

4. Павлов, К. В. Районы Витебской области Республики Беларусь: системный подход к оценке экономического потенциала [Электронный ресурс] / К. В. Павлов, И. В. Зенькова, Р. С. Сати // КиберЛенинка. – Режим доступа: <https://cyberleninka.ru/article/n/sovremennuyu-studencheskiy-turizm-osobennosti-i-perspektivy-razvitiya>. – Дата обращения: 10.06.2024.

5. Природно-ресурсный потенциал [Электронный ресурс] / Витебский областной исполнительный комитет. – Режим доступа: <https://vitebsk-region.gov.by/ru/1934026823-ru/>. – Дата обращения: 10.06.2024.

6. Щербакова, Н. В. Гастрономическая идентичность как инструмент продвижения туристской дестинации [Электронный ресурс] / Н. В. Щербакова, О. В. Жданова // КиберЛенинка. – Режим доступа: <https://cyberleninka.ru/article/n/gastronomicheskaya-identichnost-kak-instrument-prodvizheniya-turistskoy-destinatsii>. – Дата обращения: 10.06.2024.

УДК 3. 33.338.

СОВРЕМЕННОЕ СОСТОЯНИЕ И ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ТУРИЗМА В РЕСПУБЛИКЕ БЕЛАРУСЬ

С. А. Пациенко

Учреждение образования «Белорусский государственный университет культуры и искусств»,
ул. Рабковская, 17, 220007,
г. Минск, Беларусь, bguki2018@yandex.by

Аннотация. В статье рассматривается современное состояние гастрономического туризма в Республике Беларусь. Представлены элементы, касающиеся традиционной кухни, включенные в Государственный список историко-культурных ценностей. Рассмотрена деятельность по реализации дорожной карты развития гастрономического туризма в Республике Беларусь. Анализируется деятельность агроэкоусадб, предлагающих знакомство с региональной кухней посредством приготовления блюд по старинным местным рецептам,

организации дегустаций и мастер-классов по приготовлению традиционных блюд национальной кухни. Освещаются вопросы организации экскурсий на предприятия, производящие пищевую продукцию. Рассматриваются гастрономические праздники и фестивали, проводимые в Беларуси.

Ключевые слова: гастрономический туризм, экскурсия, национальная кухня, блюдо национальной кухни, производство, предприятие, дегустация, мастер-класс, гастрономия.

Образец цитирования: Пациенко, С. А. Современное состояние и перспективы развития гастрономического туризма в Республике Беларусь / С. А. Пациенко // Перспективы развития туризма в современных условиях: мировые тенденции и региональные контексты : материалы IV Междунар. науч.-практ. конф., Минск, 27 сент. 2024 г. / Национальное агентство по туризму ; редкол.: И. Н. Воронович (предс.) [и др.]. – Минск, 2024. – С. 180–190.

CURRENT STATE AND PROSPECTS OF DEVELOPMENT OF GASTRONOMIC TOURISM IN THE REPUBLIC OF BELARUS

S. Patsienko

Educational Establishment “Belarusian State University
of Culture and Arts”,
Rabkorovskaya St., 17, 220007,
Minsk, Belarus, bguki2018@yandex.by

Abstract. The article deals with the current state of gastronomic tourism in the Republic of Belarus. The elements concerning traditional cuisine included in the State List of Historical and Cultural Values are presented. The activity on realization of the road map of gastronomic tourism development in the Republic of Belarus is considered. The activity of agro-eco-houses offering acquaintance with regional cuisine through cooking dishes according to ancient local recipes, organizing tastings and master classes on cooking traditional dishes of national cuisine is analyzed. The issues of organizing excursions to the enterprises producing food products are covered. Gastronomic holidays and festivals held in Belarus are considered.

Keywords: gastronomic tourism, excursion, national cuisine, national cuisine dish, production, enterprise, tasting, master class, gastronomy.

