

Івано-Франківський національний технічний університет нафти і газу

Інститут економіки та менеджменту

Кафедра туризму, рекреації та регіонального розвитку

Козяк Христина Юріївна

(прізвище, ім'я, по батькові)

УДК 338.48:39

(індекс)

БАКАЛАВРСЬКА РОБОТА

**Традиційні ремесла та гастрономія Гуцульщини як складові
етнотуризму**

(назва роботи)

Міжнародний готельно-туристичний бізнес

(назва освітньої програми)

242 Туризм та рекреація

(шифр і назва спеціальності)

**Робота містить результати власних досліджень, використання ідей, результатів і
текстів інших авторів мають посилання на відповідне джерело:**

Козяк Х.Ю

Здобувач освітнього ступеня

(підпис, ініціали та прізвище здобувача)

Доцент Побігун Олена Володимирівна

Науковий керівник

(підпис, прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання керівника)

Допущено до захисту

Завідувач кафедри

(посада) (підпис) (дата) (ініціали та прізвище)

Івано-Франківськ 2026 р.

АНОТАЦІЯ

У роботі розглядаються особливості розвитку гастрономічного та етнотуризму на Гуцульщині. Аналізується туристичний потенціал цього регіону та сучасні тенденції розвитку внутрішнього туризму в Україні. Було проведено PEST та SWOT-аналіз зовнішнього середовища, а також визначено сильні сторони, можливості та перспективи розвитку туристичного продукту Гуцульщини.

У практичній частині роботи був розроблений авторський гастрономічний та етнотуристичний маршрут під назвою «Жива Гуцульщина: ремесла, сіль та смак Карпат». Було розраховано витрати та підготовлено кошторис для реалізації цього туристичного проекту. Крім того, створено сторінку в Instagram, QR-код та цифровий контент для сучасного просування туристичного продукту.

Результати дослідження показують, що гастрономічний та етнотуризм мають великий потенціал для розвитку. Це важливий шлях для популяризації культурної спадщини, підтримки місцевих підприємств і збільшення туристичної привабливості Гуцульщини.

Ключові слова: гастрономічний туризм, етнотуризм, Гуцульщина, туристичний маршрут, туристичний потенціал, культурна спадщина.

ANOTATION

The paper examines the features of the development of gastronomic and ethnotourism in the Hutsul region. The tourism potential of this region and current trends in the development of domestic tourism in Ukraine are analyzed. A pest and SWOT analysis of the outside environment was done, and the strengths, opportunities, and future possibilities for developing the Hutsul region's tourism product were found.

In the practical part of the paper, an author's gastronomic and ethnotourism route called "Living Hutsul Region: Crafts, Salt and the Taste of the Carpathians" was developed. The costs were calculated and a budget was prepared for the implementation of this tourism project. In addition, an Instagram page, QR code and digital content were created for the modern promotion of the tourism product.

The results of the study show that gastronomic and ethnotourism have great potential for development. This is an important way to popularize cultural heritage, support local businesses and increase the tourist attractiveness of the Hutsul region.

Keywords: gastronomic tourism, ethnographic tourism, Hutsul region, tourist route, tourism potential, cultural heritage.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	8
РОЗДІЛ 1. ПОТЕНЦІАЛ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТА ЕТНОТУРИЗМУ.....	11
1.1. Сутність гастрономічного та етнотуризму і роль локальної кулінарної спадщини.....	11
1.2. Заклади ресторанного господарства та локальні виробники як основа гастрономічного потенціалу регіону.....	23
1.3. Традиційні ремесла та кулінарні майстер-класи як елемент етнотуристичної привабливості.....	30
1.4. Фестивалі, ярмарки та гастрономічні події у формуванні туристичної привабливості регіону.....	50
РОЗДІЛ 2. СУЧАСНІ ПРОБЛЕМИ ТА ПРАКТИЧНІ НАПРЯМИ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО Й ЕТНОТУРИЗМУ.....	54
2.1. Проблеми промоції та інформування про гастрономічний і етнотуризм.....	54
2.2. Сезонність туристичного попиту та інфраструктурні обмеження розвитку.....	59
2.3. Розробка гастрономічних та етнокультурних туристичних маршрутів.....	61
2.4. Промоція гастрономічного та етнотуризму на туристичних сайтах і в соціальних мережах.....	64
РОЗДІЛ 3. ЕКОНОМІЧНА ОЦІНКА ТА СТРАТЕГІЧНИЙ АНАЛІЗ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО Й ЕТНОТУРИЗМУ ГУЦУЛЬЩИНИ.....	69
3.1. Роль гастрономічного та етнотуризму у соціально-економічному розвитку регіону.....	69
3.2. PEST-аналіз зовнішнього середовища розвитку гастрономічного та етнотуристичного продукту.....	70

3.3. SWOT-аналіз потенціалу Гуцульського регіону у сфері гастрономічного та етнотуризму.....	75
3.4. Розрахунок витрат та кошторис реалізації гастрономічного та етнотуристичного проєкту.....	79
ВИСНОВКИ.....	84
ВИКОРИСТАНІ ДЖЕРЕЛА.....	86
ДОДАТКИ.....	90

ВСТУП

Актуальність теми. У сучасних умовах розвитку туристичної індустрії в Україні важливим є розвиток гастрономічного та етнотуризму як перспективних напрямків внутрішнього туризму. Ці види туризму не тільки дозволяють дізнатися про культурну спадщину певного регіону, але й краще відчувати його традиції, побут, кухню та справжню атмосферу. Одним з найяскравіших етнокультурних регіонів України є Гуцульщина, яка має великий туристичний потенціал завдяки своїй унікальній культурі, народним ремеслам, традиційній кухні, фольклору та природним ресурсам Карпатського регіону.

Гастрономічний та етнотуризм зараз дуже популярні серед мандрівників, адже сучасні туристи шукають не лише відпочинок, а й нові емоції, культурний досвід та справжні враження. Гуцульщина – це місце, де природна краса Карпат поєднується з багатством народних традицій і унікальною гастрономічною культурою. Тому важливо вивчати економічний потенціал розвитку гастрономічного та етнотуризму, щоб створити конкурентоспроможний туристичний продукт і просувати цей регіон на внутрішньому та міжнародному туристичному ринку.

У рамках дипломної роботи було проведено стратегічний аналіз розвитку гастрономічного та етнотуризму на Гуцульщині. Було досліджено зовнішні фактори навколишнього середовища за допомогою PEST-аналізу, а також оцінено потенціал регіону за допомогою SWOT-аналізу. Особливу увагу приділили створенню туристичного проекту «Жива Гуцульщина: ремесла, сіль та смак Карпат», який об'єднує гастрономічний, культурний та етнографічний напрямки туризму.

У процесі створення туристичного маршруту була розроблена детальна туристична програма. Вона включає в себе відвідування культурних місць, музеїв, проведення майстер-класів, дегустацію традиційної гуцульської їжі та ознайомлення з місцевими ремеслами. Також були підраховані витрати і

створений кошторис для реалізації туристичного проекту, що дозволило оцінити його економічну доцільність і можливості подальшого розвитку.

Мета бакалаврської роботи полягає в дослідженні розвитку традиційних ремесл та гастрономії на Гуцульщині як складові етнотуризму.

Поставлена мета спричиняє собою вирішення декількох **завдань**:

- визначити сутність гастрономічного та етнотуризму;
- дослідити заклади ресторанного господарства та локальні виробники як основа гастрономічного потенціалу регіону;
- проаналізувати традиційні ремесла та кулінарні майстер-класи;
- дослідити фестивалі, ярмарки та гастрономічні події у формуванні туристичної привабливості регіону;
- визначити проблеми промоції та інформування про гастрономічний і етнотуризм;
- проаналізувати сезонність туристичного попиту та інфраструктурні обмеження розвитку;
- розробка гастрономічних та етнокультурних туристичних маршрутів та промоції в соціальних мережах;
- аналіз оцінки економічного ефекту розвитку гастрономічного та етнотуризму для регіону;
- проаналізувати зовнішнє середовище розвитку гастрономічного та етнотуристичного продукту та потенціал Гуцульського регіону;
- розрахувати витрати та кошторис реалізації гастрономічного та етнотуристичного проекту.

Об'єктом дослідження даної курсової роботи є традиційні ремесла та гастрономія Гуцульщини як складові етнотуризму.

Предметом дослідження є потенціал розвитку гастрономічного та етнотуризму, також сучасні проблеми та практичні напрями розвитку та економічна оцінка та стратегічний аналіз розвитку гастрономічного та етнотуризму Гуцульщини.

В роботі були використанні наступні **методи дослідження**: аналіз літературних джерел, спостереження, описовий та порівняльний методи, а також узагальнення та графічне подання інформації.

РОЗДІЛ 1

ПОТЕНЦІАЛ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТА ЕТНОТУРИЗМУ

1.1. Сутність гастрономічного та етнотуризму і роль локальної кулінарної спадщини

Туризм відноситься до сфери послуг і є однією з провідних галузей світової економіки. Від початку свого існування він перетворився на потужну індустрію, яка активно впливає на життя країн з різним рівнем розвитку. У розвинених державах туристична галузь стала важливим соціально-економічним фактором, який значною мірою впливає на економіку та приносить високі доходи підприємствам туристичного бізнесу. У більшості країн світу туризм виступає основною економічною галуззю, яка швидко розвивається, сприяє зростанню валового внутрішнього продукту, розв'язує питання зайнятості, покращує інфраструктуру та забезпечує високу рентабельність інвестицій. [1].

Держава володіє значними рекреаційними можливостями та ресурсною базою для розвитку індустрії гостинності. На вітчизняних теренах зосереджені унікальні природні комплекси, а також об'єкти культурно-історичної спадщини національного й світового значення. У більшості регіонів представлено широкий спектр атракцій, які мають попит серед внутрішніх та іноземних відвідувачів. Таке розмаїття потенціалу дозволяє впроваджувати практично всі напрями діяльності у цій сфері, зокрема: культурно-пізнавальний, діловий, спортивно-активний, оздоровчий, екологічний, а також сільський та гастрономічний. [1].

Гастрономічний ресурсний базис України виходить далеко за межі загальновідомої етнічної кухні. Для представників індустрії гостинності критично важливо враховувати регіональну автентичність кулінарних традицій та актуальні тренди в культурі харчування соціуму. Разом з тим, на нинішньому етапі розбудова внутрішнього гостротуризму лімітується комплексом системних бар'єрів, які нівелюють можливості для його інтенсифікації, [1], а саме:

- Деструктивний вплив наслідків пандемії, що призвів до затяжної кризи у ресторанному секторі й уповільнив формування ринку кулінарних подорожей, попри стійкий інтерес як із боку внутрішніх споживачів, так і з боку іноземних візитерів.

