукру, карамелі, льодяників, нуги, мармеладу, желе, пряника, морозива.

Дана характеристика «солодких» музеїв України та охарактеризовані найбільш відомі та популярні з них - музеї меду (в місті Мукачеве Закарпатської області, в с. Байв на Волині, в місті Бердичів на Житомирщині), шоколаду (у Сімферополі, Вінниці, Львові, Тростяниці), мармеладу в Севастополі, леквару в с. Ботар Виноградівського району Закарпатської області.

«Солодкі» музеї є цікавим ресурсом для туризму, родзинкою місцевостей, де вони розташовані. Їх відвідування можна включати під час організації та проведення дегустаційних та пізнавальних турів, як об'єктів, що посилюють туристичну привабливість територій.

Ключові слова: музей, інфраструктура, туризм, пізнавальні ресурси, «солодкі» музеї.

Постановка проблеми. Популярними об'єктами пізнавально-розважального туризму та змістовного й цікавого проведення дозвілля є музеї. Їх відвідувачі можуть побувати в минулому, ознайомитись із сучасністю, заглянути в майбутнє. Екскурсійні послуги, що надають музейні заклади – важлива складова комерційного турпродукту. Звичайно, існує великий попит на культурно-просвітницькі послуги, які надають класичні музеї, однак чимало туристів вважають музеї закладами занадто серйозними, а їх відвідання – справою нудною, натомість прагнуть нових вражень, колориту, видовищ. Сучасні життєві реалії, розвиток і демократизація суспільства зумовлюють зміну традиційних уявлень про ці заклади, відмову від офіційності, орієнтацію на відвідувача, виконання, крім просвітницької, розважальної функції.

Прагнення до популярності й залучення більшої кількості відвідувачів вимагають нових підходів щодо формування музейної експозиції, підбору експонатів для неї, організації роботи музеїв, а поряд з класичними музейними закладами виникають і успішно функціонують багато специфічних, особливих, дивовижних музеїв найрізноманітнішого тематичного спрямування, які можуть задовольнити очікування найвибагливіших відвідувачів. Вони можуть бути прикладами вражаючої майстерності їх засновників і присвячені технічним досягненням, музичним інструментам, предметам, явищам, ароматам, продуктам харчування, напоям тощо. Особливий інтерес і захоплення у туристів викликають музеї, присвячені

їжі, зокрема солодоцям, так звані «солодкі» музеї. Вони є цікавими об'єктами, як пізнавальних, так і гастрономічних турів, оскільки дарують позитив будь-яким категоріям відвідувачів, можливість дізнатися багато цікавої й нової інформації про улюблені ласощі, продегустувати їх.

Аналіз останніх досліджень та публікацій. На сьогодні існує окрема розрізнена інформація про «солодкі» музеї, переважно, у вигляді невеликих статей, описів, характеристик в Інтернет-джерелах. Ґрунтовні публікації стосовно вивчення музеїв цього профілю, практично, відсутні. Немає й чіткого обліку та офіційної статистики, які б відображали загальну кількість «солодких» музеїв та їх окремих профілів, що ускладнює здійснення аналізу й порівнянь.

Постановка завдання. Основним завданням даного дослідження є класифікація, поділ «солодких» музеїв на окремі групи за схожістю (залежно від ласощів, яким вони присвячені й з урахуванням основного змісту їх фондів); коротка характеристика особливостей їх діяльності та використання в якості ресурсів для туризму.

Виклад основного матеріалу. На основі дослідження наявних доступних матеріалів стосовно даної тематики можна виділити наступні групи музеїв «солодкого» профілю: музеї, присвячені шоколаду; марципанам, нугі, мармеладу, желе, драже, пряникам, цукру, морозиву. Серед усіх подібних закладів найчисельнішою є група музеїв, присвячених шоколаду й мистецтву його виготовлення. У таких музе-

ях відвідувачі мають змогу одержати інформацію про його історію, правильність вживання, що дозволяє максимально розкрити усі смакові якості цього продукту й одержати позитивні емоції.

Найвідомішими музеями **«шоколадного профілю»** є Музей шоколаду *Choco-Story* в м. Брюгге (Бельгія) та його філії в Празі (Чехія) й Парижі (Франція), Музей секретів шоколаду (місто Жеспольсем, Франція), Музей шоколаду в місті Кельн (Німеччина), музей «Шоколадна країна Альпрозе» (Швейцарія), музей "Дивовижний світ шоколаду *Pannu*" (*Pannus Amazing World of Chocolate*) при шоколадній фабриці *Phillip Island* на острові Вікторія (Канада), (*Musee du Chocolat*) у місті Сент-Стефане провінції Нью-Брансвік (Канада), Музей шоколаду (*Museu de la Xocolata*) у Барселоні (Іспанія), Музей шоколаду *Choco-Story* в Празі (Чехія), Музей шоколаду *Wilbur* в місті Літлітц штату Пенсільванія (США), Музей шоколаду на острові Чеджудо (Південна Корея), Музей шоколаду *Nestle* в Мехіко (Мексика) та ін.

Лідером за кількістю «шоколадних» музеїв можна вважати Бельгію – країну, де шоколаду щорічно виробляють 170000 тон, що є найбільшим показником у світі. Тут ціла низка невеликих шоколадних фабрик, функціонує 16 «шоколадних» музеїв, та більше двох тисяч шоколадних butikів. Шоколадною столицею, бельгійським центром ласощів називають місто Брюгге, де в замку XVII століття розташовується один з найвідоміших Музеїв шоколаду - *Choco-Story*. У ньому зберігаються різні витвори шоколадного мистецтва, виготовлені майстрами під час щорічного фестивалю шоколаду, який тут відбувається. Також туристам пропонують скуштувати 44 різновиди шоколадних коктейлів. У *Паризькій філії* туристи мають можливість почути детальну історію шоколаду, власноруч створити шоколадні вироби, продегустувати їх. Празький *Музей шоколаду Choco-Story*, крім різних шоколадних дійств, пропонує туристам цікаву, зібрану впродовж кількох століть у різних куточках Земної кулі антикварну колекцію обгорток шоколадних цукерок. У столиці країни Брюсселі є *музей какао і шоколаду* (*Musee du Cacao et du Chocolat*), в якому туристи можуть бачити весь процес перетворення какао-бобів на шоколад, продегустувати цукерки, виготовлені за найдивовижнішими рецептами.