For citation: Patsienko, S. Modern state and prospects of development of gastronomic tourism in the Republic of Belarus / S. Patsienko // Prospects for the development of tourism in modern conditions: global trends and regional contexts : materials of the IV Int. sci.-pract. conf., Minsk, 27 Sept. 2024 / National Agency for Tourism ; ed.: I. Voronovich (chair.) [et al.]. – Minsk, 2024. – P. 180–190.

В соответствии с постановлением Министерства спорта и туризма Республики Беларусь от 7 августа 2023 г. № 36 «О ведении Единой классификации видов туризма в Республике Беларусь» под гастрономическим туризмом понимается «туристическое путешествие в целях ознакомления со страной, регионом, местностью посредством приобщения к национальной гастрономии, особенностям производства и приготовления национальных блюд, иной пищевой продукции, а также деятельность по организации этого туристического путешествия» [5].

Классификационные признаки данного вида туризма предполагают:

- посещение или проведение дегустаций, мастер-классов, объектов общественного питания, гастрономических мероприятий (ярмарок, фестивалей, выставок), в том числе с целью ознакомления с блюдами национальной кухни;

- посещение учебных заведений, кондитерских фабрик, иных организаций с кулинарной специализацией с целью ознакомления с особенностями производства и приготовления национальных блюд, иной пищевой продукции;

- обучение туристов, экскурсантов приготовлению национальных блюд, характерных для соответствующего региона, местности, в том числе с использованием продуктов, выращенных в этом регионе, местности;

- ознакомление с кулинарными особенностями соответствующего региона, местности путем создания и продвижения гастрономических площадок, фуд-кортов [5].

Гастрономическая составляющая представляет собой значимый компонент в процессе формирования туристского продукта, а также даёт возможность туристам познакомиться с уникальным наследием нашей страны. Традиции приготовления некоторых блюд внесены

в Государственный список историко-культурных ценностей Республики Беларусь [3]. Так, по состоянию на 2024 г. в Госсписок включено 145 нематериальных историко-культурных ценностей, среди которых 11 элементов относятся к традиционной кухне. Три элемента касаются выпечки хлеба («Технологии и традиции выпекания домашнего хлеба в деревнях Жоревка и Кузьмичи», Любанский р-н; «Традиция выпекания гречневого хлеба», Малоритский р-н; «Традиционная технология выпечки ржаного хлеба в д. Дерковщина», Глубокский р-н), три элемента входят в свадебную обрядность («Свадебная каравайная традиция д. Мотоль», Ивановский р-н Брестской обл.; «Традиции выпечки караваев на Слонимщине. Традиционная выпечка», Слонимский р-н Гродненской обл.; «Комплекс умений изготовления традиционного свадебного караваев на Волковышине»), один элемент представляет собой традицию приготовления кондитерского изделия «Порозовская банкуха» (Свислочский р-н Гродненской обл.). В список также внесены традиционное блюдо «Клецки с «душами» (Витебская обл.), традиция приготовления рыбы, сушеной в печи на соломе, и блюд на ее основе (Берёзовский р-н Брестской обл.). Помимо отдельных блюд и технологий их приготовления, в список включен комплекс блюд традиционной региональной кухни агрогородка Одельск (Гродненский р-н), а также «Технология приготовления традиционного блюда «Масленный баран» (д. Матюково Глубокского р-на Витебской обл.) [4]. Любопытно, что это не только технология приготовления сливочного масла, но и вариант эстетического оформления этого блюда в форме вышеупомянутого животного.

Уникальность данных технологий заключается в том, что включение их в туристические маршруты позволяет знакомить туристов с действующими образцами аутентичной культуры белорусов, которые сохранили свою актуальность и используются жителями некоторых населенных пунктов до сегодняшнего дня.

В последнее время развитию гастрономического туризма в Республике Беларусь уделяется значительное внимание. Регулярно проходят встречи, заседания, выездные семинары, посвященные данному вопросу. 31 января 2020 г. заместителем министра антимонопольного регулирования и торговли Республики Беларусь О. В. Константинович была утверждена дорожная карта по развитию гастрономического туризма. Оксана Константинович была назначена руководителем рабочей группы по развитию гастрономического туризма в Республике Беларусь.