- Пряма залежність індустрії від купівельної спроможності соціуму, яка в умовах макроекономічної нестабільності та зниження реальних доходів громадян виступає потужним стримуючим фактором для комерціалізації відповідних послуг.

- Кадровий дефіцит та брак управлінського досвіду у сфері спеціалізованого ресторанного бізнесу, відсутність достатньої кількості кваліфікованого персоналу в індустрії гостинності, а також обмежена кількість профільних експертів та ідеологів, здатних масштабно популяризувати цей напрям на загальнодержавному рівні. [1].

Зважаючи на специфіку гастрономічного туризму, відповідні турпродукти переважно не мають масового характеру. Це зумовлено тим, що для більшості мандрівників виключно кулінарна мотивація рідко виступає єдиним рушійним чинником для здійснення транскордонних чи міжрегіональних поїздок. Проте така особливість не заважає багатьом державам успішно диверсифікувати свій туристичний бренд за допомогою креативних гастрономічних практик. Оскільки цей сегмент ринку орієнтований здебільшого на індивідуальні запити, споживачі не обмежені жорсткими рамками стандартизованих програм. Як наслідок, інтеграція апробованих міжнародних дегустаційних елементів у класичні екскурсійні маршрути здатна трансформувати звичайну подорож у повноцінний тематичний тур. [1].

Під гастрономічним туризмом (рис. 1.1) слід розуміти спеціалізований вид подорожей, спрямований на ознайомлення з автентичними кулінарними традиціями, специфікою локальної кухні, а також на дегустацію унікальних страв і харчових продуктів, що є новими або ендемічними для іноземних чи міжрегіональних відвідувачів [2].



Рисунок 1.1 – Спеціалізація гастрономічного туризму [2].

Розглядаючи гастрономічний туризм, варто окреслити чинники, котрі впливають на його зростання. На мою думку, до ключових чинників треба долучити:

Класифікацію чинників, що визначають динаміку та специфіку розвитку гастрономічного туризму, доцільно структурувати за такими ключовими групами:

1. Соціально-економічні та демографічні фактори:

- макроекономічні показники розвитку держави та рівень реальних доходів (купівельної спроможності) населення;
- ступінь досконалості нормативно-правової та законодавчої бази, що регламентує діяльність у туристичній та готельно-ресторанній сферах;
- обсяг, структура та доступність природно-ресурсного потенціалу дестинації;
- екологічний стан та еколого-рекреаційна місткість цільових територій;
- рівень модернізації агропромислового комплексу та харчової переробної промисловості як головних постачальників сировини;
- етнонаціональна структура регіону, автентичність культури, збереженість народних звичаїв та гастрономічних традицій;
- статеві-віковий та професійний склад потенційних споживачів (рекреантів);

- стан розбудови загальної та спеціалізованої інфраструктури (зокрема, логістичного сполучення, засобів розміщення та закладів ресторанного господарства).

2.Політико-правові чинники: Державна політика у сфері підтримки малого й середнього бізнесу, рівень безпеки в регіоні, спрощеність візових процедур та загальний політичний імідж країни на міжнародній арені.

2.Релігійно-культурні фактори: Вплив конфесійної приналежності населення на формування системи харчування, наявність релігійних обмежень (канонів) або специфічних святкових обрядів, що стимулюють подієвий гастротуризм [2].

Етнічний туризм — це спеціалізований вид рекреаційної діяльності, спрямований на вивчення історико-культурної спадщини певної етнічної спільноти. Потенційних відвідувачів у цьому сегменті насамперед приваблюють релігійні споруди, пам'ятки історії, архітектурні ансамблі та культурні об'єкти. Оскільки український народ успішно імплементував та зберіг ключові елементи своєї матеріальної і духовної культури, Україна володіє потужним потенціалом — культурним, економічним та виховним — для динамічного розвитку етнотуризму [3].

Дослідження етнокультурної ідентичності, історичної спадщини та традицій народу становить вагомий складову сучасного наукового дискурсу. Узагальнення практики розвитку етнічного туризму доводить його здатність комплексно задовольняти духовні та когнітивні потреби індивіда. Цей сегмент рекреації безпосередньо рефлексує особливості національного характеру й менталітету. Формами експлікації (прояву) цих ментальних структур у туристичній сфері є обрядові традиції, народна космогонія, міфопоетичні концепти та українська етнічна символіка [3].

Завдяки гармонійному поєднанню ендемічних природних комплексів та багатого соціокультурного капіталу, Карпатський регіон посідає провідні позиції у просторовій структурі індустрії гостинності України. Дані прелімінарні фактори зумовлюють високу інтенсифікацію багатовекторної туристичної

практики. Зокрема, особливої динаміки сьогодні набуває етнотуристичний сегмент, орієнтований на автентичне пізнання звичаєвого права, матеріального мистецтва, архітекτονіки побуту та кулінарної спадщини місцевих етносів [4].

Етнічний туризм у Карпатах має кілька напрямів:

- етнографічний (знайомство з житлом, господарськими будівлями, побутом етносів),
- культурно-фестивальний (участь у святах, фестивалях, релігійних і народних обрядах),
- гастрономічний (дегустація традиційних страв та напоїв),
- ремісничий (практикування й популяризація традиційних промислів) [4].

Підсумовуючи, варто зазначити, що етнічний туризм виступає дієвим медіатором між автентичною спадщиною та сучасним ринком рекреаційних послуг. Реалізація цього потенціалу базується на засадах збалансованого (сталого) природокористування та господарювання, де отримання економічних дивідендів безпосередньо корелює зі збереженням та девелопментом етнокультурної ідентичності. Відтак, етнотуристична діяльність трансформується у стратегічний вектор модернізації Карпатського макрорегіону та бренд-менеджменту його територій [4].

Етнографічний базис виступає ключем до розуміння соціокультурної еволюції людського суспільства. Історія етносу є комплексною категорією, що охоплює трансформацію його матеріального побуту (житла, костюма, раціону харчування) та інституту сім'ї. Цей процес відображає не тільки зовнішньополітичні чи ідеологічні змагання суспільства, а й внутрішній вектор його розвитку: формування унікального світогляду, народної мудрості, сакральних вірувань, супутніх ментальних стереотипів та обрядовості [5].

У ширшому контексті етнотуризм виступає дієвим інструментом зміцнення міжкультурної толерантності та сприяє збереженню етнонаціонального різноманіття всередині держави. Активізація цього напрямку рекреації в межах сільських територій є оптимальним механізмом диверсифікації місцевої економіки, покращення фінансово-економічних показників

територіальних громад та нівелювання деструктивних депопуляційних процесів у сільській місцевості [5].

Етнотуризм розглядається як вагома архітектоніка національного туристичного простору, інтеграція якої у споживчу поведінку українців набуває системного характеру. Цей процес корелює із соціокультурними зрушеннями, актуалізацією патріотичного дискурсу та етнічної самоідентифікації суспільства [5].

Своєю чергою, специфіка кулінарних мандрівок у структурі культурно-пізнавальної рекреації полягає в синестезії сприйняття: це єдиний сегмент, який забезпечує повноцінну органолептичну взаємодію (через смакові та ольфакторні відчуття). Нині соціум демонструє високий рівень зацікавленості гастрономією, що підтверджується інтеграцією кулінарного контенту в медіасферу, поширенням інтерактивних освітніх практик (майстер-класів) для фахівців та аматорів, а також формуванням дитячого сегмента гастрономічної освіти на підприємствах харчування. [2].

Систему стратегічних переваг розвитку гастрономічного туризму доцільно репрезентувати через такі детермінанти:

1. Пріоритетність кулінарної мотивації: на відміну від полімотиваційних класичних поїздок, де харчування виконує утилітарну функцію, у досліджуваному сегменті вивчення гастрономічної ідентичності дестинації є першочерговою метою мандрівника.

2. Мультиплікативний вплив на суміжні галузі: стимулювання збуту продукції місцевих фермерських господарств, підтримка локального продовольчого ринку та підвищення капіталізації підприємств індустрії гостинності.

3. Імунітет до сезонних коливань: стійкість ринку до кліматичних факторів, що дає змогу нівелювати явище "низького сезону" через диверсифікацію пропозицій (наприклад, зимові дегустації, осінні збори врожаю, весняні фестивалі).

4. Етнокультурна пролонгація: трансляція та актуалізація історичних кулінарних кодів і звичаїв у сучасному глобалізованому просторі.

5. Ресурсна всюдисущість (універсальність): повна відсутність жорстких географічних чи ландшафтних обмежень для старту бізнесу, оскільки унікальні харчові традиції притаманні будь-якій локації. [8].

Цільова установка гастрономічних подорожей полягає в пізнанні специфіки кулінарного мистецтва певного етнографічного чи адміністративного регіону. При цьому зазначена мета не обмежується лише споживанням екзотичних страв або дегустацією надмірної кількості їжі. Ключовим аспектом є дослідження локальної рецептури, яка впродовж тривалого історичного періоду акумулювала традиції, звичаї та побутову культуру місцевого населення. Національна кухня виступає одним із дієвих чинників підвищення атрактивності дестинації для іноземних рекреантів. Така закономірність зумовлена тим, що гастрономічна спадщина надійно консервує автентичні ментальні коди й культурні особливості народу, які традиційно викликають когнітивний інтерес у представників інших країн [8].

На теренах Івано-Франківської області сформувалася розгалужена структура рекреаційно-туристичного комплексу із вираженою видовою диверсифікацією. Зокрема, локалізація значної частини регіону в межах Українських Карпат виступає ключовим природно-ресурсним чинником для інтенсифікації активних та зимових видів відпочинку. Стійким споживчим попитом серед рекреантів користуються гірські дестинації, що володіють розвиненою спеціалізованою інфраструктурою (гірськолижними й санными трасами, підйомниками та бальнео-оздоровчими комплексами). Провідними центрами такого типу в області є Яремче, Ворохта, Верховина, Яблуниця, Вишків, а також с. Поляниця (на базі якого функціонує найбільший вітчизняний гірськолижний курорт «Буковель»). [8].

Інформаційне забезпечення рекреаційної сфери регіону представлене мережею спеціалізованих установ. Зокрема, в області функціонують 7 комунальних (державних) туристично-інформаційних центрів, які територіально локалізовані

в містах Івано-Франківськ, Яремче, Косів, Коломия, селищах Верховина та Вигода, а також у селі Поляниця. Окрім цього, в селищі Верховина діють 2 приватні інституції аналогічного профілю. Зазначені об'єкти забезпечують візитерів комплексним сервісом, що включає надання якісних консультаційних послуг щодо специфіки екскурсійного обслуговування, логістики, умов розміщення, харчування та інших супутніх видів туристичної активності. [8].