Гідними конкурентами бельгійських шоколате вважають їх швейцарських колег. Швейцарці також у групі лідерів зі споживання шоколаду (12 кг шоколаду в рік на кожного мешканця країни). Музей *Шоколадна країна*

Альпрозе розташовується на території найбільшої у Швейцарії шоколадної фабрики. В його експозиції – срібний та фарфоровий посуд для шоколаду, шоколадна майстерня, в якій відвідувачі можуть створити свої шоколадні шедеври.

Музей шоколаду та какао (*Museu de la Xocolata*) в Барселоні є предметом національної гордості Іспанії, яка входить до п'ятірки світових лідерів за виробництвом шоколаду, зокрема торгова марка Valo. Крім того, саме іспанці першими скуштували плоди какао, завезені ще в XVI столітті з Мексики. Основними експонатами є шоколадні скульптури відомих осіб з різних сфер діяльності, міні-будівлі Барселони, виготовлені кондитерами під час щорічних Великодніх змагань.

Музей шоколадного мистецтва у містечку Вільяхойоса – це один музей шоколадного профілю Іспанії. Експозиція презентує обладнання, яким ще століття тому користувалися під час обробки какао-бобів.

Розвагою для туристів іспанського міста Сарагоса став *шоколадний тур*, під час якого, крім знайомства з містом, можна насолоджуватися різними видами шоколаду та шоколадних десертів.

Музей секретів шоколаду в місті Гайспольсаймі (Франція) називають справжнім палацом таємниць, експозиція якого розміщена в кількох тематичних залах, де можна ознайомитися з історією виникнення й виробництва шоколаду, з технологією виготовлення шоколадних шедеврів, скуштувати й оцінити їх смак. У сувенірному магазині, що функціонує при музеї, туристи можуть придбати різні шоколадні смаколики оригінального оформлення.

Музей шоколаду в місті Кельн (Німеччина) знаходиться на набережній р. Рейн і має вигляд корабля. Тут можна почути цікаві розповіді про історію виникнення та виробництва шоколаду, побачити процес його виготовлення, сфотографуватися біля триметрового шоколадного фонтану, скуштувати шоколадні ріки та продегустувати вишукані солодощі, в тому числі, відомі батончики. Є оранжерея, де відвідувачі можуть бачити, як росте кава, какао, ваніль, банани – інгредієнти, що використовуються під час приготування десертів.

У Празі функціонує *музей шоколаду Владоміра Чеха*, присвячений, переважно, шоколаду, як напою. В експозиції – історія шоколаду, виконані рідким шоколадом художні полотна. Туристи – знавці історії шоколаду одержують призи у вигляді плиток шоколаду або зерен какао.

Італійський музей шоколаду "*Museo del*

Cioccolato Antica Norba") розташований за 50 км від столиці, у містечку Норма, а долину річки Арно через розміщення тут шоколадних фабрик називають «шоколадною долиною». Крім того, в країні проводять багато шоколадних виставок, зокрема у Флоренції, Болоньї, Турині.

Музей шоколаду Laima в Ризі (Латвія) є найбільшим шоколадним музеєм Балтії, який створили у 2012 році відповідно до планів стимулювання розвитку культурного життя міста. Тут можна все стосовно шоколаду почути, побачити, відчути, спробувати.

Родзинкою музею *"Дивовижний світ шоколаду Panny"* (*Pannys Amazing World of Chocolate*), що не так давно існує при шоколадній фабриці Phillip Island у Канаді є надання відвідувачам можливості на деякий час побути кондитером і виготовити цукерку власного дизайну, ознайомитися з дивовижними, виконаними з шоколаду, експозиціями, найцікавішими експонатами в яких є статуя Давида, виконані плиток шоколаду полотна, шоколадні села. Для виготовлення використовується бельгійський шоколад, який належить до найкращих у світі.

Музей шоколаду (Musee du Chocolat) у місті Сент-Стефане у своїй експозиції презентує продукцію найстарішої канадської компанії з виробництва цукерок Ganong Bros (братів Джеймса і Гілберта Ганонга), відомої виробництвом коробок з шоколадними цукерками у вигляді серця. Саме місто називають Шоколадним, тут впродовж 20 років поспіль проводиться щорічний фестиваль шоколаду.

Головна туристична перлина невеликого містечка Літітц (США, штат Пенсільванія) – *Музей шоколаду Wilbur*, був започаткований у 1972 році на основі колекції з більш, як 1000 предметів, що стосуються шоколаду та розвитку його виробництва в різних країнах, зібраної дружиною місцевого кондитера Пенні Канюк. Найбільшу цінність у музейній колекції мають 150 антикварних порцелянових горщиків європейських та східних країн, вручну розписаних шоколадом.

Музей шоколаду Nestle в Мехіко (Мексика) славиться, перш за все, своєю оригінальною у вигляді паперової скульптури орігамі будівлею та цікавим внутрішнім дизайном – білого кольору зали, зелені килимові покриття на підлозі та сидіння у вигляді шматочків плитки шоколаду. Основне «меню» для туристів – знайомство з історією шоколаду, адже саме Мексика є батьківщиною какао, смак напою з якого цінували тут здавна. Саме в Мексиці можна спробувати класичний мексиканський

шоколад з характерним терпкуватим смаком. У штаті Чьяпас функціонує музей какао, в якому відвідувачам пропонують традиційний напій племен майя.

