

УДК 811.161

Нестерчук Інна Костянтинівна,  
кандидат географічних наук, доцент

Житомирський національний екологічний  
університет, м. Житомир, Україна, e-mail:  
nester\_geoek@ukr.net

## АНАЛІЗ ПЕРСПЕКТИВ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ ПРАВОБЕРЕЖНОГО ПОЛІССЯ

*Мета.* Теоретичне обґрунтування передумов розвитку гастрономічного туризму в регіоні з огляду перспектив розвитку гастрономічних турів. Стрімке етнокультурне відродження, яке супроводжується повсюдним зростанням цікавості людини до власної національної самобутності, стало однією із сильних відповідей на виклики глобалізації. Відбиваючись в реконструкціях етнічних традицій, фольклору, побуту, ремесел, свят, що ініціювало створення різних етнопарків, національних селищ, спеціальних програм гастрономічного туризму різних куточків регіону, де впервозданному вигляді збереглися автохтоні культури. З початку ХХІ сторіччя спостерігається значне збільшення кількості туристичних поїздок з метою долучення до етнографічної спадщини, і в цьому відношенні Правобережне Полісся традиційно сприймається як регіон з великим етнокультурним потенціалом.

*Методика.* Ретоспективний аналіз природно-рекреаційного та етнокультурного потенціалу в рамках здійснення гастрономічних турів. Виявлення регіональних відмінностей гостротуризму в фізико-географічних областях Правобережного Полісся та визначення особливостей гастрономічного туризму. В даному дослідженні необхідно оцінити локальний потенціал та намітити нові напрямки розвитку гастрономічного туризму. В рамках дослідження ми намагалися дати оцінку регіональних етнокультурних гастрономічних туристських ресурсів, а також намітити нові тенденції у використанні найбагатшої історико-культурної спадщини Правобережного Полісся.

*Результати.* За результатами проведених досліджень проаналізовано локальний потенціал та намічено нові напрямки розвитку гастрономічного туризму. В рамках дослідження подано оцінку регіональних етнокультурних гастрономічних туристських ресурсів, а також намічено нові тенденції у використанні найбагатшої історико-культурної спадщини Правобережного Полісся. Основні дестинації гастрономічного туризму в цьому регіоні розташовані в фізико-географічних областях Житомирського та Волинського Полісся при незначній вазі Київського Полісся.

*Наукова новизна.* Запропонована і обґрунтована нова концепція поглядів на гастрономічний туризм на локальному рівні спираючись на фізико-географічне районування.

*Практична значимість.* Отримані результати можуть бути використані при маркетингових дослідженнях ринку туристичних послуг і рекреаційних потреб відпочиваючих. Гастрономічний туризм, є одним із важливих економічних інструментів та перспективних напрямків розвитку території регіону. Переорієнтація туризму на внутрішній ринок, створить необхідність розробки нових видів туристського продукту.

*Ключові слова:* гастрономічний туризм, Правобережне Полісся, автохтоні культури, етнокультурні феномени, гастрономічний тур, регіональні особливості традиційної народної їжі, напоїв та продуктів харчування.

УДК 811.161

Нестерчук Інна Константиновна,  
кандидат географічних наук, доцент

Житомирський національний  
агроекологічний університет, г.  
Житомир, Україна,

## АНАЛИЗ ПЕРСПЕКТИВ РАЗВИТИЯ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ТУРИЗМА ПРАВОБЕРЕЖНОГО ПОЛЕСЬЯ

*Цель.* Теоретическое обоснование предпосылок развития гастрономического туризма в регионе с учетом перспектив развития гастрономических туристических туров. Стремление к этнокультурному возрождению, которое сопровождается повсеместным ростом интереса человека к собственной национальной самобытности, стало одной из сильных реакций на вызовы глобализации. Отражаясь в реконструкциях этнических традиций, фольклора, быта, ремесел, праздников, инициировало создание различных этнопарков, национальных поселков, специальных программ гастрономического туризма разных уголков региона, где в первозданном виде сохранились автотонные культуры. С начала XXI века наблюдается значительное увеличение количества туристических поездок с целью приобщения к этнографическому наследию, и в этом отношении Правобережное Полесье традиционно воспринимается как регион с большим этнокультурным потенциалом.