Гастрономія впливає на розвиток туризму багатьма способами: вона зберігає особливості культури регіону, допомагає розвивати місцеві справи та створює добрі враження про місця (табл 1.1) [8]. Гастрономічні заходи приваблюють туристів і допомагають зберігати традиції. Дуже важливо розвивати місцеві та натуральні продукти, бо це стосується екології. Крім цього, смакові досвіди зливаються з туристичними, навіть більше, ніж інші враження, і допомагають утворити зв'язок з регіоном [8].

Таблиця 1.1 - Вплив гастрономії на туристичну привабливість регіону

Напрямок впливу	Опис	Приклади впливу	Українські приклади
Культурний	Гастрономія рефлексує культурну ідентичність дестинації, забезпечує збереження історичних рецептур, кулінарних практик та нематеріальної спадщини.	Відвідування інтерактивних кулінарних музеїв, знайомство з історико-культурним бекграундом національних страв.	Дегустація автентичного борщу, вареників, бойківських чи гуцульських страв на Прикарпатті; відвідування Музею української культури та побуту.

Напрямок впливу	Опис	Приклади впливу	Українські приклади
Економічний	Стимулює розвиток малого та середнього підприємництва, підтримує локальних фермерів, активізує мультиплікативний ефект у суміжних галузях.	Інтеграція до турпродуктів крафтових виноробок, сироварень, приватних ресторанів локальної кухні; прямі продажі продукції візитерам.	Діяльність полонинських господарств та крафтових сироварень Прикарпаття (виробництво гуцульської коров'ячої та овечої бриндзи, меду, наливки).
Брендинговий / іміджевий	Формує унікальний соціокультурний бренд території на макрорівні, підвищує конкурентоспроможність та впізнаваність дестинації.	Світові гастрономічні дестинації та географічні зазначення (Бордо — виноробство, Тоскана — оливкова олія та паста, Парма — сири).	Маркетингові бренди «Галицька кухня», «Карпатська розкіш», захищене географічне зазначення «Гуцульська коров'яча бриндза».

Напрямок впливу	Опис	Приклади впливу	Українські приклади
Подієвий	Акумулює туристичні потоки шляхом організації тематичних масових заходів, ярмарків, конкурсів та кулінарних батлів.	Міжнародні фестивалі вина, концептуальні свята врожаю, дні національної кухні, гастрономічні форуми.	Фестиваль «Гуцульська бриндзя» (Рахів), Празник баношу (Костилівка), «Свято сиру і вина» (Львів), етнографічні кулінарні заходи на Прикарпатті.
Стійкий / екологічний	Базується на філософії slow food та принципах збалансованого розвитку, мінімізує «вуглецевий слід» через використання локальних продуктів (short food supply chains).	Агротуризм, відвідування сертифікованих органічних ферм, безпосередня участь рекреантів у зборі екологічно чистого врожаю.	Еко-тури на полонини Карпатського регіону, дегустації сертифікованого екологічного меду, збір дикорослих ягід та грибів під керівництвом гідів.
Емоційно-досвідний	Забезпечує синестезію сприйняття,	Інтерактивні кулінарні майстер-класи від	Інтерактивне моделювання процесу

	формує стійкий психо-емоційний зв'язок мандрівника з дестинацією через унікальний споживчий досвід.	локальних шеф-кухарів, іммерсивні гастрономічні екскурсії.	приготування гуцульського баношу чи карпатського чаю на базі етно-садиб Верховинщини та Яремчанщини.
--	---	--	--

Розроблено автором на основі джерела [8].

Природно-географічні, історико-культурні та гастрономічні ресурси Івано-Франківської області перебувають у тісному соціокультурному взаємозв'язку, визначаючи її статус як одного з ключових туристичних макрорегіонів України. Наявність такого комплексного потенціалу дозволяє ефективно моделювати сучасні інтерактивні туристичні маршрути та стимулювати соціоекономічний розвиток краю [8].

Стратегічне значення у структурі культурно-пізнавальних ресурсів області мають її гастрономічні активи. Карпатська етнокухня репрезентує унікальну модель харчування, детерміновану специфікою гірського природокористування. Її диференційною ознакою є домінування автентичних локальних продуктів: полонинського сироваріння, м'ясо-молочного тваринництва, продуктів лісових промислів (грибів, ягід) та бджільництва. Ресурсний каркас кулінарного туризму Прикарпаття формують такі гастрономічні бренди, як автентичні сири (бриндза, будз, вурда), банош, деруни, вареники за старовинними рецептурами, а також специфічні алкогольні й безалкогольні напої на основі меду та цілющих трав. Даний кулінарний субстрат є основою для моделювання комерційних турпродуктів (етногастрономічних турів, майстер-класів, фестивалейних дестинацій), що забезпечує капіталізацію локального соціокультурного капіталу [8].

Вагомим інтенсифікатором розвитку досліджуваної сфери виступає подієвий гастротуризм, репрезентований мережею автентичних етнофестивалів та ярмаркових заходів Івано-Франківщини. Цей сегмент орієнтований на промоцію полонинського сироваріння, бджільництва, ягідництва та виноробства (зокрема, через такі відомі регіональні проєкти, як Закарпатський фестиваль бринзи, Фестиваль гуцульської пластики та сиру у Верховині, Свято карпатського баношу). Подібні заходи генерують потужні внутрішні та міжнародні екскурсійні потоки, стимулюють процеси соціокультурної інтеграції територіальних громад та оптимізують фінансово-економічні показники локального бізнесу. Інтерактивна складова фестивального простору

- дегустаційні сесії, майстер-класи від шеф-кухарів, кулінарні конкурси та анімаційні екскурсії
 - забезпечує формування високої доданої вартості турпродукту та закладає підґрунтя для ревіталізації повторного споживчого попиту (повторних візитів).
- [8].

Вагомим складником модернізації туристичної пропозиції Прикарпаття виступає впровадження інструментів Smart-туризму (розумного туризму). Аплікація цифрових технологій, таких як мобільні платформи, електронні системи бронювання послуг, мультимедійні карти та віртуальні екскурсії DESTINACIAMI, суттєво трансформують архітектуру взаємодії між споживачем та дестинацією. Вказані інновації оптимізують логістичне планування мандрівок, сприяють синергії гастрономічного компоненту з іншими видами рекреації (екологічним, історичним), а також виступають високоефективним інструментом таргетованого маркетингу та підвищення капіталізації локальних підприємств харчування й сировинних господарств [8].

Резюмуючи, Івано-Франківську область доцільно дефініювати як один із ключових та найбільш автентичних макрорегіонів України у контексті розбудови індустрії гастрономічного туризму. Наявність багатовікових кулінарних традицій, ендемічних рецептур та унікальних локальних продуктів виступає концентрованим вираженням історико-культурної самобутності

Карпатського простору. Локальна гастрономічна спадщина трансформується у релевантний складник культурного капіталу краю та слугує базисом для моделювання високоаккумулятивного турпродукту. Останній забезпечує диверсифікацію внутрішніх і міжнародних рекреаційних потоків, виступає драйвером соціоекономічного розвитку територій та інтенсифікує ринкове просування місцевих фермерських і крафтових господарств. У цьому вимірі кулінарний туризм постає як синергетичний феномен, що інтегрує гастрономічні, етнографічні, екологічні та соціальні ресурси, генеруючи багаторівневий споживчий досвід [8].

1.2. Заклади ресторанного господарства та локальні виробники як основа гастрономічного потенціалу регіону

Попри високу соціокультурну цінність, гастрономічний потенціал України як глобальної туристичної дестинації наразі залишається недостатньо капіталізованим та репрезентованим на міжнародному ринку рекреаційних послуг. Оцінюючи геополітичну та маркетингову роль держави у структурі світового кулінарного туризму, доцільно констатувати наявність потужного ресурсного базису для його диверсифікації. Етнокухня виступає фундаментальним складником нематеріальної культурної спадщини українського народу. Сформована впродовж тривалого історичного генезу, вітчизняна кулінарна традиція відзначається високим рівнем варіативності, полікомпонентності страв, а також їхніми відмінними органолептичними й поживними властивостями [9].

Ресурсний базис вітчизняного гастротуризму репрезентований широкою палітрою ендемічних страв та напоїв: від класичних борошняних виробів (вареники, галушки, паляниці) до специфічних регіональних спеціалітетів (карпатський банош, м'ясні делікатеси, грибні юшки й медові сити). Особливе місце в структурі культурної промоції посідає український борщ як історично верифікований та міжнародно визнаний гастрономічний бренд. Наявний етнокулінарний потенціал слугує надійним підґрунтям для проектування

комерційних дегустаційних маршрутів та інтерактивних програм. Моніторинг споживчих переваг доводить, що для більшості міжнародних рекреантів гастрономічний досвід виступає критично важливим критерієм оцінки атрактивності дестинації, отримуючи стабільно високі бали під час анкетування [9].

У центрі гастрономічного туризму стоять локальні виробники, які використовують місцеві ресурси для створення автентичних продуктів, підтримують історичні рецепти та забезпечують сталість місцевої кулінарної спадщини [10].

Туристи, що надають перевагу автентичним кулінарним враженням, які неможливо відтворити поза межами регіону, вивчають використання традиційних технологій, що передаються з покоління в покоління та дозволяють зберегти оригінальний смак продуктів. Саме тому фермерські господарства, сироварні, виноробні, пивоварні, заклади харчування та інші гастрономічні об'єкти стають важливими туристичними локаціями. Наприклад, виноробні регіони, де туристи можуть не тільки скуштувати продукцію, а й безпосередньо побачити процес виробництва, формують стабільний туристичний потік. Однак для утримання гастрономічного туриста та організацію повторних поїздок, що мають більш усвідомлений характер, активно залучаються крафтові виробники [10].

Популяризації гастрономічного туризму сприяє просування концепції місцевої кухні та підтримка фермерських господарств рухом Slow food, який допомагає долати глобалізаційні виклики (зниження попиту на регіональні продукти через глобалізацію, умови сертифікації продукції для допуску на міжнародний ринок, залежність від туристичного сезону), перетворюючи локальних виробників на центри екоорієнтованого бізнесу, що підтримують сталість ресурсів та зменшують вплив на довкілля [10].