Дорожная карта предусматривает ряд мероприятий, направленных на развитие и популяризацию гастрономического туризма, среди которых: расширение сети предприятий общественного питания, включение в их меню блюд белорусской кухни, формирование Календаря мероприятий кулинарной направленности и проведение событийных мероприятий (дней белорусской кухни, гастрономических фестивалей, мастер-классов, праздников, ярмарок, дегустаций и др.). Значительное внимание уделено рекламе и продвижению гастрономического потенциала Беларуси, деятельности по разработке и продвижению в интернет-пространстве гастрономической карты Беларуси с указанием территорий развития гастрономического туризма, экскурсионных туристических маршрутов по значимым местам гастрономического наследия, событийных мероприятий кулинарной направленности; созданию и продвижению видеоматериалов гастрономической тематики и т. д. [2].

2 декабря 2021 г. прошла пресс-конференция «Развитие гастрономического туризма в Беларуси». Как отметил начальник управления организации торговли и общественного питания Министерства антимонопольного регулирования и торговли Михаил Жигало, «белорусская кухня и гастрокультура могут повысить туристическую привлекательность как регионов, так и страны в целом и наполнить региональный турпродукт новым содержанием. Мы в свою очередь будем работать в этом направлении и принимать соответствующие меры, ведь мы полагаем, что это направление крайне актуально, интересно и достаточно перспективно для нашей республики. На самом деле тут есть огромный пласт нераскрытых возможностей, по которым можно двигаться вперед и улучшать инфраструктуру» [7].

3 ноября 2022 г. тенденции развития гостротуризма обсуждались в рамках пресс-конференции «Социальные проекты в сфере туризма». По словам начальника управления международного сотрудничества и применения мер нетарифного регулирования Министерства антимонопольного регулирования и торговли Евгения Белова, в стране активно велась работа по разработке и реализации туристических пилотных проектов, предусматривающих включение гастрономической составляющей и развитие ранее определенных зон гостротуризма (туристический регион «Припятское Полесье» (Брестская обл.); туристический проект «Васильковский край» (Витебская обл.); три зоны развития гостротуризма: «Поозерье», «Поднепровье», «Подвинье»;

ГПУ «Национальный парк «Припятский»). Также Е. Белов упомянул о разработке и запуске 4 мобильных приложений в регионах: «Мой город» (г. Орша); «Мой город» (г. Полоцк); «Grodno guide» (г. Гродно); «М6» (по автодороге М6), включающих в том числе информацию о гастрономических объектах [8].

25 июня 2024 г. состоялось выездное заседание рабочей группы, созданной при Межведомственном экспертно-координационном совете по туризму при Совете Министров Республики Беларусь. Члены рабочей группы, среди которых представители Департамента по туризму Министерства спорта и туризма, Национального агентства по туризму, обсудили вопросы реализации дорожной карты; создания предприятий общественного питания, специализирующихся на белорусской кухне; организации гастрономических мероприятий, направленных на популяризацию гастрономического наследия регионов, а также эффективной информационной и рекламной деятельности по продвижению гастрономического туризма в стране.

Целенаправленная работа различных министерств и ведомств страны привела к тому, что гастрономические фестивали стали визитной карточкой многих регионов нашей страны: «Вишневый фестиваль» в Глубоком, «Мотальскія прысмакі» в Ивановском районе, «Бульба Фэст» в Витебске, «Жураўлі і журавіны Міёрскага краю» в Миорах, «Гаспадарчы сыр» в Славгороде, «День огурца» в Шклове, «День варенья» в Черикове, «Лунінецкія клубніцы» в агрогородке Дворец Лунинецкого района, «Сырный фестиваль» в Минске и др. В программе таких фестивалей и праздников – тематические мероприятия, мастер-классы по приготовлению блюд традиционной белорусской кухни, народным промыслам и ремеслам; дегустации, конкурсы, работа подворий, выставки декоративно-прикладного творчества, выступления любительских коллективов художественного творчества, ярмарки ремесленников и другие активности.