Музей шоколаду на острові Чеджудо (Південна Корея) є єдиним музеєм шоколаду в Азії, але дуже колоритним. Цікавою є сама його базальтова будівля, велика колекція шоколаду різних форм і розмірів, зібрана з різних куточків планети, діючий шоколадний трамвай, дегустація виготовлених за спеціальними рецептами з використанням різних цікавих інгредієнтів шоколадних плиток.

Три музеї шоколаду діють на території Росії – у Москві, Покрові, та Санкт-Петербурзі.

Цікавими для туристів є музеї, присвячені іншим смачним солодощам у вигляді білої в'язкої й пластичної маси з різних горіхів, меляси, цукру – *марципанам*. Музеїв, присвячених марципанам, у світі нараховують, за різними даними, близько десятка, більшість з них – в Угорщині, зокрема, в м. *Сентендре (музей марципанів Кароя Сабо)*. Це найвідоміший музей марципанів з дуже цікавими, виготовленими з марципана експонатами – точною копією Угорського парламенту, фігурами принцеси Діани та Майкла Джексона на весь зріст, марципановими героями казок та мультфільмів, величезним весільним тортом з марципанів. При музеї є кав'ярня, де можна полакуватися марципаном чи придбати їх у подарунок. В угорському місті *Кестхей* є *Музей-кондитерська Марципан*, де можна побачити близько ста різноманітних марципанових експонатів – фонтани, клумби, ставки з рибками, палац, казкові герої, архітектурні пам'ятки та ін., придбати різні марципанові ласощі, найпопулярнішими з яких є марципанові троянди. *Музей марципанів Лайоша Копчика в містечку Егера* презентує скульптури з марципанів, створені відомим кондитером, копії художніх полотен, марципанову кімнату з відтвореною в стилі бароко обстановкою.

У музеї *марципанів і шоколаду в м. Табор (Чехія)* основу експозиції створюють точно деталізовані дрібні й величезні марципанові фігурки ляльок, персонажів, архітектурних споруд. Відвідувачам надають можливість щось самим виробити з марципанової маси, полакувати кондитерськими виробами.

Цікаві музеї марципанів функціонують також в *ізраїльському центрі виробництва марципана Кфар-Тавор та в Талліні (Естонія)*.

Улюбленими ласощами багатьох туристів є *карамель та льодяники*.

У м. Гаага (Нідерланди) відкрили унікальний *музей цукерок та карамелі Гаагше Хоффе*,

який перетворився на туристичну перлину міста й країни.

Єдиний у Німеччині музей льодяників знаходиться у *Файхінгені-на-Енці*. Тут можна дізнатися всю історію льодяників, їх різновиди та способи приготування, побачити обладнання магазину, в якому продавали льодяники більше століття тому.

У музеї льодяників м. *Бурлінгейм (Каліфорнія)* туристи можуть бачити найбільший у світі льодяник, найбільший у світі торговий автомат, різні пов'язані з льодяниками предмети, у сувенірному магазині зробити собі чи близьким льодяниковий подарунок.

Планують відкрити Музей льодяника на паличці (*Музей Лізак*) і в польському місті *Ясло*, де відвідувачі матимуть змогу бачити обладнання, на якому колись виробляли ці солодощі, сформувані уявлення про зовнішній вигляд, який вони мали колись, створювати льодяники, куштувати й купувати їх.

У деяких країнах функціонують музеї *нуги, мармеладу, желе, драже*.

Так, на Тайвані в м. Нью-Тайбей можна відвідати музей улюблених з 60- рр. минулого століття ласощів - *нуги Taiwan Nougat Creativity Museum*. Класична нуга – це десерт на основі меду, солодкої м'якої й тягучої горіхової маси та яєчного білка. Традиційними виробниками нуги є Іспанія, Італія (м.Кремона), Франція (м.Монтелімар) та Бельгія. У Сполучених Штатах нугою називають один з інгредієнтів відомих усім шоколадних батончиків "Nuts", "Mars" тощо.

Музей мармеладу Haribo («Musee du Bonbon», південь Франції) називають раєм для любителів солодкого, де можна взяти участь у виготовленні улюблених ласощів, в тому числі відомих мармеладних ведмедиків HARIBO або ж простежити за процесом виробництва. Тут зберігається величезна кількість історичних експонатів та документів, що стосуються виробництва мармеладної продукції. Музей мармеладу функціонує й у м. *Юзес (південь Франції)*.

В америкнаському штаті Нью-Йорк є музей, присвячений *желе* – найпопулярнішому десерту США першої половини минулого століття. Тут зібрано багато сувенірів, виставка, присвячена актору Біллу Косбі, який впродовж тривалого часу був обличчям бренду Jell-O.

Італійське місто Сульмона – батьківщина давньориського поета Овідія, крім інших своїх туристичних переваг, має ще й музей *драже*. Тут презентовані зразки цих цукерок та старовинне обладнання, яке використовувалось для їх виробництва., відтворена лабораторія з

виготовлення драже 18 ст. Також можна придбати драже на будь-який смак.

У російському місті Коломна з 2009 року функціонує музей *пастили* – здавна відомих ласощів, що виготовлялись на основі меду, яблучного пюре, білків, ягід та горіхів. Тут екскурсанти можуть дізнатися про історію й технологію виробництва цих солодощів і продегустувати їх різні види під час чаювання.

До «солодких музеїв» належать також *музеї цукру*, найвідомішими серед яких є *музей цукру в Берліні* та *музей цукру L'Adventure du Sucre на о. Маврикій*,

Музей цукру в Берліні функціонує вже більше ста років (з 1904 р.) і його вважають найпершим солодким музеєм світу. Саме в Берліні німецький хімік Андреас Сигізмунд Маргграф у 1747 році з допомогою мікроскопа в тонких зрізах цукрового буряка виявив кристали цукру, а в 19 ст. тут була відкрита перша лабораторія з його виробництва. У музеї можна дізнатися всі тонкощі виробництва цукру, ознайомитися з його історією, побачити устаткування; є зразки цукру з усього світу, зняття праці ще давніх часів, цукрові скульптури, цукрова копія Бранденбурзьких воріт, елементи оформлення салону автомобілів, цукерки, кондитерські вироби, апарати для виробництва цукру й алкоголю, макети, моделі, зразки тари.