Науковці підкреслюють, що українська гастрономічна мапа формується як система локальних гастрономічних ареалів, кожен з яких має власний культурний код, смакову палітру та технологічну унікальність. Ця регіональна

диференціація є стратегічною перевагою України, оскільки забезпечує широкий вибір туристичних напрямків та дозволяє створювати багатовекторні гастромаршрути. Однією з ключових особливостей є те, що природно-географічні умови безпосередньо вплинули на формування гастрономічної ідентичності регіонів. Карпати з їхньою пасторальною культурою стали основою для розвитку гуцульської кухні, де домінують м'ясні страви, сири, кукурудзяні вироби та традиційні методи копчення й ферментації [11].

Істотним чинником збільшення туристичної привабливості регіонів стало формування гастрокластерів – мережових структур, що об'єднують виробників продуктів, ресторани, фермерські господарства, міні-переробні підприємства та туристичні організації. Гастрокластери забезпечують синергію між різними секторами регіональної економіки, сприяють промоції локальних продуктів, створенню тематичних подій та розвитку інтерпретаційних центрів [11].

Науковці підкреслюють, що саме кластери дозволяють формувати стійкі туристичні маршрути, які пропонують комплексний досвід – від знайомства з природним ландшафтом до дегустації продуктів і участі у майстер-класах [11].

Для наукової структури особливостей регіонального розвитку гастрономічного туризму подано узагальнювальну таблицю (табл 1.2) [11] .

Таблиця 1.2 – Ключові регіональні гастрономічні ареали України та їх туристичні особливості

Регіон	Гастрономічні особливості	Локальні бренди та туристичні магніти
Галичина	Галичина Європейські кулінарні впливи, давня міська гастрономічна культура	Львівська кава, галицькі пляцки, сирники, фестивалі вуличної їжі

Регіон	Гастрономічні особливості	Локальні бренди та туристичні магніти
Закарпаття	Багатокультурна кухня, розвиток виноробства та сироваріння	Бограч, токайські вина, бринза, закарпатські ковбаси
Карпати / Гуцульщина	Пасторальні традиції, гірські продукти, фольклорна гастрономія	Гуцульська 26бринза, банош, крафтові сироварні
Полісся	Лісова та мисливська кухня, дикороси	Деруни, поліський мед, страви з дичини, грибні маршрути
Поділля	Землеробські та кондитерські традиції	Подільські м'ясні вироби, мед, старовинні десерти
Причорномор'я	Рибні та морські страви, виноробство	Чорноморські мідії, вина Одещини, рибні фестивалі

Розроблено автором на основі джерела[11].

Одним із найпомітніших інструментів розвитку гастрономічного туризму є гастрономічні фестивалі, ярмарки та події, що стимулюють туристичну активність і підвищують впізнаваність регіонів. У цьому контексті вагому роль відіграє розвиток крафтових виробництв і фермерських господарств, які сьогодні стають основою гастрономічних маршрутів. Зростання кількості малих фермерських проєктів, сироварень, виноробень, мініпекарень і сімейних господарств дозволило сформувати мережу локацій, придатних для дегустацій, екскурсій та майстер-класів. Вони не лише забезпечують туристів якісними локальними продуктами, але й сприяють відродженню ремесел, підвищенню зайнятості та створенню доданої вартості. Науковці відзначають, що крафтовий сектор перетворюється на рушійну силу гастрономічного туризму, адже саме його продукція відповідає сучасним трендам автентичності та екологічності [11].

Гуцульська кухня — це неповторний смак Карпат у кожній страві: банош, кулеша, бринза та свіжі гриби з лісу.

В доповіді підготовлено добірку найкращих закладів Івано-Франківщини, де традиції смаку зберігаються й досі :

1. Дім Мулярових (Івано-Франківськ), Адреса: вул. Чорновола, 5.

Зазначений заклад ресторанного господарства здобув широку популярність завдяки популяризації автентичної міської галицької кухні та ретельному відтворенню історичної атмосфери. Ресторация локалізована в автентичному будинку початку ХХ століття, що належав відомій тогочасній господині Стефи Муляровій, та слугує наочною рефлексією міщанського побуту вказаного періоду (Додаток А). Меню закладу базується на використанні виключно локальної сировини Прикарпаття, а страви інтегруються у виробничий процес за автентичними рецептурами, які були відновлені зі старовинних кулінарних записників (переписів), виявлених під час реставрації та реконструкції архітектурної споруди. [12].

2. Кочерга (Івано-Франківськ) Адреса: вул. Семена Височана, 18 .

Ресторация «Кочерга» в Івано-Франківську розташована на вулиці Семена Височана і вирізняється своєю концепцією «з гуцульським серцем» — саме так описують себе творці ресторану. Інтер'єр закладу поєднує етнічні елементи з сучасним дизайном — тут можна побачити дерев'яні балки, традиційний текстиль, глиняний посуд та авторські декоративні акценти, що створюють затишну атмосферу. Це місце підходить як для сімейних обідів, так і для вечері з друзями (Додаток Б).

Меню орієнтоване на традиційні страви гуцульського краю, які подаються в сучасному трактуванні. Особливу увагу тут приділяють продуктам місцевого виробництва: бринза, грибочки, копчене м'ясо, кукурудзяна крупа, домашні ковбаси — усе це не лише додає стравам смаку, а й зберігає автентичний дух Карпат. Серед найпопулярніших позицій — банош зі шкварками та бринзою, гуцульський борщ із копченим м'ясом, деруни з білими грибами, вареники, запечені в печі, а також кулеша з фореллю, приготовлена за рецептом із Верховини [12].

3. Ресторан-музей «Гуцульщина» (Яремче) Адреса: вул. І. Петраші, 2.

Ресторан в Яремче — один із небагатьох прикладів народної архітектури, що зберіг свою автентичність протягом десятиліть. Збудований у 1956 році за проектом архітектора Івана Боднарука. Конструкція виконана без жодного цвяха — дерев'яний зруб, зведений відповідно до столітніх традицій місцевого будівництва, свідомо відтворює образ гуцульської хати XIX століття. Всередині заклад також зберігає стиль, притаманний гуцульському житлу: піч на дровах, оздоблена косівською керамікою, грубуватий дерев'яний стіл, посуд з глини, вишиті вручну рушники на стінах. Місцева атмосфера доповнюється і розташуванням — поруч із рестораном розкинулася оглядова тераса, з якої відкривається вид на річку Прут і навколишній карпатський ландшафт (Додаток В).

Меню ресторану теж базується на традиційних стравах гуцульської кухні. Тут готують банош із бринзою та шкварками, кулешу, грибну юшку, вареники з різними начинками, кров'янку, домашню ковбасу, тушковану капусту з м'ясом, деруни, борщ з пампушками. Продукти — переважно місцеві, спосіб приготування — близький до домашнього [12].

4. Колиба «Високий перевал» (Яблуниця) Адреса: вул. Горішків, 331а.

Панорамна колиба-ресторан — це двоповерхова дерев'яна споруда, розташована на тлі гірських пейзажів, з яких відкривається вид на Чорногірський хребет — найвищу гірську гряду Українських Карпат. Заклад витриманий у традиційному стилі як зовні, так і всередині: у просторому залі використано предмети народного побуту, дерев'яні елементи декору, ткані доріжки та глиняний посуд. Панорамні вікна додають простору світла й відкривають краєвид на гірські схили. На першому поверсі облаштований великий мангал на дровах, де готують страви безпосередньо при гостях. Офіціанти й бармени працюють у гуцульських строях (Додаток Г).

У меню представлені страви гуцульської кухні: грибна юшка, мариновані білі гриби, свіжина, запечена за давніми рецептами в печі, а також форель, приготована на грилі. Основу складають місцеві продукти, приготовані у спосіб,

наближений до домашнього. За попереднім замовленням ресторан пропонує розширене банкетне меню [12].

5. Ресторан «Бабай» (Косівський район) Адреса: с. Яворів.

Він відкрився в селі Яворіві влітку 2012 року на Зелені свята. Матеріал для інтер'єру збирався довгий час в навколишніх лісах, а сам ресторан був збудований за 3 роки. У його інтер'єрі поєднано дерево, камінь, ткані вироби, предмети сільського побуту — все автентичне й прив'язане до локального контексту. Тут відчувається увага до деталей і спроба передати не стилізовану, а живу традицію гуцульського краю. Меню ресторану теж відсилає до традиційної гуцульської кухні (Додаток Г). У ньому — страви з грибів, картоплі, домашніх м'ясних виробів, страви з печі, натуральні наливки, чай із трав, зібраних на схилах довколишніх гір [12].

6. Етнокухня «Традиція» (Івано-Франківськ) вул. Грушевського, 40.

Заклад в Івано-Франківську, який позиціонується як місце, де оживає українська гастрономічна спадщина (Додаток Д). Меню «Традиції» зосереджене на українській кухні — тут готують страви «по-домашньому». У переліку: м'ясні страви, закуски, десерти. Також є послуги банкетів, доставка їжі. У «Традиції» намагаються поєднати домашнє тепло і автентичність: атмосфера спокійна, інтер'єр стриманий, з елементами, які одразу вирізняють українську кухню — дерево, натуральні матеріали, прості декоративні акценти. Обслуговування орієнтоване на комфорт, і заклад підходить як для вечері, так і для зустрічей з друзями чи сімейних посиденьок [12].

7. Стара Ворохта (Яремчанський район) Адреса: с. Ворохта.

Зовні та всередині ресторан має виразне етнічне забарвлення — тут є кілька тематичних залів: Кафе із численними старими фотографіями селища та його жителів, мисливський зал, полонинський зал, а також літній майданчик. Інтер'єри прикрашені деревом, традиційними тканими килимами, піччю, характерними для гуцульської естетики декоративними елементами. Кухня тут зосереджена на українських та гуцульських стравах, іноді з елементами закарпатської кухні. У меню — грибна юшка з локшиною, мариновані та квашені

гриби, вареники «по-ворохтянськи», бануш з бринзою, салат «Форель для гурмана», а також форель із пряними травами, баранина, телятина з сезонними грибами, карпатський чай із варенням. Обслуговування — за меню, з професійним персоналом; можливі комплексні замовлення та банкетні послуги для груп [12].

8. Водограй (Косів) Адреса: вул. Івана Франка, 2.

Заклад складається не лише з ресторанної частини, а й з готелю — з кількома десятками номерів, включно із люксами та напівлюксами, що дозволяє гостям залишатись на ніч (Додаток Є). Є всі зручності для автотуристів: паркінг, зручний під'їзд. Інтер'єр оновлений, поєднує традиційні елементи гуцульської стилістики з комфортом. У ресторані є великі зали, літня тераса з барбекю, альтанки. Заклад працює не лише для простих відвідувань, але й для святкових подій: банкети, весілля, корпоративи, урочистості. Також у меню — традиційна гуцульська кухня, зокрема є дичина, рибні страви. Деякі відвідувачі відзначають, що хоча інтер'єр оновлений і приміщення загалом комфортні, у великих залах іноді виникають проблеми з акустикою та організацією простору для зручного проведення зустрічей [12].