Как информирует официальный портал Национального агентства по туризму, по состоянию на 2023 г. на территории Беларуси проходит 81 туристический маршрут с гастрономической составляющей [1]. Данный портал содержит информацию о туристических маршрутах (турах) с указанием наименования и характеристикой гастрономических объектов и мест, а также контактные данные лиц, к которым можно обратиться за организацией этих маршрутов. Список включает гастрономические туры и экскурсии («Велесавы прысмакі», Гастрономический тур

по Витебску, «Вкус Дзержинщины», «Пчелиная вселенная», Гастрономический сырный маршрут по Могилевской области, «Гастрономическая экскурсия по городу Гродно»), фолкпутешествия («Связь часоў», «Азінскія хрэсьбіны»), экскурсии-интерактивы («Погружение в эпоху Средневековья»), туристические программы («Дорога к Хлебу»), анимационные программы («Петухоўская скарбонка»), кулинарные путешествия (ретропутешествие с новогрудской горожанкой с дегустацией кофе и десертов по старинным региональным рецептам), мастер-классы по изготовлению кулинарных и кондитерских изделий и т. д.

Популяризацией гастрономического потенциала Республики Беларусь активно занимаются владельцы агроэкоусадоб. Туристам предлагают посещение дегустаций различных видов мёда и традиционных для белорусской земли продуктов пчеловодства: агроэкоусадоба «Пчелиный рай» (Чечерский р-н), «Мир пчел» (Воложинский р-н), «В гостях у золотой пчелки. Медовый рай» (Ельский р-н), «В хуторской тиши» (Волковысский р-н), «Славичи» (Гродненский р-н) и др.

В процессе проведения мастер-классов по выпечке домашнего хлеба можно познакомиться с технологией измельчения зерна и изготовления муки, приготовления закваски, замеса и выпечки теста в печи. Владельцы агроэкоусадоб «Ольхово» (Волковысский р-н), «Ганка» (Воложинский р-н) и др. с удовольствием делятся с гостями секретами приготовления домашнего хлеба.

Популярным направлением деятельности у некоторых владельцев агроусадоб является сыроварение. Дегустации и мастер-классы, наблюдение за процессом производства традиционных для белорусского сельского хозяйства продуктов и приготовления блюд региональной или местной кухни предлагают агроэкоусадобы «Сырная» (Славгородский р-н), «Пушкаревская» (Бешенковичский р-н), «Заповедный остров» (Глубокский р-н) и др. Белорусские сыроделы угощают туристов элитными крафтовыми сырами с добавлением грецкого ореха, ароматных трав, копчеными сырами. В агроусадобе «Краіна мар» (Глубокский р-н) гостей приглашают на мастер-классы по приготовлению и дегустации сыров из козьего и коровьего молока и т. д.

Традиционными для белорусской национальной кухни являются блюда, приготовленные из мяса диких животных. Отведать блюда из мяса кабана, лося, оленя и другой дичи предлагают агроэкоусадобы «Налібоцкія васількі» (Воложинский р-н), «От рассвета до заката» (Вороновский р-н), «Куркуля» (Могилевский р-н) и др.

Большим интересом у туристов пользуются блюда региональной и местной кухни. Проведением мастер-классов по приготовлению региональных блюд (кишка, колбасы, бабка и др.) известна агроусадьба «Засценак Скрыплеў» (Воложинский р-н). А в «Драник Лэнд» (Гомельский р-н) для гостей готовят различные варианты самого популярного блюда национальной кухни – драников. «Панский драник», «Папин-драник» из экологически чистых продуктов появляются прямо на глазах у туристов. Картофельную бабку по особому рецепту можно попробовать в агроэкоусадьбе «У Князева в Любуже» (Могилевский р-н). Хозяйка агроэкоусадьбы «Лесная здравница» (Докшицкий р-н) специализируются на приготовлении вегетарианских блюд национальной кухни. А в агроусадьбе «Ельнянский дворик» (Миорский р-н) проводятся мастер-классы по приготовлению расписных пряников.