Музей L'Adventure du Sucre розташовується на о. Маврикій, економіка якого за часів британської колонізації (з грудня 1810 року острів Маврикій перейшов від Франції до володінь Великої Британії, а з березня 1968 року одержує незалежність у складі Британської співдружності) майже цілком залежала від обсягів виробництва та світових цін на цукор. Експозиція розміщується в приміщенні колишнього цукрового заводу (11 км від столиці – міста Порт-Луї) й розкриває сторінки історії виробництва цукру на острові. Екскурсанти для проведення інтерактивних екскурсій переодягаються в казкових персонажів, що додає ще більшої яскравості, колориту і вражень. При музеї є ресторан, де відвідувачі можуть скуштувати різні місцеві страви та солодкі десерти та магазин, у якому туристи можуть придбати будь-який з існуючих сортів цукру, виготовлений із меляси ром, варення, мармелади.

Родзинками туристичних подорожей є відвідання музеїв *пряника*, зокрема таких, як у польському місті Торунь, Тулі й Москві (Росія).

Торунські пряники – візитівка міста. Їх почали виготовляти ще з 13 століття й виготовляють досі за унікальним старовинним ре-

цептом. Цікавим відвідування музею *пряника* («перника») «*Zuwe Museum Piernika*» робить надана кожному відвідувачеві можливість самостійно приготувати тісто, сформувати пряник, бачити процес його випікання.

Музей *тульського пряника* у своїй експозиції містить фотографії, колекції пряників, особистих речей їх відомих виробників, але головною родзинкою вважається чаювання зі щойно випеченими пряниками та проведення свята «Тульського пряника». Крім того, музей має пересувну експозицію, яка складається з 400 експонатів.

Місцем, де можна цікаво провести час, поринувши у світ пряників є *інтерактивний «Музей Пряника» у Москві*. Тут можна побачити пряничні витвори ручної роботи, пряничних казкових персонажів, взяти участь у виготовленні пряників, скуштувати солодощі виключно натурального складу з великою кількістю прянощів, меду, імбиру, какао й кориці та придбати готову продукцію.

У світі існує кілька *музеїв морозива*, зокрема: в італійському місті Болонья, у Нью-Йорку, і в Талліні (Естонія), які можуть бути цікавими для туристів-любителів саме цих ласощів. За часом заснування – це наймолодша група солодких музеїв.

Музей *морозива у Болоньї* (м. Анцола-Дель-Емілія) є першим (відкрито у вересні 2012 р.) у світі музеєм, присвяченим морозиву. Ідея його створення належить одному з потужних виробників морозива Carpiiani, відомого своїми оригінальними рецептами. Відкриття музею одразу привернуло увагу любителів морозива з багатьох країн світу, які охоче відвідують Болонью, щоб дізнатися історію та технологічні тонкощі виробництва морозива, навчитись розробляти власні рецепти його приготування, продегустувати деякі сорти.

Наприкінці липня 2016 р. відкрили *Музей морозива у Нью-Йорку* (західна частина Нижнього Манхеттена. Майже всі експонати цього музею можна куштувати, торкатися до них. Цікавим є морозивний дитячий майданчик, басейн на якому – з цукрового конфеті; їстівні повітряні кулі, шоколадна кімната; дегустація ексклюзивного морозива.

Присвячений морозиву *музей відкрили 2014 р. і в столиці Естонії – Талліні*. Функціонує він на базі фабрики місцевого морозива, а екскурсійне обслуговування проводиться двічі на місяць. З експозиції відвідувачі можуть дізнатися багато цікавого з історії морозива в Естонії та світі, спробувати деякі його сорти, взяти участь в інтерактивній грі.

Більше 10 «солодких» музеїв функціонує і

в *Україні*. Більшість з них присвячені меду, шоколаду, мармеладу й зосереджені в населених пунктах, де розвивається відповідне виробництво.

Україна – один зі світових та європейських лідерів виробництва меду з давніми традиціями бджільництва. Саме в нас уродженцем Чернігівщини Петром Прокоповичем був сконструйований перший рамковий вулик та заснована перша в світі школа бджільництва. Традиційним закладом є *Національний музей бджільництва України*, який функціонує з середини 1980-х років. експонує матеріали, що стосуються історії бджільництва, діяльності видатних пасічників, новітніх досягнень у цій сфері, апітерапії, етапів виробництва меду бджолами, видів бджільництва, вуликів. Тут можна дізнатися багато цікавої інформації про медові свята, давні рецепти приготування медових напоїв та страв; послухати про лікувальні властивості різних продуктів бджільництва (меду, воску, обніжжя, перги, прополісу, забрусу, бджолоїної отрути), цікаві повір'я й легенди, пов'язані з медом, бачити бджолярський інвентар 19 століття. На щорічному медовому святі, що, традиційно, проводиться на День пасічника (19 серпня), будь-хто з відвідувачів може продегустувати та придбати потрібний йому сорт меду чи інші продукти бджільництва.

В останні роки відкрили кілька нових «медових» музеїв, зокрема: у місті Бердичів Житомирської області при ДНЗ № 15 «Ромашка» з жовтня 2008 року функціонує *Музей меду «Бджолина родина»*, що дає можливість ознайомлюватися з бджолярською справою підростаючому поколінню. У своїй експозиції він містить фото про життя бджіл та особливості роботи на пасіці, різні бджолярські атрибути, лікарські препарати та косметику на основі продуктів бджільництва, відеофільми про життя бджіл, збирання та відкачування меду.