*Методика.* Ретроспективный анализ природно-рекреационного и этнокультурного потенциала в рамках осуществления гастрономических туров. Выявление региональных различий гастрономического туризма в физико-географических областях Правобережного Полесья и определения особенностей гастрономического туризма. В данном исследовании необходимо оценить локальный потенциал и наметить новые направления развития гастрономического туризма. В рамках исследования мы пытались дать оценку региональным этнокультурным гастрономическим туристическим ресурсам, а также наметить новые тенденции в использовании богатого историко-культурного наследия Правобережного Полесья.

*Результаты.* По результатам проведенных исследований проанализированы локальный потенциал и намечены новые направления развития гастрономического туризма. В рамках исследования дана оценка региональным этнокультурным гастрономическим туристическим ресурсам, а также намечены новые тенденции в использовании богатого историко-культурного наследия Правобережного Полесья. Основные направления гастрономического туризма в этом регионе расположены в физико-географических областях Житомирского и Волынского Полесья при незначительном весе Киевского Полесья.

*Научная новизна.* Предложена и обоснована новая концепция взглядов на гастрономический туризм на локальном уровне опираясь на физико-географическое районирование.

*Практическая значимость.* Полученные результаты могут быть использованы при маркетинговых исследованиях рынка туристических услуг и рекреационных потребностей отдыхающих. Гастрономический туризм является одним из важных экономических инструментов и перспективных направлений развития территории региона. Переориентация туризма на внутренний рынок, создаст необходимость разработки новых видов туристического продукта.

*Ключевые слова:* гастрономический туризм, Правобережное Полесье, автотонные культуры, этнокультурные феномены, гастрономический тур, региональные особенности народной пищи, напитков и продуктов питания.

UDC 811.161

*Nesterchuk Inna Kostyantynivna,*  
Candidate of Geographical Sciences,  
Associate Professor

National Argoecological University,  
Zhytomyr, Ukraine, e-mail:  
nester\_geoek@ukr.net

*ANALYSIS OF PROSPECTS OF THE RIGHT BANK GASTRONOMIK  
TOURISM POLISSYA*

*Goal.* Theoretical substantiation of the preconditions for the development of gastronomic tourism in the region from the perspective of the development of gastronomic tours. The rapid ethnic-cultural revival, which is accompanied by the widespread growth of human curiosity towards its own national identity, has become one of the strongest responses to the challenges of globalization. Reflecting on the reconstruction of ethnic traditions, folklore, everyday life, crafts, holidays, which initiated the creation of various ethnoparks, national villages, special programs of gastronomic tourism in different parts of the region, where the autochthons of culture were preserved in the first form. Since the beginning of the 21st century, there has been a significant increase in the number of tourist trips in order to be added to the ethnographic heritage, and in this respect the Right-Bank Polissya is traditionally perceived as a region with great ethnocultural potential.

*Method.* Retrospective analysis of natural recreational and ethno-cultural potential in the framework of gastronomic tours. Detection of regional differences in gastro tourism in the physical and geographical areas of the Right Bank Polissya and the definition of the characteristics of gastronomic tourism. In this study, it is necessary to assess the local potential and identify new trends in the development of gastronomic tourism. As part of the study, we tried to evaluate the regional ethno-cultural gastronomic tourism resources, as well as to identify new trends in using the richest historical and cultural heritage of the Right Bank Polissya.

*Results* According to the results of the conducted research the local potential is analyzed and new directions of development of gastronomic tourism are outlined. Within the framework of the research, the evaluation of regional ethno-cultural gastronomic tourism resources is presented, as well as new trends in the use of the richest historical and cultural heritage of the Right Bank Polissya. The main destinations of gastronomic tourism in this region are located in the physical and geographical areas of Zhytomyr and Volyn Polissya with a slight weight of the Kiev Polissya.

*Scientific novelty.* A new concept of gastronomic tourism at the local level based on physical and geographical zoning is proposed and grounded.

*Practical significance.* The obtained results can be used in marketing researches of the market of tourist services and recreational needs of tourists. Gastronomic tourism is one of the important economic instruments and promising directions for the development of the region. Reorienting tourism to the domestic market will create the need to develop new types of tourist products.