Місцеві виробники становлять фундаментальну основу гастрономічного потенціалу Гуцульщини, трансформуючи унікальні природні ресурси краю на справжні туристичні продукти. Гастрономічний туризм на Івано-Франківщині великою мірою зав'язується на автентичних продуктах, що відображають територіальну специфіку.

1.3. Традиційні ремесла та кулінарні майстер-класи як елемент етнотуристичної привабливості

Розвиток етнографічного туризму є потужним інструментом інтенсифікації національної культури та модернізації економічного сектору України. Завдяки залученню потоків іноземних і внутрішніх рекреантів забезпечується стабільне фінансове наповнення місцевих та державного бюджетів, що безпосередньо посилює фінансову спроможність територій.

Етнотуризм виступає ефективним каталізатором розв'язання деструктивних соціально-економічних проблем регіону та формування сприятливого макросередовища. Це знаходить відображення у диверсифікації ринку праці через створення нових робочих місць у сервісній сфері, забезпеченні додаткових джерел доходу для самозайнятого населення, а також у стимулюванні розвитку загальної інфраструктури — зокрема, транспортних комунікацій, зв'язку, торговельних мереж, засобів розміщення та закладів ресторанного господарства. [12].

Стратегічним об'єктом екскурсійного тяжіння у структурі культурно-пізнавальних ресурсів Івано-Франківщини виступає Національний музей народного мистецтва Гуцульщини та Покуття імені Йосафата Кобринського (м. Коломия). Дана інституція зосереджує унікальне за своїм репрезентативним масштабом зібрання творів народного мистецтва. Фондова збірка закладу перевищує 50 тисяч експонатів, демонструючи високий рівень розвитку регіональних ремесел. У структурі експозиційних залів детально представлено матеріальну культуру гуцулів та покутян через призму локального ткацтва, різб'ярства, гончарства, художнього металооброблення та декорування костюма. Наявність у фондах раритетних сакральних атрибутів, побутових артефактів та крафтових виробів із природної сировини (шкіри, вовни, кераміки) дозволяє розглядати музей як фундаментальну базу для інтеграції в етногастрономічні та культурні тури. [14].

Музейний простір забезпечує умови для ретроспективного аналізу етностильової специфіки, колориту та орнаментальної структури регіонального ткацтва. Демонстровані текстильні активи включають цілісні комплекси автентичного чоловічого і жіночого костюмів, що ілюструють локальну диференціацію сіл Прикарпаття. Етнографічну цінність збірки підсилюють специфічні елементи традиційного строю та домашнього текстилю: запаски, покромки (пояси), намітки (перемітки), ліжники, верети та скатертини. Паралельно з цим, хронологічний зріз колекції виробів із дерева дозволяє простежити трансформацію техніки різблення протягом останніх трьох століть.

Експозиційне ядро цього напрямку формують раритетні елементи інтер'єру, меблеві гарнітури, знаряддя праці, сакральна пластика та народні музичні інструменти[14].

Збірка художньої обробки металу та шкіри Гуцульщини й Покуття репрезентована в музеї широким експозиційним рядом металевих виробів утилітарного (хатнього) призначення, деталей кінської зброї, зразків зброї, а також елементів одягу й натільних прикрас. Ці артефакти декоровані автентичним геометричним орнаментом та виконані у традиційних техніках лиття, кування, гравірування й інкрустації. Науковий та екскурсійний інтерес становить унікальна колекція мілітарної етнокультури, що охоплює різьблені кріси (рушниці), пістолі та порохівниці, оздоблені металевими пластинами. Окреме місце в експозиційному просторі посідає зібрання ритуальних і побутових топірців (бартів), палиць, жіночих нашийних прикрас (згарів), а також автентичних шкіряних сумок (тобівок) та широких чересів (поясів) [14].

Напрямок художньої обробки шкіри представлений в експозиції такими раритетними елементами народного костюма, як кептарі, постолі, чоловічі сумки та художньо оформлені пояси. Для їхнього орнаментального оздоблення характерне домінування геометрії та аплікаційних методів. Етнографічну унікальність цих об'єктів визначає автентичний декор із використанням металевих капселів, нитяних «колосочків» та специфічних гудзиків-бовтиць. Цей автентичний комплекс привертає значну увагу дослідників та рекреантів у межах розвитку етнокультурного туризму на Прикарпатті. [14].

Специфічною частиною музейних фондів є вироби з рогу XVIII–XX століть, куди входять предмети мисливського побуту та народні музичні інструменти. Разом із тим, установа володіє визначною колекцією гуцульської кераміки з відомих гончарних центрів — Косова, Коломиї, Пістиня та Кутів. Основу цієї збірки становить традиційний побутовий посуд та пічні кахлі, причому керамічна школа Коломийщини представлена найповніше. Не меншим туристичним попитом відзначається й колекція вишивки, яка демонструє еволюцію давніх технік орнаменталізації українського одягу та побутового

текстилю, що дозволяє інтегрувати цей об'єкт у комплексні програми культурно-пізнавальних турів [14].

Косівський музей народного мистецтва та побуту Гуцульщини дуже привабливий для відвідування, він був відкритий у 1969 році. [14].

До структури унікальних культурно-пізнавальних ресурсів Прикарпаття належить Коломийський музей писанкового розпису, створений у 1987 році. Сучасне приміщення установи, збудоване у 2000 році, виконане у вигляді монументальної писанки та є унікальною архітектурною спорудою [14].

Сучасний музейний фонд налічує понад 12 тисяч експонатів, які демонструють значне розмаїття орнаментики та технологій писанкарства. Колекція об'єднує автентичні зразки як з усіх етнографічних регіонів України (від Карпат до Причорномор'я), так і з понад двадцяти країн Європи, Азії та Америки [14].

Вагому художню цінність становить колекція писанок, передана в дар закладу правнучкою Івана Франка — відомою майстринею та кураторкою Східної філії Українського музею в Канаді. Окремим ексклюзивним складником фондів виступають мініатюрні міні-експонати, виконані на основі перепелиних яєць [14].

Експозиційний ряд установи охоплює традиційні писанки та дряпанки, виконані на курячій, гусячій, перепелиній та страусовій шкаралупі. Колекція демонструє широкий спектр технологічних рішень: від оздоблення вишивкою, соломкою чи аплікацією зі злакових культур до інкрустованих і різьблених виробів із деревини, художньої кераміки, емалей та напівкоштовного каміння. [14].

Найдавнішим експонатом колекції є унікальна писанка на гусячому яйці, виконана рослинними барвниками понад 500 років тому. Артефакт був виявлений археологами під час досліджень середньовічної водозбірної вежі у Львові та має колосальну історико-культурну цінність [14].

Розвиток етнічного туризму безпосередньо залежить від проведення різноманітних подієвих заходів. Метою цього напряму є актуалізація та

збереження національної ідентичності. Практична реалізація концепції відображена у функціонуванні таких масштабних майданчиків, як Фестиваль гончарства, «Забави у княжому місті» та «Лемківська ватра». [14].

Функціональна суть гончарних етнофестивалів полягає у синергії виставкової та просвітницької діяльності. Організація таких подієвих заходів спрямована на ревіталізацію традиційних промислів та культурну самоідентифікацію громадян. Практична цінність для туристів забезпечується можливістю безпосередньої участі у майстер-класах з опанування основ гончарства [14].

Значним туристичним потенціалом володіє етнографічний фестиваль «Лемківська ватра». Програма заходу передбачає концерти автентичної лемківської музики, виставки декоративно-прикладного мистецтва, дитячі анімаційні зони, а також практичні майстер-класи з традиційної вишивки та виготовлення ляльок. Кульмінаційним елементом подієвого сценарію є ритуальне запалювання багаття (ватри), що виконує важливу консолідуючу та комунікативну функцію для учасників [14].

Специфіка ментальності гуцулів відображає стійку синергію естетичного світосприйняття та ремісничих традицій. У процесі історичного поступу в етнографічному середовищі сформувалися сталі канали передачі художніх навичок і ціннісних орієнтирів, заснованих на повазі до природного середовища та автентичної творчості [15].

Організаційною основою виготовлення гуцульського текстилю виступало надомне виробництво. Цей формат забезпечував високий рівень збереження автентичних традицій завдяки міжгенераційній трансляції досвіду в колі сім'ї, дотриманню локальних етнографічних маркерів та безпосередньому зв'язку з екологічними ресурсами регіону [15].

Домінуюче місце в ремісничій структурі регіону посідало виготовлення домашнього вовняного сукна природних відтінків. Як основний елемент сировинної бази для народного вбрання Карпат, сукно відзначалося високими експлуатаційними характеристиками. Критерії його естетичності й міцності

зумовлювалися методами первинної підготовки волокна, технологією кручення нитки під час прядіння та фінальною обробкою готової тканини [15].

Основою гуцульського домашнього текстилю було вовняне сукно білого, сірого, чорного та коричневого кольорів, яке масово використовували для моделювання локального строю. Технологічний алгоритм створення сукна включав кілька етапів, де ключовий вплив на товарну якість та фактуру матеріалу чинили якість підготовки вовни, щільність скручування пряжі та фінішні процедури валяння полотна. [15].

Елементи сукняного вбрання з'єднували за допомогою художнього стібка, а краї полотна фіксували обміточним швом. Найбільш помітні деталі крою декорували нашивками з монохромного або поліхромного вовняного шнура. На гуцульських сердаках як елементи оздоблення використовували плетені з кольорової волічки косички, кутаси-дармовиси та аплікаційні вставки з контрастного сукна. [15].

Зважаючи на розвиток високогірного тваринництва, овеча вовна слугувала головним сировинним ресурсом для локального ткацтва. Її технологічні властивості залежали від селекційних характеристик отар та умов їх утримання. Процес обробки вовни на Гуцульщині тривалий період лишався ручним, а задіяні технічні засоби відображали загальноукраїнську етнографічну традицію [15].

Класифікація гуцульського інструментарію виділяє два різновиди веретен - давніші з монолітним нижнім потовщенням та пізніші з додатковим розгінним коліщатком. Ергономіка праці залежала від лінійної щільності нитки: масивні веретена слугували для виготовлення грубої пряжі, а тонкі й легкі - для делікатнішої. Відповідно відрізнялися й прийоми фіксації: легке веретено затискали в долоні, а важке - утримували пальцями [15].