У м. Мукачєво Закарпатської області в 2010 р. відкрили *музей «Медовий дім»*. Збудований він у формі вулика, всі меблі, полицки – у вигляді сот. У кімнаті є оглядовий вулик, у якому екскурсанти можуть спостерігати за життям бджіл. Відвідувачі можуть скуштувати й придбати різні сорти закарпатського меду та продуктів бджільництва, медові напої, побачити колекцію зразків меду з 27 країн світу, або ж просто подивитись та послухати цікаву розповідь про справжній мед.

Свій *музей меду* в 2015 р. відкрили й волонтери в с. *Баїв Луцького району*. З вигляду – це типова сільська хата, частина експонатів – у

її кімнатах; частина, переважно, вулики різної конструкції – на вулиці. Крім дегустації різних сортів меду – гречаного, липового, акацієвого, лісового, з різнотрав'я тощо, тут бажаючі можуть пройти процедуру апітерапії.

Перший **шоколадний музей** в Україні – це *музей історії шоколаду в Сімферополі*, всі експонати якого виконані з бельгійського шоколаду, в тому числі й Ейфелева вежа, мініатюрне шоколадне місто, шоколадні музичні інструменти, написані шоколадом художні полотна.

Музей шоколаду у м. Вінниці працює від кондитерської фабрики "Рошен" і, по суті, є дитячим автоматизованим розважальним комплексом для небайдужих до шоколаду, карамелі, тортів. Інформацію дітям подає екскурсовод у формі робота, екскурсія нагадує казку, а після її закінчення кожен одержує солодкий набір із цукерок, що особливо до вподоби дітям.

Відомим є Музей «*Країна Шокolandія*» у Львові. Основним його атрибутом є шоколадний фонтан, продукція українських шоколадів, знайомство з історією шоколаду та процесом його виготовлення, дегустація в обладнаному відповідно до львівських традицій залі. Музей називають втіленням у шоколаді відображенням архітектурної спадщини Європи та України.

26 травня 2012 р. «*Музей шоколаду*» було відкрито в місті *Тростянець* (Сумська область). Основні тематичні екскурсій, присвячені особливостям вирощування шоколадного дерева та історії й технології створення шоколаду. Експозиція представлена 1576 експонатами, серед яких є вироби, вагою 15-30 кг. Створили музей з метою популяризації різних сортів шоколаду фабрики «Крафт Фудз Україна» та формування позитивного іміджу міста.

Діють в Україні музеї *мармеладу (м. Севастополь) та леквару (с. Ботар Виноградівський район Закарпаття)*.

Музей мармеладу і корисних солодоців у Севастополі присвячує свою експозицію історії цих смаколиків, починаючи з 14 ст. Відвідувачам пропонують рахат-лукум (його називають східним прототипом мармеладу), дегустацію мармеладу, приготованого кондитерами музею за старовинними рецептами з різних ягід і фруктів, розповідають про походження та традиції приготування мармеладу в різних народів. Зібрана цікава колекція старовинних приладів для чаювання, тари, в яку впаковували солодоці ще століття тому. У кафе, що при музеї, можна придбати будь-яку мармеладну продукцію, що припала до смаку.

У квітні 2012 р. в с. Ботар Виноградівського району Закарпатської області відкрили *музей леквару*. Це перший не лише в Україні, а й у Східній Європі музей, присвячений приготованому за спеціальними рецептами повидалу зі сливи-угорки (15 видів). До уваги туристів – джеми з 28 країн світу, дегустаційний зал. Пам'ятники закарпатському леквару та свині Мангалиці перед входом символізують найпопулярніші в цій місцевості страви – леквар та м'ясо свиней саме цієї породи.

Крім того, «*солодкі свята*» своїм відвідувачам влаштовують деякі краєзнавчі музеї, як то Долинський краєзнавчий музей «Бойківщина», в якому влаштовують майстер-клас виготовлення льодяників у домашніх умовах «Бойківський смаколик».

Є в Україні й *Музеї цукру* – на Вінниччині (с. Чорномин), в м. Яготин Київської області та Музей цукрової промисловості у місті Суми.

Висновки. Хоча перші ласощі були відомі ще давнім арабам, єгиптянам, китайцям (це були занурені в мед фрукти, цукати чи горіхи), сьогодні лідерами за кількістю й різноманіттям «солодких» музеїв є країни Європи, де перші цукерки, зокрема, льодяники з'явилися набагато пізніше – в XVII столітті. Зазвичай, музеї, присвячені тим чи іншим солодоцям, функціонують у країнах, що спеціалізуються на виробництві відповідних ласощів, наприклад: у Бельгії, Швейцарії, Іспанії – музеї шоколаду, в Італії – морозива, Франції – мармеладу, Угорщині – марципанів тощо. За профілем більшість музеїв присвячені шоколаду, марципанам, льодяникам. Цікавими й оригінальними є також музеї карамелі, мармеладу, нуги, желе, драже, пряників, цукру, морозива. «Солодкою країною», враховуючи кількість подібних музеїв, можна назвати Україну. Тут функціонує 4 медових музеїв, 4 музеї шоколаду, музеї марципанів, леквару, цукру, і цей перелік має тенденцію до розширення. Подібні музеї з великим інтересом та активністю відвідують або прагнуть відвідати поінформовані туристи.

У «солодких» музеях відвідувачі, в силу більшої доступності до експонатів, видовищності, відкритості й динамічності, відчувають себе вільно й невимушено. Такі заклади є цікавим ресурсом під час формування туристичних маршрутів дегустаційного спрямування та родзинкою під час проведення пізнавальних турів; важливим компонентом рекреаційно-ресурсного потенціалу певної країни, регіону, населеного пункту, що посилює їх туристичну привабливість.