*Keywords:* Gastronomic tourism, right-bank Polissya natives culture, ethno-cultural phenomena gastronomic tour, regional features traditional folk food, drinks and food.

*Вступ.* Сучасне історичне краєзнавство, як система знань, отримує теоретичну основу для об'єктивної оцінки його досягнень у минулому та створення наукової бази для розробки перспектив розвитку гастрономічного туризму в регіоні. Цікавість до кулінарних подорожей зростає з кожним роком. Із року в рік збільшується кількість країн, де прокладені привабливі кулінарні маршрути. При цьому цікавість викликає як приготування їжі, так і процес її вживання.

*Постановка наукової проблеми.* Важливою складовою частиною матеріальної культури кожного регіону є його їжа. Культура харчування залежить від багатьох факторів: соціально-економічного становища сім'ї, історичних умов, природно-географічного середовища, напрямку

господарської діяльності. Нажаль всі відомості про харчування поліщуків носять описовий характер в етнографічних працях. Постає необхідність здійснити типологічну систематизацію автентичних страв Правобережного Полісся. В площину наукових вишукувань гастрономічного туризму потрапляють локальні об'єкти відпочинку, відвідування, емоційно насичені мандрівки, що на сучасному етапі розвитку національної економіки постає вкрай гостро для регіонів.

*Аналіз останніх досліджень і публікацій.* Тема їжі проникає у всі області масової культури. Видаються численні книги та періодичні видання кулінарної тематики. Одним із популярних видів сучасного туризму є гастрономічний туризм, метою якого є знайомство з кухнею різних народів, що викладено у працях вітчизняних та зарубіжних вчених Л. Артюх [1-3], Хв. Вовка [5 - 6], А. Барбарич [7], Т. Гонтар, Л. Молчанова [8 - 9], Доманицького [10], В. Кравченко [12], Н. Маркевич [14], М. Пйотровського [15], І. Несен [16], П. Чу-бинського [18 - 19], М. Hall [20], О. Kolberg [21], К. Moszynski [23], J. Pesme [24], Z. Rokossowska [25].

*Метою даної статті є* спроба звернути увагу на культуру споживання їжі, звичаєві особливості приготування страв в найбільш автентичному регіоні –Правобережне Полісся. Наукова розвідка даного питання потребує ґрунтовного дослідження та виявлення передумов розвитку гастрономічного туризму в регіоні з огляду перспектив розвитку гастрономічних турів.

*Основні завдання дослідження:* розглянути у ретроспективі особливості гастрономічного туризму Правобережного Полісся, виявити регіональні відмінності гастротуризму в фізико-географічних областях Правобережного Полісся, визначити особливості гастрономічного туризму.

*Виклад основного матеріалу.* Їжа – це не тільки засіб та процес угамування голоду як біологічної потреби людини, але і феномен культури. Міра виховання, цивілізованості і культури людини, мабуть найбільш повно виявляється тому, як вона задовольняє свої потреби. Одна з найбільш розвинених природних потреб людини – це потреба в їжі. Очевидним постає те, що для людини їжа давно перестала бути тільки способом підтримання життя в її біологічному розумінні. Приймання їжі – процедура, пов'язана з соціально культурними формами поведінки людини (звичаями, ритуалами, церемоніями, обрядами, навіть в деякій мірі харчовою медитацією), вона супроводжує різні події людського життя – як радісні, святкові (весілля, дні народження, сватання, Різдво, Паска) так і сумні, трагічні (поминальні обряди, дні жалоби, дні пам'яті, батьківські поминальні суботи).

Інтенсивний розвиток світового туризму в кін. ХХ – поч. ХХІ ст. призвело до його диверсифікації та спеціалізації. Нові перспективи розвитку набуває гастрономічний туризм у зв'язку з ростом цікавості до культурних традицій та звичаїв країн та народів. Така зацікавленість в гастрономічних турах пояснюється не тільки тим, що людям надокучив

звичайний туризм. Люди віддають перевагу цьому виду туризму, оскільки, часто-густо втомилися від продуктів-полуфабрикатів, тому вони бажають покуштувати улюблені продукти «в оригіналі».