Гуцульський ліжник. Утилітарно-декоративна функція ліжника зумовлює його широке застосування в інтер'єрі гуцульського житла як багатофункціонального текстильного виробу. Попри поширення ткацтва в багатьох населених пунктах регіону, найбільша концентрація майстрів зафіксована у Снідавці, Шешорах і Пістині, а репрезентативним центром

дестинації виступає село Яворів. Процес виготовлення ліжників є трудомістким і передбачає переробку вовни овець із карпатських високогірних пасовищ у синергії з автентичними методами природного фарбування. [15].

Художня обробка деревини. Фізичні параметри деревини, зокрема її архітектонічна міцність, еластичність та мала щільність, зумовили її тривале й ефективне використання в народній творчості. Сучасні та традиційні методи обробки поверхні за допомогою лакофарбових матеріалів не лише нівелюють негативний вплив вологи, а й актуалізують естетичні якості волокон. Системне розуміння природних характеристик матеріалу є невід'ємною умовою сталого розвитку ремесла. [15].

Технологічний поділ деревини за ступенем твердості диференціює її на відносно м'яку (липа, осика, вільха, горіх, черешня) і тверду (клен, дуб, бук, в'яз, акація, явір, груша тощо). На цей механічний показник безпосередньо впливають вологість волокон та геометрія розкрою. Найвищі параметри твердості фіксуються на торцевому перерізі, тоді як радіальний площинний зріз відзначається найнижчими значеннями [15].

Здатність деревної структури до резонування та звукопровідності зумовлює її утилітарну цінність для інструментальної промисловості. Ключовими резонансними породами є ялина європейська та бук лісовий. Оптимальні акустичні параметри притаманні буковій сировині, отриманій із помалу зростаючих високогірних насаджень віком від 130 років, що вегетували на кам'янистих гірських субстратах [15].

Зважаючи на варіативність структурних, текстурних та експлуатаційних параметрів різних порід, у народних промислах сформувалася класифікація лісоматеріалів за вектором їх переробки:

- Бондарне виробництво: доцільне використання хвойних (сосна, ялина) та пластичних чи міцних листяних порід (верба, липа, дуб).
- Токарна обробка: базується на дрібносудинних породах (осика, вільха, тополя, береза, груша).

- Столярний промисел: орієнтований на стабільну та цільну деревину (сосна, ялина, тис, дуб, горіх, шовковиця).
- Художнє різьблення: реалізується на однорідних за щільністю породах (липа, осика, явір, вільха, клен, груша, яблуня) [15].

У системі художнього деревообробництва техніко-виражальні засоби диференціюють на формотворчі та декоруючі. Формотворчі практики, до яких належать вирізування, видобування, виточування, а також столярні й бондарні прийоми, забезпечують проектування цілісної та утилітарно виправданої архітекtonіки предмета. Інша група методів має суто декоративне спрямування і слугує для фінішної естетизації готового виробу [15].

Одним із найдавніших способів механічної обробки деревини є видовбування — процес вибирання внутрішнього об'єму матеріалу з цільного масиву сировини. Ця техніка, що реалізується за допомогою сокири й долота різної конфігурації, історично домінувала у виробництві предметів домашнього вжитку (ночов, ступ, соляників, човнів-однодеревок). Продукція, створена в такий спосіб, відзначається вираженою архітекtonічною стійкістю, округлістю форм, товстостінністю та плавними лініями внутрішніх заглиблень [15].

Різьбярство. У системі народного мистецтва Гуцульщини площинне та об'ємне різьблення є провідним вектором творчої практики. Специфічні географічні умови, зокрема багатство лісових ресурсів, у синергії з історико-соціальними факторами детермінували виокремлення карпатського художнього осередку в самостійне та автентичне явище на загальнонаціональному тлі. Доступність високоякісної деревини забезпечила трансформацію колишнього домашнього ремесла в ключову галузь крафтового виробництва регіону [15].

Галузь художньої обробки деревини охоплює значний масив артефактів, класифікованих за формою, способом виготовлення та специфікою декору. Побутове призначення предметів виступало головним чинником формування їхньої архітекtonіки та технологічного алгоритму створення. Професійний досвід гуцульських різьбярів забезпечував повний цикл проектування

матеріального середовища, охоплюючи як інтер'єрні меблеві форми, так і предмети повсякденного вжитку [15].

Типологічний спектр гуцульських виробів із деревини, що підлягали художньому оздобленню, охоплював майже всі сфери життєдіяльності регіону. Об'єктами різьблення ставали предмети інтер'єру (скрині, ліжка, мисники, полиці), кухонне та тарне начиння (миски, ракви для бринзи, барильця, баклаги), а також деталі архітектурного вираду (двері, одвірки, сволоки). Крім того, орнаментувалися знаряддя праці й предмети господарського призначення (сідла-тарниці, кушки для брусків, футляри-кісята), особисті аксесуари (палиці) та зразки локального озброєння (топірці, рушничні лежа й руків'я пістолетів). [15].

Гончарство. Для гончарних виробів Гуцульщини характерне багатство орнаментики, що базується на глибокій історичній традиції. Найдавніший іконографічний шар репрезентований геометричним кодом: безконечниками, ламаними та плавними лініями. Ці графічні елементи виконують формотворчу функцію, органічно підкреслюючи об'ємно-просторову структуру керамічних об'єктів. [15].

Функціонально-типологічна структура гуцульського гончарства репрезентована господарським посудом (горшками, макітрами, глечиками, ринками), декоративними виробами, дитячими іграшками та будівельною терактовою пластикою (цеглою, черепицею, кахлями). Еталонними зразками цього ремесла, що здобули широке визнання, є косівська кераміка Петра та Олекси Бахматюків, а також розписні кахлі Івана Баранюка. [15].

Вишивка. Локальні осередки Гуцульщини демонструють високий рівень збереження автентичних художньо-текстильних традицій, виражених у специфіці орнаментальних мотивів та колористичних рішень. Вишивка виступає маркером територіальної ідентифікації носія, вказуючи на його походження з конкретного мікрорегіону. Колорит виробу завжди підпорядкований домінуючому тону (Додаток 3): зокрема, для Косівського району традиційною є насичена поліхромна гама на основі червоного, помаранчевого та жовтого кольорів із зеленими акцентами. Крім того, колористика виконує віково-

диференціюючу функцію, чітко відмежовуючи вбрання дівчат та молодих жінок від одягу осіб старшого віку. [15].

Обсяг вишитого посагу гуцульської дівчини дошлюбного віку виступав традиційним індикатором її інтегрованості у виробничу культуру етносу. Художня вишивка застосовувалася як у жіночому, так і в чоловічому строї, диференціюючись за контекстом використання. Функціонально-типологічний ряд сорочок охоплював утилітарні, святкові, весільні та траурні одиниці. Специфіка декорування, вибір композиційних схем та колірна гама залежали від призначення конкретного компонента одягу, причому найвищий рівень художньої репрезентативності був притаманний саме святковому та обрядовому вбранню [15].

Базовим прийомом гуцульського народного шитва виступає «низинка» — рахункова техніка, що реалізується з вивороту тканини, де стібки фіксуються вздовж ліній основи. Це дозволяє створювати суцільні масивні орнаментальні площини з високою колористичною інтенсивністю. Особливою композиційною складністю відзначаються структури, де вектор накладання ниток змінюється на протилежний, забезпечуючи гру світлотіні та візуальну диференціацію відтінків одного колірного спектра. Поряд із цим триває побутування таких реліктових швів, як «позаголковий», «колення» та «кручення». [15].

Провідною семантичною лінією локального текстильного декору є дрібномодульний геометричний орнамент, що базується на комбінаториці ромбічних та трикутних елементів. Композиційно вишивка часто структурується у вигляді скісних поліхромних смуг варіативної ширини. На Косівщині інтенсивному художньому оздобленню підлягає також і верхній плечовий та хутряний одяг, зокрема кептарі та кожухи. У традиційній свідомості горян святковий комплекс вбрання виступає важливим засобом візуалізації гендерно-вікового статусу особи, деструктурованим як утилітарно-естетична вершина карпатського народного мистецтва [15].

Іконопис. Важливим компонентом релігійно-побутової культури Гуцульщини було народне малярство на склі. Специфіка цієї художньої техніки

полягала у використанні насиченої палітри чистих кольорів, оптичний ефект яких інтенсифікувався завдяки прозорості гутного скла та застосуванню фольгових елементів. Утворюючи лінійні композиції навпроти дверей, ікони виконували функцію домашнього іконостаса. Придбання таких образів приурочувалося до значущих родинних подій (хрестин, весілля тощо), що закріплювало за ними статус головних оберегів домашнього мікрокосмосу протягом кількох поколінь [15].

У феномені народного малювання на склі сфокусовано світоглядні орієнтири, соціальний досвід та соціокультурні коди горян. Образна структура творів демонструє унікальний сплав реалістичного відтворення дійсності та релігійно-фантастичного мислення. Іконографічний арсенал жанру відзначається строгим мінімалізмом, де провідна роль належить контурній графічній лінії та фіксованій колористичній системі, домінантами якої є чисті спектральні кольори: червоний, синій, зелений, білий та жовтий [15].

Колір виступає головним композиційним і декоративним домінатором сакрального простору ікони на склі. Автори таких творів орієнтувалися на специфічну художню систему, сформовану безпосередньо в межах цього самобутнього малярського жанру. Площинний характер локального кольору динамізується за рахунок інтеграції рослинних орнаментів (зокрема тюльпанів, лілій, дзвіночків) та ритмічної графічної розробки драпування одягу фігур, що додає композиції особливої декоративної насиченості [15].

Окреслений прийом декоративного моделювання стає ключовим елементом, за яким гуцульські зразки малярства на склі вирізняються з-поміж суміжних румунських аналогів. Хоча наукова думка схиляється до версії про запозичення цього мистецького явища з румунських теренів, гуцульська інтерпретація жанру демонструє унікальні морфологічні особливості, які свідчать про глибоку автохтонну адаптацію традиції [15].

Мистецькі фестивалі – засіб масової популяризації народних ремесел. Організація масштабних етнокультурних заходів та фестивалів є ефективним інструментом стимулювання туристичних потоків, що забезпечує відчутний

соціально-економічний ефект для розвитку регіону. Участь народних майстрів у таких подіях створює сприятливе середовище для прямої комунікації з цільовою аудиторією, забезпечуючи розширення ринків збуту продукції та популяризацію локальних художніх промислів. Івано-Франківська область характеризується динамічним розвитком фестивального руху, що щорічно реалізується через мережу мистецьких акцій у різних районах краю. [15].