Література:

1. Музеї шоколаду: [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://old.dyvensvit.org/articles/3044.html>
2. Самые сладкие музеи мира: [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://neobychno.com/4994/samye-sladkie-muzei-mira/>
3. Музеи шоколада. Вкусные места мира: [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://magic-chocolat.net/muzei-shokolada>
4. Шоколадні музеї світу: [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://chocolateit.wordpress.com/2011/11/04/5>
5. Сладкие музеи мира: [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.zagranitsa.net/statji/view/2396/15/>
6. Музей сахара и сахарное искусство: [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://gavailer.livejournal.com/118859.html>
7. Незвичайні музеї Франції [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.tur-svit.info/tsikavi-statti/nezvichayni-muzei-frantsiyi-muzei-karameli-i-shokoladu.html>
8. «Съедобные» музеи мира. «Сладкие» музеи: [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.abcslim.ru/articles/1673/sedobnye-muzei-mira-sladkie-muzei/>
9. «Съедобные» музеи мира. «Сладкие» музеи: [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://mavrikii.platinumclub.ru/severnoe-pobereje/dostoprimechatelnosti/ladventure-du-sucre/>
10. Подорожуйте смачно: [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://bokosmart.com/kulinariya/varto-znaty/429-myzeji-jiwi-podorowujite-smachno>
11. Музей Тульського пряника: [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.oldtula.ru/museum/info>
12. Найцікавіші дитячі музеї світу: [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://kidsonly.com.ua/najcikavishi-dityachi-muzei-svitu/>
13. Незвичайні музеї світу [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://tursvit.info/nezvychajni-muzei-svitu/>
14. Музеї шоколаду в різних містах Європи: [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://travelfrog.livejournal.com/115119.html>
15. Марципанова мандрівка угорщиною: [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://travel.tochka.net/ua/8445-martsipanovoe-puteshestvie-po-vengrii-sladkiy-dvorets-i-martsipanovyy-korol/>
16. Незвичайні музеї Європи: [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://vilebrequin.com.ua/hobi-ta-dozvillja/nezvichajni-muzei-evropi.html>
17. Топ-15 самих необачних музеїв мира: [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zazuzoom.com.ua/art/top-15-samyx-neobychnyx-muzeev-mira.html>
18. Музей цукру в Берліні: [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://uk.pointerst.com/de/showplace/muzej-sahara-v-berline>
19. Найцікавіші музеї України: [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://znaj.ua/news/regions/35000/top10-najcikavishih-muzeviv-ukrayini.html>
20. Медовий дім, Мукачево: [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://restmap.com.ua/ua/развлечения/1332>
21. На Волині діє музей меду: [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://volyn-museum.com.ua/news/na_volini_die_muzej_medu/2015-08-10-1949
22. Музей бджільництва в Києві: [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://kievtown.net/ukr/kyev_museums/beekeeping_museum.html
23. Севастопольський музей мармеладу: [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://mydim.ua/companies/museum/museum-marmalade/>
24. На Закарпатті відкрили перший музей лек вару: [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://organic.ua/uk/lib/1868-na-zakarpatti-vidkryly-pershij-muzej-lekvaru>
25. Львівська майстерня карамелі: [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.doroga.ua/poi/Ljvovskaya/Ljvov/Masterskaya_karameli/3988
26. Долинський краєзнавчий музей: [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://museum.dolyna.info/novyny/smachno-zhytu>
27. Львівська майстерня пряників «Юрашки»: <http://lviv-online.com.ua/rest/cafe/lvivska-majsternya-pryanykiv-yurashky/>
28. У Польщі відкриють музей льодяника: [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://bdzhola.com/news/v-polschi-vidkrijut-muzej-lodjanika>
29. Басейн з цукрового конфетті та шоколадний зал у Нью-Йорку: [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://tsn.ua/tsikavinki/baseyn-z-cukrovogo-konfetti-ta-shokoladnyj-zal-v-nyu-yorku-vidkrivsyia-naysolodshiy-muzej-moroziva-706615.html>

References:

1. Muzei shokoladu: [Elektronnyy resurs]. – Rezhym dostupu: <http://old.dyvensvit.org/articles/3044.html>
2. Samye sladkiye muzey myra: [Elektronnyy resurs]. – Rezhym dostupu: <http://neobychno.com/4994/samye-sladkie-muzei-mira/>
3. Muzey shokolada. Vkusnye mesta myra: [Elektronnyy resurs]. – Rezhym dostupu: <http://magic-chocolat.net/muzei-shokolada>
4. Shokoladni muzei svitu: [Elektronnyy resurs]. – Rezhym dostupu: <https://chocolateit.wordpress.com/2011/11/04/5>
5. Sladkiye muzey myra: [Elektronnyy resurs]. – Rezhym dostupu: <http://www.zagranitsa.net/statji/view/2396/15/>
6. Muzey sakhara y sakharnoe yskusstvo: [Elektronnyy resurs]. – Rezhym dostupu: <http://gavailer.livejournal.com/118859.html>
7. Nezvychayni muzei Frantsiyi [Elektronnyy resurs]. – Rezhym dostupu: <http://www.tur-svit.info/tsikavi-statti/nezvichayni-muzei-frantsiyi-muzei-karameli-i-shokoladu.html>
8. «Съедобные» muzey myra. «Sladkiye» muzey: [Elektronnyy resurs]. – Rezhym dostupu: <http://www.abcslim.ru/articles/1673/sedobnye-muzei-mira-sladkie-muzei/>
9. «Съедобные» muzey myra. «Sladkiye» muzey: [Elektronnyy resurs]. – Rezhym dostupu: <http://mavrikii.platinumclub.ru/severnoe-pobereje/dostoprimechatelnosti/ladventure-du-sucre/>
10. Podorozhuyte smachno: [Elektronnyy resurs]. – Rezhym dostupu: <http://bokosmart.com/kulinariya/varto-znaty/429-myzeji-jiwi-podorowujite-smachno>
11. Muzey Tul's'koho pryanyka: [Elektronnyy resurs]. – Rezhym dostupu: <http://www.oldtula.ru/museum/info>
12. Naytsikavishi dityachi muzei svitu: [Elektronnyy resurs]. – Rezhym dostupu: <http://kidsonly.com.ua/najcikavishi-dityachi-muzei-svitu/>