Гастрономічний туризм в Україні, так і в світі в цілому, отримав свій розвиток не так давно. Правобережне Полісся як багатонаціональний, полікультурний, з багатою історією регіон, має величезний потенціал розвитку гастрономічного туризму. В цьому контексті вагоме місце займає Правобережне Полісся, а також дивна національно-культурна та природна розкіш Волинського Полісся і Житомирського Полісся, популярні та найбільш відвідувані природні етнокультурні феномени та події спецпроекти Київського Полісся.

На даний момент в регіоні найбільшою популярністю користуються тури вихідного дня, які характеризуються тим, що затрачається невелика кількість часу на організацію заходів по відвідуванню місць, де можна уживати різноманітні страви та напої, а також різного роду гастрономічні продукти. Такі тури, як і інші гастрономічні, включають в себе відвідини таких об'єктів гастрономічного туризму, як ресторани, музеї, присвячені тому чи іншому продукту харчової промисловості чи сільського господарства, а також підприємств, ферм та інших місць національно-культурного значення. Прикладом таких об'єктів можуть бути відомі на все Правобережне Полісся музеї: музей хліба у с. Велика Цвіля Ємельчинського району Житомирської області, найбільший музей під відкритим небом в с. Верхівськ Рівненського району Рівненської області, де регулярно проходять фестивалі історичної реконструкції, етно- і фолькконцерти, різноманітні науково-просвітницькі заходи та біля багатьох готується їжа за старовинними рецептами. Дубровицький історико-етнографічний музей в місті Дубровиця та Млинівський краєзнавчий музей Рівненської області – експозиція відділу народознавства розповідає про ремесла, промисли, основні заняття, побут, одяг, головні убори, взуття жителів краю в минулому (більшість експонатів датовано кінцем XIX — початку XX ст. Народний музей хліба національного еколого-натуралістичного центру учнівської молоді МОНУ.

Пошана до хліба у поліщуків закладена у традиціях хліборобства та рільництва, де основна культура була жито. Житній хліб – «чорний» хліб є традиційним в кожній оселі та є ознакою добробуту та заможності родини. Всі побутові та святкові, поховальні обряди не відбувалися без хліба. До середини XIX ст. пшеничний хліб подавався до столу на свята. Інтерпретація виглядала, як пироги, паляниці, калачі з різними начинками: грибами, капустою, сиром, ягодами, горіхами. У весільних обрядах увінчував стіл – коровай.

Почесне місце обіймала і каша – перлова та пшоняна на молоці. На сироватці в печі готували товчену картоплю («сироватка»). Різноманітні кулеші. З цільного зерна готувалася Різдвяна кутя, з додаванням цукру, висушених ягід, яблук та поминальне коливо полите солодким медом. Подекуди, ще готують лемішку – каша з гречаного борошна.

Чільне місце посідають вареники з сиром з додаванням сметани, особливо на Масляну, які готують і куштують і донині. Молочні напої: кисле молоко «кисляк», топлене молоко в печі, сироватка, колотуха, зберігали в глиняних горщиках, гладішках, щоб не скисало обмивали споришем («морогом»). Звертає увагу на себе така солодка страва, як «бабка» із локшини з яйцем, цукром в глиняних горщиках в печі, що трималася до обіду.

Вживали багато у їжу городніх культур, таких як картопля, буряки, морква, гарбузи, квасоля, горох, мак, пастернак, селера. Визнаною стравою стає борщ (буряковий, капустяний, щавлевий), який мав традиційно лагідний смак. Картопля у борщ «капусняк» додавалася цілою, а при смакуванні розчавлювалася товкачкою. Гарбуз запікали на черені розрізаним на скибки, готували з нього гарбузячу кашу.

З олійних культур використовували тільки льон, який самотужки видушували змайстрованими власноруч агрегатами. Соняшникова олія використовувалася в харчуванні тільки з кінця ХІХ століття.