Фестиваль „Прикарпатський вернісаж” . Однією з ключових локацій Івано-Франківська для репрезентації здобутків народного мистецтва є майдан Шептицького, де в межах спеціалізованих заходів майстри демонструють зразки своєї діяльності. Експозиція включає різнопланові об'єкти матеріальної культури: від писанкарства та орнаментального ткацтва до традиційного ковальства й гончарства. Така концентрація виробів ручної роботи на центральній площі міста сприяє популяризації традиційних ремесел та їх інтеграції в сучасний культурний обіг [15].

Комунікаційна модель фестивалю базується на безпосередній взаємодії відвідувачів із носіями народних ремесел, що включає демонстрацію виробничих циклів та активне залучення публіки до процесу через майстер-класи. Культурний простір заходу, доповнений виставками-продажами та виступами фольклорних виконавців, формує цілісну платформу для збереження нематеріальної культурної спадщини. Подія реалізується щороку восени на території м. Івано-Франківська [15].

«Галицька старовина» виконує роль майданчика для популяризації матеріальної культури Галичини та Гуцульщини. Структура виставкової площі дозволяє диференціювати експонати за категоріями: від специфічних об'єктів колекціонування (нумізматика, філокартія) до широкого спектра виробів традиційних народних промислів (кераміка, художній метал, деревообробка). Захід сприяє консолідації інтересу до локальної етнографії на всеукраїнському рівні і функціонує як щорічний осінній форум у м. Івано-Франківську [15].

«Етноеволюція: Великдень у Космачі» функціонує як багатовекторна платформа для актуалізації народної культури. Його програмне наповнення

поєднує автентичні традиції (з'їзд писанкарів, виступи народних музик, кулінарні практики) із сучасними формами художнього вираження, зокрема демонстрацією дизайнерських колекцій одягу та добіркою документального, анімаційного й художнього кіно. Насичена структура заходу, що доповнюється виставками-ярмарками та театралізованими виступами, сприяє збереженню нематеріальної спадщини регіону. Фестиваль реалізується у весняний період на території с. Космач Косівського району [15].

«Полонинське літо» є репрезентативною подією, присвяченою культурі гуцульського високогір'я, що реалізується в літній період в урочищі Запідок (с. Верхній Ясенів). У межах одноденної програми інтегровано виставково-ярмаркові локації, презентацію традиційної кухні та низку перформативних практик, зокрема народні ігри, змагання та музичне супроводження троїстими музиками. Окрім рекреаційної функції, захід виконує роль інструменту популяризації традиційних гуцульських ремесел та обрядовості в межах Верховинського району [15].

«Зелені свята на Гуцульщині» спрямований на ревіталізацію та збереження автентичного фольклору, локальних традицій та обрядовості. Захід виступає платформою для міжрегіонального та міжнародного культурного діалогу, інтегруючи світську та духовну спадщину. Програма фестивалю передбачає репрезентацію різножанрового мистецтва: від вокально-інструментального фольклору до демонстрації традиційних ремесел (різьблення, ліжникарство, гончарство, писанкарство тощо). Інтерактивні форми взаємодії забезпечуються проведенням майстер-класів та популяризацією локальних гастрономічних практик. Подія проводиться в літній період у с. Прокурава Косівського району [15].

Міжнародний культурно-мистецький фестиваль «Різдво в Карпатах» є майданчиком для консолідації зусиль у збереженні та популяризації автентичної обрядовості етнографічних груп регіону — гуцулів, бойків, покутян та опільців. Стратегічна мета заходу має комплексний характер і передбачає відродження народних різдвяно-новорічних звичаїв (вертепних дійств,

колядування, маланкування), інтеграцію нематеріальної культурної спадщини в туристичну індустрію Прикарпаття, а також зміцнення міжрегіональної та міжнародної культурної співпраці. Ініціатива реалізується під патронатом Івано-Франківської обласної державної адміністрації у зимовий період [15].

Також важливим аспектом для туристичної привабливості регіону є різні майстер-клас (таблиця 1.3), як кулінарні так і інші, одним із популярних є виготовлення сирних коників, також виготовлення ляльки-мотанки, різьби по дереву, пов'язування жіночків гуцульських уборів, розпис на склі, розпису писанок, виготовлення мальованої кераміки, майстер-клас ліжникарства та проведення майстер-класу по гончарству.

Почнімо з першого це виготовлення сирних коників.

1. Традиція виготовлення сирних коників. Промисел із виготовлення фігурок із сиру є яскравим прикладом трансформації професійного пастушого заняття в декоративно-ужиткове мистецтво. Первинні форми сирних виробів, описані В. Шухевичем, свідчать про їхнє утилітарне та обрядове значення в культурі вівчарів. Перехід до використання коров'ячого молока та зосередження процесу в домашніх умовах призвели до значного ускладнення технологічних прийомів та художньої виразності виробів. Село Брустури на сьогодні визнано головним осередком сирного іграшкарства, що має міцне підґрунтя в історико-етнографічних розвідках, здійснених у 1895–1910 роках, які стали базовим джерелом для вивчення еволюції гуцульської сирної пластики [16].

Функціональна та рекреаційна привабливість майстер-класів на Косівщині зумовлена низкою факторів:

- Комерційна інтеграція: безпосередня можливість придбання авторської продукції безпосередньо у виробника після завершення демонстраційного циклу;
- Рекреаційний контекст: проведення заходів в умовах екологічно чистого природного середовища, що посилює туристичний ефект;
- Ексклюзивність локацій: доступ до автентичних сімейних та професійних

майстерень місцевих майстрів, що забезпечує унікальний досвід занурення у виробничий процес;

- Емоційна складова: високий рівень позитивного впливу відвідування культурно-історичних локацій на туристичний досвід відвідувачів. [17].

2. Майстер-клас виготовлення ляльки-мотанки

Лялька-мотанка – це стародавній оберіг, що втілює добро та лагідність. Їх виготовляли мами для дітей або ж як подарунок на свята. Здавна вона є символом родинного затишку, гармонії та захисту сім'ї від темних сил [17].

Етнографічна цінність ляльки-мотанки полягає в її багаторівневому значенні як родинного оберега, що транслює ідею жіночої мудрості та неперервності роду. Як один із найархаїчніших елементів народної іграшки, мотанка наділена сакральними функціями, що підкреслюють її статус як символічного посередника між поколіннями. Глибинна семантика ляльки, що сягає тисячолітньої давнини, дозволяє класифікувати її як ключовий об'єкт дослідження української нематеріальної культурної спадщини [17].

Традиційне оздоблення ляльки-мотанки підпорядковане чіткій символічній ієрархії. Кожна деталь костюма виконує роль ідеограми: спідниця репрезентує хліборобську культуру та зв'язок із землею, сорочка втілює концепцію часової циклічності, а головні убори (очіпок, хустка) слугують атрибутами духовної вертикалі, символізуючи взаємодію з небесною сферою. У межах освітніх майстер-класів учасники мають можливість опанувати техніки створення цих атрибутів, інтегруючи їх у контекст сучасного культурного дискурсу [17].

Ефективність майстер-класів як елементів етнографічного туризму зумовлена наступними характеристиками:

- Стимулювання збуту продукції: пряма взаємодія між майстром та учасниками сприяє популяризації та реалізації творчих робіт.
- Природно-ландшафтний контекст: використання природного ресурсу як чинника рекреаційної привабливості.

- Інституційна автентичність: можливість вивчення технік ремесла безпосередньо у творчих осередках косівських майстрів.
 - Висока атрактивність: формування стійких вражень у відвідувачів завдяки унікальності місць проведення практичних занять.
- [17].

3. Майстер-клас ліжникарства

Серед багатьох видів народних промислів Карпатського регіону ліжникарство історично є одним із найбільш вагомих та репрезентативних. Стійкість та розвиток даної галузі обумовлені механізмом міжпоколінної трансляції фахових навичок, що дозволяє зберігати автентичні техніки виготовлення вовняних виробів [17].

Висока трудомісткість ліжникарства як виду народного мистецтва сприяла його закріпленню в межах родинних осередків майстрів. Демонстраційно-практичні заходи (майстер-класи) надають унікальну можливість спостерігати за трансформацією вовни у готовий виріб, забезпечуючи інтерактивний досвід навчання та глибоку інтеграцію туристів у традиційну культуру Гуцульщини [17].

Ефективність майстер-класів як інструменту популяризації народного мистецтва зумовлена наступними чинниками:

- Реалізація творчої продукції: забезпечення прямого каналу збуту виробів майстра серед учасників заходу.
 - Природно-ландшафтний потенціал: розташування осередків ремесла в екологічно чистих зонах як вагомий туристичний аргумент.
 - Автентичність комунікації: можливість занурення у професійну діяльність через відвідування сімейних творчих майстерень Косівщини.
 - Якісні характеристики вражень: забезпечення високого емоційного та культурного впливу місць проведення практикумів на відвідувачів.
- [17].

4. Майстер-клас різьби по дереву

Різьбярство - один із найдавніших видів декоративно-прикладного мистецтва на Гуцульщині. У всіх селах цілими родинами займалися цим видом промислів.

Вироби різьбярів Косівщини вже протягом декількох століть викликають захоплення у справжніх поціновувачів мистецтва по всьому світу. Під час майстер-класу кожний турист матиме змогу створити власний виріб із деревени [17].

Структура майстер-класу з різьблення по дереву інтегрує освітні та маркетингові цілі, а саме:

- Стимулювання збуту: можливість реалізації мистецьких робіт у межах творчої майстерні.
- Природно-ландшафтний чинник: використання екологічно чистого довкілля Карпат як невід'ємної складової туристичної послуги.
- Культурна ексклюзивність: доступ до приватних майстерень забезпечує трансляцію професійних навичок у їхньому автентичному середовищі.
- Туристична атрактивність: формування незабутніх вражень від візуально-просторових особливостей місць проведення занять [17].

5. Майстер-клас розпису писанок

Ефективність майстер-класів із художнього розпису яєць зумовлена низкою параметрів, що забезпечують конкурентоспроможність етнографічного туризму:

- Стимулювання збуту: прямий контакт між митцем та учасником заходу, що сприяє популяризації та реалізації традиційних виробів.
- Природно-кліматичний складник: використання природного середовища як невід'ємної складової туристичної послуги.
- Інституційна ексклюзивність: можливість відвідування професійних творчих осередків Косівських майстрів як спосіб вивчення нематеріальної спадщини.
- Якісні характеристики вражень: забезпечення високого емоційного впливу просторового середовища на учасників навчання [17].

6. Проведення майстер-класу по гончарству

Гончарство - найдревніший вид народних ремесел. Майстрами виготовляється різноманітний посуд та сувеніри зазвичай світло-жовтого, коричневого та зеленого кольорів [17].

Кожний майстер використовує свої таємниці та творчий почерк, який проявляється через розмаїття геометричних та рослинних мотивів, композиційність та розміреність ліній і форм [17].