- muzeji-svitu/
 13. Nezvyčajni muzeji svitu [Elektronnyy resurs]. – Rezhym dostupu: <http://tursvit.info/nezvyčajni-muzeji-svitu/>
 14. Muzeji shokoladu v riznykh mistakh Yevropy: [Elektronnyy resurs]. – Rezhym dostupu: <http://travelfrog.livejournal.com/115119.html>
 15. Martsypanova mandrivka uhorshchynoyu: [Elektronnyy resurs]. – Rezhym dostupu: <http://travel.tochka.net/ua/8445-martsipanovoe-puteshestvie-po-vengrii-sladkiy-dvorets-i-martsipanovyy-korol/>
 16. Nezvyčajni muzeji Yevropy: [Elektronnyy resurs]. – Rezhym dostupu: <http://vilebrequin.com.ua/hobi-ta-dozvillja/nezvyčajni-muzei-evropi.html>
 17. Top-15 samykh neobachnykh muzeiv myra: [Elektronnyy resurs]. – Rezhym dostupu: <http://zazuzoom.com.ua/art/top-15-samykh-neobachnykh-muzeev-mira.html>
 18. Muzey tsukru v Berlini: [Elektronnyy resurs]. – Rezhym dostupu: <https://uk.pointerst.com/de/showplace/muzej-sahara-v-berline>
 19. Naytsikavishi muzeji Ukrainy: [Elektronnyy resurs]. – Rezhym dostupu: <http://znaj.ua/news/regions/35000/top10-najcikavishih-muzeiv-ukrayini.html>
 20. Medovyy dim, Mukachevo: [Elektronnyy resurs]. – Rezhym dostupu: <http://restmap.com.ua/ua/razvlechenyya/1332>
 21. Na Volyni diye muzey medu: [Elektronnyy resurs]. – Rezhym dostupu: http://volyn-museum.com.ua/news/na_volyni_die_muzej_medu/2015-08-10-1949
 22. Muzey bdzhil'nytstva v Kyievi: [Elektronnyy resurs]. – Rezhym dostupu: http://kievtown.net/ukr/kyev_museums/beekeeping_museum.html
 23. Sevastopol's'kyi muzey marmeladu: [Elektronnyy resurs]. – Rezhym dostupu: <http://mydim.ua/companies/museum/museum-marmalade/>
 24. Na Zakarpatti vidkryly pershyi muzey lek varu: [Elektronnyy resurs]. – Rezhym dostupu: <http://organic.ua/uk/lib/1868-na-zakarpatti-vidkryly-pershyj-muzej-lekvaru>
 25. L'viv's'ka maysternya karameli: [Elektronnyy resurs]. – Rezhym dostupu: http://www.doroga.ua/poi/Ljvovskaya/Ljvov/Masterskaya_karameli/3988
 26. Dolyn's'kyi krayeznavchyy muzey: [Elektronnyy resurs]. – Rezhym dostupu: <http://museum.dolyna.info/nowyn/smachno-zhyty>
 27. L'viv's'ka maysternya pryanykiv «Yurashky»: <http://lviv-online.com.ua/rest/cafe/lvivska-majsternya-pryanykiv-yurashky/>
 28. U Pol'shchi vidkryut' muzey l'odyanyka: [Elektronnyy resurs]. – Rezhym dostupu: <https://bdzhola.com/news/v-polschi-vidkrijut-muzej-lodjanika>
 29. Baseyn z tsukrovoho konfetti ta shokoladnyy zal u N'yu-Yorku: [Elektronnyy resurs]. – Rezhym dostupu: <https://tsn.ua/tsikavinki/baseyn-z-cukrovogo-konfetti-ta-shokoladnyy-zal-v-nyu-yorku-vidkrivsyia-naysolodshiy-muzej-moroziva-706615.html>

Аннотация:

Філоненко І. Н. «СЛАДКИЕ» МУЗЕИ В КАЧЕСТВЕ ОБЪЕКТОВ ПОЗНАВАТЕЛЬНО-РАЗВЛЕКАТЕЛЬНОГО ТУРИЗМА.

В статье исследованы разновидности и особенности распространения и деятельности «сладких» музеев в качестве ресурса с целью организации познавательно-развлекательных и гастрономических туров; в качестве заведений, которые могут быть интересны разным категориям посетителей.

В основе исследования – определение категории специфических музеев и особенностей их функционирования с дальнейшей характеристикой «сладких» музеев мира в качестве одного из разновидностей специфических музеев.

Сделана попытка классификации «сладких» музеев путем объединения их в группы, в зависимости от вида сладостей, которому они посвящены. Касательно этого определены следующие группы самых распространенных в мире музеев «Сладкого» профиля: музеи шоколада, сахара, карамели, леденцов, нуги, мармелада, желе, пряника, мороженого.

Охарактеризованы «сладкие» музеи Украины, а именно – самые известные из них – музеи меда (в городе Мукачево Закарпатской области, в с. Баив на Волыни, в городе Бердичев На Житомирщине), шоколада (в Симферополе, Виннице, Львове, Бростянце); мармелада в Севастополе, Леквара в с. Ботар Витноградского района Закарпатской области.

«Сладкие» музеи – интегративный туристический ресурс, изюминка местностей, где они расположены. Их посещение можно планировать во время организации и проведения дегустационных и познавательных туров в качестве объектов, усиливающих туристическую привлекательность территорий.

Ключевые слова: музей, инфраструктура, туризм, познавательные ресурсы, «сладкие» музеи.