М'ясні страви тушкувалися та варилися в печі, мало пеклися та смажилися (окрім сала). Жир («здор») топили та використовували в повсякденні, жир з кишок обривали та додавали у запечені ковбаси м'ясні та кров'яні, кришили сильно перетоплений жир («жужіль») в свинячий кендюх («салтісон»). Сире м'ясо зберігали в дерев'яних діжках, збите обухом сокири та посолене, щоб не пропускало повітря. М'ясо птиці вживали не достатньо, окрім яєць. Використовували у харчуванні дичину: м'ясо дикого кабана, оленя.

Овочі та фрукти зберігали за допомогою квашення, соління: капуста в дубових бочках, огірки в менших чотирьохвідерних. Шаткували капусту («шаткованка»), зберігали сирію із вирваним корінням на дерев'яних полицях. Фрукти та ягоди сушили на печі. Садочки були не популярні, розрізнено висаджували смородину, калину зазвичай дикорослу. З них варили киселі, узвари, робили настоянки. В основному в їжу використовували лісові ягоди чорниці, «буяхи», брусниці, журавлину («клюкву»). Журавлину варили у великих чавунах та смакували з вареною картоплею, маючи такий собі «кислий соус», який довго зберігався. Заливали водою журавлину, або зазвичай зберігали в мішках. Із чорниць варили «мармузу» солодкий кисіль практично з самих цілих ягід, а також заливали цілі ягоди сирим молоком та коштували такі десерти у спекотні дні. Сушені використовували для вареників, а також лікували зір та проноси. В лісі збирали яблука-кислички та груші-дички, з останніх варили найсмачніший узвар, який рекомендували пити чоловікам.

Характерним для поліщуків було використання в їжу білих грибів («гриби»), з яких робили калатушу з додаванням квасолі та пересмаженої муки. Всі решта гриби (опеньки, маслянки, польські, рижики, зеленки, опеньки) називали «козляче». Найсолодшими були бабки, які сушили та додавали до юшки. З мухоморів робили спиртову настоянку, якою лікували головні болі.

Риба також була присутня на столі поліських родин. Вдома в їжу використовували сомів, угрів, лящів, линів, окунів, щук, коропів, красноперок. До юшки найбільше додавали сушених вугрів. Рибу зазвичай висушували, варили та смажили.

На теренах Полісся характерним напоєм є сік із беріз та кленів. Березовий сік збирають і донині у дубові бочки та заправляють перепаленим цукром.

Міцним алкогольним напоєм серед поліщуків завжди був «самогон», який робили з цукру із додаванням вареної картоплі та виїжджали гнати горілку в ліс на «куби». В горілку додавали лісові трави, коріння («зубрівка», «калганівка»). Наливки з вишні, смородини бузини, чорниці, калини, ожини були менш популярні.

Кухня Правобережного Полісся налічувала не велику кількість видів страв, споживали мало м'яса й практично не вживали цукру. Поліпшення статків додасть у раціон і цукор.

*Висновки.* Проаналізувавши сучасний стан гастрономічного туризму Правобережного Полісся, можна виділити основні ареали його розвитку – це північні терени Житомирського та Волинського Полісся. Київське Полісся приваблює туристів у північній та північно-східній частині. На разі все частіше ведеться мова про розвиток гастрономічного туризму, який є одним із важливих економічних інструментів та перспективних напрямків розвитку території регіону. Переорієнтація туризму на внутрішній ринок, створила необхідність розробки нових видів туристського продукту. Фахівці частіше звертають увагу на народні традиції, автентичні страви, екологічно чисті місця, природні багатства. Запропонована розвідка повністю не вичерпує поставлених завдань, оскільки окреслює конкретний регіон дослідження чітко обґрунтовує основні вектори та шляхи вирішення поставлених завдань.