Относительно новым направлением в белорусской гастрономии стало использование улиток. На улиточной ферме “Ratov” в д. Долгиново Кореличского р-на с 2014 г. выращивают и готовят моллюсков. В теплое время года на ферме организовываются экскурсии с дегустацией продукции. Улиточная ферма «Парк Улитка», расположенный в г. п. Радосшковичи, предлагает гостям экскурсии и дегустации, а также знакомство с большой коллекцией кур и перепелок. Мини-ферма виноградных улиток агроусадьбы «На славу» (Минский р-н) помимо дегустации виноградных улиток предлагает туристам тактильную улиткотерапию.

Сочетание проживания в экологически чистых условиях агроэкоусадьб, употребление местной фермерской продукции в местах её производства, возможность знакомства с нематериальным культурным наследием Беларуси (участие в обрядах, мастер-классах по приготовлению блюд национальной кухни; знакомство с традиционными технологиями и ремеслами и т. д.) в естественной среде бытования народной культуры формирует у туристов представление о специфике и уникальности природы и культуры Беларуси. Кроме того, подобные проекты дают возможность развития местным культурным, экономическим и экологическим инициативам, тем самым способствуя улучшению благосостояния представителей местного сообщества и популяризации национальной культуры как среди жителей Беларуси, так и среди иностранных туристов.

Ещё одним направлением гастрономического туризма является посещение предприятий, производящих пищевую продукцию. К ним относятся популярные у потребителей производства, выпускающие кондитерские изделия (кондитерские фабрики «Коммунарка», «Спартак»,

«Слодыч», «Витьба», «Красный пищевик»), молочную продукцию (ОАО «Молочный мир», «Туровский молочный комбинат», «Минский молочный завод № 1», «Глубокский молочноконсервный комбинат»); пиво и безалкогольные напитки (ОАО «Лидское пиво», ОАО «Пивзавод Оливация») и др. Такие программы, как правило, включают экскурсию, которая знакомит с историей создания и основными этапами развития предприятия; технологическими тонкостями и основными этапами производства продукции; дегустацию готовой продукции. На некоторых предприятиях посетителям предоставляется возможность принять участие в процессе создания продукции, выпускаемой на данном предприятии.

Гастрономическая составляющая позволяет формировать конкурентоспособный продукт, так как спрос на гастрономический туризм не имеет ярко выраженной сезонности. Больше того, сезонность способствует активизации туристского интереса к данному виду туризма. Сезон клубники, вишни, огурцов, помидоров, картофеля, тыквы не только вызывает интерес у гурманов, которые едут в сельскую местность купить свежих экологически чистых продуктов или отведать сезонных блюд традиционной белорусской кухни в агроэкоусадьбах, но и сопровождается многочисленными тематическими фестивалями и праздниками. Сгущенка и вишня давно стали брендом Глубокого, баранки – Сморгони, клюква – Миорщины, огурцы – Шкловщины и т. д. Гастрономия впитала в себя исторические и культурные особенности формирования белорусского общества, зафиксировала региональные кулинарные отличия различных историко-этнографических регионов страны, она отражает национальный характер белорусов.

В столице страны также значительное внимание уделяется популяризации национальной гастрономии. Попробовать блюда национальной кухни предлагают многочисленные рестораны и кафе, среди которых «Литвины», «Васильки», «Кухмістр», «Камяніца», «Грюнвальд», «Пан Хмелю» и др. Традиционными гастрономическими событиями являются “Gastrofest” и городской пикник “Vulitsa Ezha”. Большой популярностью у белорусов и гостей страны пользуются гастрономические пространства «Лучшая улица», «Песочница», «Лидбирдвор», улица Октябрьская.