Abstract:

Irina Filonenko. "SWEET" MUSEUMS AS OBJECTS OF INFORMATIVE AND ENTERTAINING TOURISM.

The article investigates the varieties and characteristics and distribution of "sweet" museum as a resource for the organization of informative and entertaining and gastronomic tours; as institutions that may be interesting for different categories of visitors.

The basis of our research is discovering the characteristics and specifics of museum. Researching the main approaches to classification and major classification schemes. Categorizing museums and specific features of their operation and subsequent characterization of "sweet" museums in the world as one of the specific kinds of museums is the basis of our research.

We have tried to organize "sweet" museums by combining them into groups, depending on the type of candy, which they are devoted. In this regard, the following group of the most popular «sweet» museums in the world consists museums of chocolate, sugar, candy, lollipops, nougat, marmalade, jelly stick.

We have done the characteristic of the "sweet" museums in Ukraine and described the most famous and popular ones – museums of honey (in Mukachevo Transcarpathian region, in the village Bais in Volyn, in Berdichev and in

Zhitomir region), chocolate (in Simferopol, Vinnytsia, Lviv, Trostyanets), marmalade in Sevastopol, liquer in village Botar, Vynohradiv district of the Transcarpathian region.

"Sweet" museum is an interesting resource for tourism and areas where they are located. These visits can be included in the organization and conducting of tasting and educational tours as objects which enhance the attractiveness of areas.

Keywords: museum, infrastructure, tourism, educational resources, "sweet" museums.

Надійшла 25.04.2017р.

УДК 911.9 (477)

Олександр КОРОЛЬ

РЕГІОНАЛЬНИЙ АНАЛІЗ РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ В ЧЕРНІВЕЦЬКІЙ ОБЛАСТІ

У статті досліджені регіональні особливості розвитку туризму в Чернівецькій області, виявленні, нанесені на картосхему та описані основні туристичні регіони краю, а також проведена їхня рекреаційно-функціональна оцінка. Зокрема, виділені три основних регіони розвитку туризму із різною спеціалізацією: Чернівецький туристичний район, який включає туристичний вузол «Чернівці» та зону замиської рекреації; розташований у гірській частині Чернівецької області туристичний район «Буковинські Карпати»; туристична зона «Дністровський каньйон» із туристичним центром «Хотин».

Ключові слова: туризм, рекреація, регіональний аналіз, територіальні таксономічні одиниці, район, вузол, центр, зона, Чернівці, Буковинські Карпати, Дністровський каньйон, Хотин, Біла Криниця.

Актуальність дослідження. Туристична галузь є важливим чинником стабільного й динамічного збільшення надходжень до бюджету, істотного позитивного впливу на стан справ у багатьох галузях економіки (транспорт, торгівля, зв'язок, будівництво, сільське господарство тощо). Туризм сприяє підвищенню зайнятості населення, розвитку ринкових відносин, міжнародному співробітництву, залученню громадян до пізнання багатой природної та історико-культурної спадщини краю, збереженню екологічної рівноваги.

Виходячи з цього, видається важливим дослідити розвиток туризму в Чернівецькій області, зокрема її туристичних регіонів, адже край має сприятливі умови для багатьох видів туристично-рекреаційної діяльності, які відзначають своєю строкатістю.

Метою публікації є дослідження регіональних особливостей розвитку туризму в Чернівецькій області, виявлення та опис основних територіальних таксономічних одиниць, а також бальна рекреаційно-функціональна оцінка туристичних регіонів.

Аналіз останніх джерел та публікацій. Туризм постійно знаходиться в центрі уваги економіко-географічної науки. Найбільш системно проблеми розвитку туризму розглядаються в економіко-географічному аспекті, який передбачає дослідження поняття, структури, особливостей, територіальної локалізації туристичних ресурсів (М.В. Багров, Ю.А. Веденій, О.В. Гідбут, М.Г. Ігнатенко, В.С. Преображенський, В.П. Руденко, І.Т. Твердохлебов); особливостей розвитку територіально-рекреаційних систем (комплексів) (М.І. Долішній, В.К. Євдокименко, Л.М. Корецький, І.В. Смалъ, Н.Ю. Недашківська,

М.С. Нудельман, М.Ф. Пістун, Д.М. Стеченко, О.І. Шаблій); туристичної місткості та природно-туристичного потенціалу території (М.І. Долішній, М.Г. Ігнатенко, В.П. Руденко, М.П. Крачило, С.А. Генсірук, М.С. Нижник, Ю.М. Лобанов, І.Д. Родічкін, Є.А. Котляров).

Виклад основного матеріалу. Чернівецька область знаходиться на південному заході України і розташована в трьох природно-географічних зонах: лісостеповій, яка займає Прутсько-Дністровське межиріччя, передгірській, розташованій між Карпатами та рікою Прут, і гірській, яка охоплює Буковинські Карпати. Територією області протікає 75 річок довжиною понад 10 км. Найбільші з-поміж них: Дністер з довжиною на території області 272 км, Прут – 128 км, Сірет – 113 км. 56% території області займають рівнини, на височини (300–500 м) припадає 26%, а на гори – 18% території. Лісистість області складає майже 30%.

Помірно континентальний, м'який, вологий клімат з вираженими сезонами, з середньою кількістю днів у зимовий період із сніговим покривом від 80 (у рівнинній частині) до 120 (в горах) в поєднанні з гірськими ландшафтами Буковинських Карпат сприяє розвитку зимових видів відпочинку. Регіон характеризується значною кількістю сонячної радіації та достатніми температурами повітря і води в літній період, що в поєднанні з річкою Дністер та Дністровським водосховищем створює сприятливі умови для літніх видів відпочинку [5].

На теренах області налічується 330 об'єктів різних категорій природно-заповідного фонду, які займають більше 10,5% території. За цим показником край входить до чільної