*Список використаних джерел:*

1. Артюх Л. Ф. Народне харчування українців та росіян північно-східних регіонів . – К., 1982 . – 112 с.
2. Артюх Л.Ф. Українська народна кулінарія. Історико-етнографічне дослідження . – К. Наукова думка, 1977.
3. Артюх Л.Ф. Їжа й харчування в Київській Русі. Етнографія Києва і Київщини . – К. Наукова думка, 1985.
4. Басюк Д. І. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні / Дарія Іванівна Басюк // Наукові праці НУХТ. – 2012. – № 45. – С. 128–132.
5. Вовк Хв. Етнографічні особливості українського народу // Студії з української етнографії та антропології . – К. : Наукова думка. 1981. – 280 с.
6. Вовк Хв. Студії з української етнографії та антропології . – К.: Мистецтво, 1995. – 335 с.
7. Барбарич А. І. Наші культурні рослини . – К, 1952
8. Гонтар Т. А., Молчанова Л. А. Пища и утварь // Полесье материальная культура . – К.: Наукова думка, 1988 . – С. 376 – 398.
9. Гонтар Т. А. Традиционная и праздничная пища украинцев Полесья в XIX-XX вв. // Советская этнография. – 1986. – №5 – С. 10-13.

10. Доманицький В. Народний календар у Ровенському повіті. Волинської губернії // Матеріали до української етнології . – Л., 1912 . – Т. 15 . – С. 69 – 89.
11. Київське Полісся: Етнографічне дослідження. – К.: Наукова думка, 1989. – 268 с.
12. Кравченко В. З побуту і обрядів північно-західної України. Збірник Волинського науково-дослідного музею . – Житомир, 1928 . – 120 с.
13. Кулинарный туризм: с чем его едят? [Электронный ресурс]: Туристский портал Travel for life - Режим доступа: <http://travelforlife.ru/p822/15/>
14. Маркевич Н. Обычаи, поверья, кухня и напитки малороссиян. – К., 1991. – 117 с.
15. Народний календар Овруччини 50-х років XIX ст. в записі Михайла Пйотровського // Записки Наукового товариства імені Шевченка Л., 1995 . – Т. 230. Праці секції етнографії і фольклористики . – С. 303 – 351.
16. Несен І. Білий птах з чорною ознакою (за матеріалами з Рівненщини) Західне Полісся історія та культура . – Рівне, 2006. – Вип. 2
17. Полесье. Материальная культура / В. К. Бондарчук, И. Н. Браим, Н. И. Бураковская. – К., 1988. – 153 с.
18. Чубинский П. П. Труды этнографическо-статистической экспедиции в Западно-Русский край. Материалы и исследования, собранные д. чл. П. П. Чубинским . – Т. 7. – СПб., 1877.
19. Чубинський П. П. Мудрість віків. Українське народознавство у творчій спадщині Павла Чубинського. – К. 1995. – Кн. 1. – 222 с.; Кн. 2 – 233 с.
20. Hall M. Wine Tourism Around the World / Michael C. Hall, Liz Sharples, Brock Camboune, Nik Macionis. – Winepress Ltd., 2011. – 312 p.
21. Kolberg O. Dzieła wszystkie . – Warszawa, 1968 . – Т. 52 . – 571s.
22. Michelin-starred restaurants – the Michelin Guide / France restaurants. [Electronic resource – PDF document]. – Access regime [http:// www. Viamichelin .com / uploads / 2013/ redguidefrance.pdf](http://www.viamichelin.com/uploads/2013/redguidefrance.pdf)
23. Moszynski K. Polesie Wschodnie. Materiały etnograficzne z wschodnie czesci b. Powiaty mozyrskiego oraz z powiatyrzeczyckiego . – Warszawa: Wydawnictwo Kasy im. Mianowskiego, 1927. – 328 s.
24. Pesme J. O. Strategic operations and concentration in the Bordeaux-Aquitaine region / J. O. Pesme, M. C. Belis-Bergouignan, N. Corade // International Journal of Wine Business Research. – 2010. – Vol. 22. – № 3. – P. 22–31.
25. Rokossowska Z. Chleb // Wisla . – Warszawa, 1899 . – Т. 13. – S. 153 – 158.
26. What Is Food Tourism? [Электронный ресурс]: Официальный сайт World Food Tourism Association – Режим доступа: <http://www.worldfoodtravel.org/what-is-food-tourism/>