Таким образом, гастрономический туризм в Республике Беларусь является популярным направлением, которое вместе с тем обладает значительным потенциалом развития. Продвижение локальных гастрономических брендов, использование экологически чистой,

произведенной местными фермерами продукции, применение традиционных технологий обработки продуктов и использование старинных рецептов местных блюд – всё это способствует повышению туристской привлекательности регионов, а также формированию устойчивого интереса к национальной гастрономии как у белорусов, путешествующих внутри страны, так и у гостей, которые приезжают из-за её пределов.

Перспективы развития гастрономического туризма в Беларуси видятся нам не только в совершенствовании инфраструктуры общественного питания с включением в неё объектов, предлагающих традиционную белорусскую кухню, проведении фуд-фестивалей, развитии гастрономической деятельности агроэкоусадеб и т. д. Принципиально важным моментом, на наш взгляд, является формирование у подрастающего поколения культуры питания, интереса и доверия к локальным гастрономическим брендам, уважительного отношения к национальным кулинарным традициям. Переориентация вкусов белорусской молодежи от увлечения фаст-фудом и глобальными гастрономическими трендами в сторону национальных кулинарных традиций, здорового питания, употребления экологически чистых продуктов, местной сезонной продукции будет способствовать популяризации и дальнейшему развитию гастрономического туризма в стране в ближайшие годы.

Список литературы

1. Гастрономический туризм // Официальный портал Национального агентства по туризму [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.belarustourism.by/blog/gastronomicheskiy-turizm2023/> – Дата доступа: 20.06.2024.
2. Дорожная карта по развитию гастрономического туризма в Республике Беларусь // Официальный сайт Министерства антимонопольного регулирования и торговли Республики Беларусь [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://mart.gov.by/> – Дата доступа: 21.06.2024.
3. Жывая спадчына Беларусі: Нацыянальны інвентар нематэрыяльнай культурнай спадчыны Беларусі : каталог / М-ва культуры Рэсп. Беларусь, Ін-т культуры Беларусі. – Мінск : Інбелкульт, 2014. – 163 с.
4. Национальный инвентарь нематериального культурного наследия Республики Беларусь [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://livingheritage.by> – Дата доступа: 20.06.2024.

5. О ведении Единой классификации видов туризма в Республике Беларусь [Электронный ресурс] : постановление М-ва спорта и туризма Респ. Беларусь от 7 авг. 2023 г. № 36, Национальный правовой Интернет-портал Республики Беларусь: 22.08.2023, 8/40307. – Режим доступа: <https://pravo.by/document/?guid=12551&p0=W22340307/>. – Дата доступа: 27.06.2024.

6. Филипчик, Д. В. Материалы по использованию нематериального культурного наследия для развития туризма в Республике Беларусь : сб. материалов / Д. В. Филипчик. – Минск : Колорград, 2022. – 125 с.

7. Эксперт: белорусская кухня и гастрокультура могут повысить туристическую привлекательность страны [Электронный ресурс] // Официальный портал Национального агентства по туризму. – Режим доступа: <https://www.belarustourism.by/news/ekspert-belorusskaya-kukhnya-i-gastrokultura-mogut-povysit-turisticheskuyu-privlekatelnost-strany/> – Дата доступа: 20.06.2024.

8. 3 ноября 2022 года состоялась пресс-конференция на тему: «Социальные проекты в сфере туризма» [Электронный ресурс] // Дом прессы. – Режим доступа: <https://www.dompressy.by/2022/11/03/3-noyabrya-2022-goda-sostoyalas-press-konferenciya-na-temu-socialnyeh-proekty-v-sfere-turizma/> – Дата доступа: 21.07.2024.

УДК 338.48-611:796(476)

ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ФЕСТИВАЛЕЙ В СОБЫТИЙНОМ ТУРИЗМЕ (НА ПРИМЕРЕ УЧРЕЖДЕНИЯ «РЦОП КОННОГО СПОРТА И КОНЕВОДСТВА»)

О. В. Романова¹, А. Д. Сечко²

Учреждение образования «Белорусский государственный университет физической культуры»,
пр. Победителей, 105, 220050,
г. Минск, Беларусь,

¹ w2700@tut.by, ² sechkoann@gmail.com