*Список использованных источников:*

1. Артюх Л. Ф. Народное питания украинских и русских северо-восточных регионов. - М., 1982. - 112 с.
2. Артюх Л. Ф. Украинская народная кулинария. Историко-этнографическое исследование. - М. Наукова думка, 1977.
3. Артюх Л. Ф. Еда и питание в Киевской Руси. Этнография Киева и Киевской области. - М. Наукова думка, 1985.
4. Басюк Д. И. Инновационное развитие гастрономического туризма в Украине / Дария Ивановна Басюк // Научные труды НУХТ. - 2012. - № 45. - С. 128-132.
5. Волк Ф. Этнографические особенности украинского народа // Студии с украинской этнографии и антропологии. - К.: Наукова думка. 1981. - 280 с.
6. Волк Ф. Студии с украинской этнографии и антропологии. - М .: Искусство, 1995. - 335 с.
7. Барбарич А. И. Наши культурные растения. - К, 1952
8. Гюнтер Т. А., Молчанова Л. А. Пища и утварь // Полесье материальная культура .- М .: Наукова думка, 1988. - С. 376 - 398.



9. Гонтар Т. А. Традиционная и праздничная пища украинцев Полесья в XIX-XX вв. // Советская этнография. - 1986. - №5 - С. 10-13.
10. Доманицкий В. Народный календарь в Ровенском уезде. Волынской губернии // Материалы к украинской этнологии. - Л., 1912. - Т. 15. - С. 69 - 89.
11. Киевское Полесье: Этнографическое исследование. - К.: Наукова думка, 1989. - 268 с.
12. Кравченко В. С быта и обрядов северо-западной Украины. Сборник Волынского научно-исследовательского музея. - Житомир, 1928. - 120 с.
13. Кулинарный туризм: с чем его едят? [Электронный ресурс]: Туристский портал Travel for life - Режим доступа: <http://travelforlife.ru/p822/15/>
14. Маркевич Н. Обычаи, поверья, кухня и напитки малороссиян. - М., 1991. - 117 с.
15. Народный календарь Овруччини 50-х годов XIX в. в записи Михаила Пйотровский // Записки Научного общества имени Шевченко Л., 1995. - Т. 230. Труды секции этнографии и фольклористики. - С. 303 - 351.
16. Несен И. Белая птица с черной отметиной (по материалам с Ровенщины) Западное Полесье история и культура. - Ровно, 2006. - Вып. 2
17. Полесье. Материальная культура / В. К. Бондарчук, И. Н. Браим, Н. И. Бураковская. - М., 1988. - 153 с.
18. Чубинский П. П. Труды этнографически-статистической экспедиции в Западно-Русский край. Материалы и исследования, собранные д. Чл. П. П. Чубинского. - Т. 7. - СПб., 1877.
19. Чубинский П. П. Мудрость веков. Украинский народоведение в творческом наследии Павла Чубинского. - М. 1995. - Кн. 1. - 222 с.; Кн. 2 - 233 с
20. Зал М. Винный туризм во всем мире / Майкл К. Холл, Лиз Шарплес, Брок Камбун, Ник Макионис. - Winepress Ltd., 2011. - 312 с.
21. Кольберг О. Все они. - Варшава, 1968. - Т. 52. - 571 с.
22. Мишлинские рестораны - рестораны Michelin Guide / France. [Электронный ресурс - документ PDF]. - Режим доступа <http://www.viamichelin.com/uploads/2013/redguidefrance.pdf>
23. Мошинский К. Полесье. Этнографические материалы из восточной части бывших мозыровских и повятрансийских поветов. - Варшава: Wydawnictwo Kasa im. Mianowski 1927. - 328 с.
24. Песме Дж. О. Стратегические операции и концентрация в регионе Бордо-Аквитания / Дж. О. Песме, М. К. Белис-Бергюнья, Н. Корраде // Международный журнал исследований винного бизнеса. - 2010. - Vol. 22. - № 3. - С. 22-31.
25. Рокосовска З. Хлеб // Висла. - Варшава, 1899. - Т. 13. - С. 153 - 158.
26. Что такое продовольственный туризм? [Электронный ресурс]: Официальный сайт World Food Tourism Association - Режим доступа: <http://www.worldfoodtravel.org/what-is-food-tourism/>

*References:*

1. Artyukh L.F. Folk nutrition of Ukrainians and ns of northeastern regions. - К., 1982. - 112 p.
2. Artyukh L.F. Ukrainian folk cooking. Historical and ethnographic research. - К. Naukova Dumka, 1977.
3. Artyukh LF Food and food in Kievan Rus. Ethnography of Kyiv and Kyiv region. - К. Naukova dumka, 1985.
4. Basyuk D.I. Innovative development of gastronomic tourism in Ukraine / Daria Ivanovna Basyuk // Scientific works of NUKHT. - 2012. - No. 45. - P. 128-132.
5. Wolf Min Ethnographic Features of the Ukrainian People // Students in Ukrainian Ethnography and Anthropology. - К.: Scientific thought. 1981. - 280 p.
6. Wolf Min Studios in Ukrainian ethnography and anthropology. - К.: Art, 1995. - 335 s.
7. Barbarich AI Our cultural plants. - К, 1952
8. Gontar T. A., Molchanova L. A. Food and Utensils // Poles'ye Material Culture. - К.: Naukova Dumka, 1988. - P. 376 - 398.

9. Gontar T. A. Traditional and festive food of Ukrainians Polesy in the XIX-XX centuries. // Soviet ethnography. - 1986. - № 5 - pp. 10-13.
10. Domanytskyy V. People's Calendar in Rivne County. Volyn province // Materials to Ukrainian ethnology. - L., 1912. - T. 15 - P. 69 - 89.
11. Kiev Polissya: Ethnographic study. - K. : Naukova dumka, 1989. - 268 p.
12. Kravchenko V. From the life and ceremonies of northwestern Ukraine. Collection Volyn Research Museum. - Zhytomyr, 1928. - 120 s.
13. Culinary Tourism: What Does it Eat? [Electronic resource]: Tourist portal Travel for life - Access mode: <http://travelforlife.ru/p822/15/>
14. Markevich N. The habits, beliefs, cuisine and drinks of the Little Russians. - K., 1991. - 117 p.
15. People's calendar Ovruchchyna 50-ies of the nineteenth century. in the recording of Mikhail Piotrovsky // Notes of the Scientific Society named after Shevchenko L., 1995. - T. 230. Works of the section of ethnography and folklore. - P. 303 - 351.
16. Carry I. White bird with a black sign (based on materials from Rivne region) Western Polissya history and culture. - Rivne, 2006. - Vip. 2
17. Polesie. Material Culture / VK Bondarchuk, I. N. Braim, N. I. Burakovskaya. - K., 1988. - 153 p.
18. Chubinsky P. P. Proceedings of the ethnographic-statistical expedition in the West-Russian region. Materials and research collected by the dict. P. P. Chubinsky. - T. 7. - SPb., 1877.
19. Chubinsky P. P. Wisdom of the ages. Ukrainian folklore in the creative heritage of Pavlo Chubinsky. - K. 1995. - Kn. 1st - 222 s. ; Kn. 2 - 233 pp.
20. Gray M. Wine Tourism Around the World / Michael C. Hall, Liz Sharples, Brock Camboune, Nik Macison. - Winepress Ltd., 2011 - 312 p.
21. Kolberg O. Działa wszystkie. - Warszawa, 1968. - T. 52 - 571s.
22. Michelin-starred restaurants - the Michelin Guide / France restaurants. [Electronic resource - PDF document]. - Access procedure <http://www.viamichelin.com/uploads/2013/redguidefrance.pdf>
23. Moszynski K. Polesie Wschodnie. Materiały etnograficzne z wschodnie czesci b. Powiaty mozyrskiego oraz z powiatyrzeczyckiego. - Warszawa: Wydawnictwo Kasy im. Mianowski, 1927. - 328 s.
24. Pesme J.O. Strategic operations and concentration in the Bordeaux-Aquitaine region / J.O. Pesme, M.C. Belis-Bergouignan, N. Corade // International Journal of Wine Business Research. - 2010 - Vol. 22. - No. 3. - P. 22-31.
25. Rokossowska Z. Chleb // Wisla. - Warszawa, 1899. - T. 13 - S. 153 - 158.
26. What Is Food Tourism? [Electronic resource]: World Food Tourism Association official website - Access mode: <http://www.worldfoodtravel.org/what-is-food-tourism>