Ефективність освітньо-туристичних заходів у сфері гончарного мистецтва зумовлена наступними характеристиками:

- Стимулювання збуту продукції: пряма взаємодія митця з аудиторією сприяє популяризації та реалізації творчих робіт у межах майстерні.
- Природно-ландшафтний контекст: використання природних ресурсів як чинника підвищення туристичної привабливості послуги.
- Доступ до професійного середовища: можливість відвідування родинних творчих майстерень як форма вивчення нематеріальної культурної спадщини.
- Якісні показники вражень: забезпечення формування стійких позитивних емоцій від перебування в автентичних локаціях народного мистецтва [17].

7. Майстер-клас виготовлення мальованої кераміки

Кераміка - традиційний асортимент гуцульських керамічних виробів є надзвичайно багатим, адже усі речі виготовлялись для найрізноманітніших побутових потреб, це: миски, таріли, макітри, горшки, дзбанки, глечики, куманці, горнята, кухлі, свічники, іграшки (свищики, коники, курочки, зозульки) .

Косівська мальована кераміка є унікальною культурною спадщиною, що не лише зберіглась до нашого часу, але й продовжує надихати майстрів, дизайнерів та художників, лягаючи в основу багатьох мистецьких творів. Традицію косівської кераміки було номіновано до списку нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО [17].

Особливості майстер-класу:

- можливість придбати вироби майстра після проведеного майстер-класу

- екологічно-чиста природа
- унікальна можливість відвідати сімейні, творчі майстерні Косівських майстрів
- незабутні враження від місць проведення майстер-класів [17].

8. Майстер-клас розпису на склі

Розпис на склі - такий вид творчості досі користується своєю популярністю серед дорослих та дітей. На майстер-класі ви отримаєте великий спектр емоцій, а також власноруч виготовлений сувенір під керівництвом майстра [17].

Організаційні особливості майстер-класів із керамічного мистецтва спрямовані на створення цілісного рекреаційно-пізнавального досвіду:

- Комерційна інтеграція: надання відвідувачам можливості придбання автентичних керамічних виробів, що закріплює практичні враження.
- Рекреаційний контекст: проведення заходів в умовах екологічно чистого середовища, що сприяє гармонізації емоційного стану учасників.
- Інституційна автентичність: доступ до сімейних майстерень Косівських майстрів як спосіб занурення в реальне середовище творчої діяльності.
- Естетична атрактивність: формування позитивного іміджу регіону через високий рівень візуальних вражень від локацій проведення майстер-класів [17].

9. Майстер-клас пов'язування жіночих гуцульських уборів

Пов'язування жіночих головних уборів - демонстрація різних способів пов'язування давніх головних жіночих уборів – переміток та хусток – із сіл Бабин і Брустури Косівського району та села Голови Верховинського району.

Показ супроводжується цікавими розповідями про звичаї, обряди, прикмети, які колись побутували на Гуцульщині. Туристи матимуть змогу повторити за майстром його навички та навчатися самостійно пов'язувати жіночі головні убори [17].

Специфіка проведення майстер-класів із вивчення способів пов'язування переміток та хусток охоплює наступні чинники туристичної привабливості:

- Реалізація творчої продукції: надання учасникам змоги придбати автентичні елементи народного вбрання після завершення практичної демонстрації.
- Природно-ландшафтний потенціал: розташування осередків навчання у рекреаційно сприятливих зонах, що відповідає запитам на екологічний туризм.
- Доступ до інституційного середовища: відвідування творчих династій та родинних майстерень Косівщини як метод глибокої інтеграції в локальну культуру.
- Якісні показники досвіду: унікальність місць проведення майстер-класів сприяє формуванню стійкого позитивного туристичного іміджу заходу (табл.1.3) [17].

Таблиця 1.3 - Різновид майстер-класів

Назва	Адреса
1. Традиція виготовлення сирних коників	Косівський та Верховинський район, а столицею сирних коників вважають Брустури.
2. Майстер-клас виготовлення ляльки-мотанки	Косівський район.

Назва	Адреса
3. Майстер-клас ліжникарства	Косів
4. Майстер-клас різьби по дереву	Косівщина
5. Майстер-клас розпису писанок	Косів
6. Проведення майстер-класу по гончарству	Косів
7. Майстер-клас виготовлення мальованої кераміки	Косів
8. Майстер-клас розпису на склі	Косів

9. Майстер-клас пов'язування жіночик гуцульських уборів	Село Бабин і Брустури Косівського району та села Голови Верховинського району
---	---

Розроблено автором на основі джерела [17].

1.4. Фестивалі, ярмарки та гастрономічні події у формуванні туристичної привабливості регіону

Підвищений інтерес до етнокультурного потенціалу Карпат, з одного боку, та прагнення місцевих громад до актуалізації власної ідентичності — з іншого, стимулюють розвиток подійного туризму в регіоні. Етнічні фестивалі постають найбільш ефективним інструментом інтеграції традиційного мистецтва в туристичний простір (таблиця 1.4) [18]. З огляду на стрімке зростання кількості таких заходів, постає об'єктивна необхідність систематизації та класифікації їхніх видів [18].

Характеристика фестивального простору через призму класифікаційних критеріїв:

- Рівень заходу: Диференціація на міжнародні, всеукраїнські та регіональні події відображає ступінь їхньої інтеграції у зовнішнє та внутрішнє культурне середовище.
- Просторова динаміка: Вибір між фіксованою локацією та змінною географією проведення визначає стратегію розвитку інфраструктури громади та рівень залученості місцевого населення.
- Змістове наповнення: Тематична спеціалізація (від фольклорної до екстремальної) визначає функціональний фокус фестивалю, дозволяючи адаптувати традиційне надбання до сучасних ринкових моделей туризму [18].

Етнокультурні фестивалі: як один із найдавніших та найбільш впливових культурних проєктів в Україні, «Гуцульський фестиваль» виконує роль каталізатора розвитку регіону. Стратегічні цілі заходу охоплюють підвищення престижу автентичного фольклору, виявлення носіїв мистецьких традицій та популяризацію декоративно-ужиткового промислу. Через формат

фестивалю здійснюється артикуляція соціально-економічних викликів Гуцульщини перед органами державної влади, а також формується імідж регіону як привабливого простору для культурного та інвестиційного партнерства. [18].

Процеси збереження та актуалізації нематеріальної спадщини наочно ілюструються успішною практикою проведення етнофестивалів. Фестиваль «Бойківська Ватра» виконує роль регіонального центру розвитку декоративно-прикладного мистецтва, забезпечуючи професійну підтримку виконавцям та майстрам Бойківщини [12].

Водночас фестиваль «Дзвони Лемківщини» позиціонується як стратегічний інструмент консолідації лемківського етносу, створюючи умови для відновлення соціокультурних зв'язків та збереження історичної пам'яті в контексті загальноукраїнського культурного поля. [18].

Фестивалі-ярмарки постають як ефективний інструмент підтримки народного мистецтва, серед яких виділяють декоративно-ужитковий та етнічно-кулінарний напрями. Яскравим представником декоративно-ужиткового спрямування є «Карпатський Вернісаж» — щорічна подія, присвячена репрезентації ремесел, зокрема художнього оброблення дерева, ліжникарства та гончарства. Захід сприяє не лише демонстрації творчого потенціалу майстрів, а й формуванню сталого інтересу до народних традицій як серед місцевих мешканців, так і серед туристів [18].

Організаційний формат фестивалю передбачає інтеграцію різних форм взаємодії з аудиторією: від безпосереднього навчання основам ремесел під керівництвом майстрів до представлення творчого доробку на базі обласного художнього музею. Культурна репрезентація доповнюється виступами автентичних художніх колективів, тоді як соціальна комунікація підсилюється за допомогою акційних пропозицій від спонсорів, що сприяє підвищенню рівня туристичної та громадської привабливості події [9].

У структурі етнічно-кулінарного фестивального сегмента чільне місце посідає Фестиваль бринзи, приурочений до закриття сезону випасу овець на

полонинах. Ця подія поєднує комерційну складову (реалізація овечої молочної продукції та виробів народних промислів) із демонстраційною функцією, де провідна роль відведена презентації гуцульської музичної традиції — від виступів троїстих музик до ансамблів народних інструментів. Такий підхід забезпечує ефективну актуалізацію регіональних традицій у сучасному туристичному дискурсі [18].

Пошук дієвих інструментів залучення рекреантів до Карпатського регіону є стратегічним завданням для економічного розвитку території. У цьому аспекті етнографічний туризм постає як перспективний сектор, що відповідає сучасним вимогам споживача. Фестивальний рух та етнографічні заходи виконують подвійну роль: вони не лише сприяють популяризації культурно-історичних надбань, а й формують науково-методичну базу для культурного відродження, забезпечуючи модернізацію туристичної галузі та розширення асортименту якісних туристичних послуг (таблиця 1.4) [18].

Таблиця 1.4 - Різновид фестивалів

Назва	Адреса	Особливості
1. Гуцульський фестиваль	Верховина	«Гуцульський фестиваль» посідає провідне місце у системі культурно-мистецьких подій України, маючи статус одного з найдавніших та найбільш впливових заходів, що реалізується шляхом ротації локацій у межах етнографічного регіону Гуцульщини.

2.Фестиваль «Бойківська Ватра»	Містечко Монастирськ Тернопільська область	Фестиваль сприяє культурній консолідації лемків та збереженню пам'яті про їхню історичну батьківщину.
3. Фестиваль-ярмарок «Карпатський Вернісаж»	Івано-Франківськ	Захід спрямований на репрезентацію регіональної культурної ідентичності та сприяння широкій інтеграції традиційних народних практик у систему суспільних цінностей.

Розроблено автором на основі джерела [18].

РОЗДІЛ 2

СУЧАСНІ ПРОБЛЕМИ ТА ПРАКТИЧНІ НАПРЯМИ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО Й ЕТНОТУРИЗМУ

2.1. Проблеми промоції та інформування про гастрономічний і етнотуризм

Гастрономічний туризм став невід'ємним елементом стратегії туристичного розвитку, що базується на принципах креативності та адаптивності до наявного ресурсного потенціалу. Цей напрям постає життєздатною альтернативою для регіонів, які не володіють природними перевагами типу «сонце, море та пісок», дозволяючи їм ефективно капіталізувати власні культурно-історичні надбання [20].

Порівняно з іншими видами туристичної діяльності, гастрономічний туризм має високий ступінь доступності, що нівелює залежність від сезонності та кліматичних умов. Цей сегмент ринку вирізняється високим рівнем лояльності споживачів, а гастрономічна специфіка регіону є дієвим засобом підвищення привабливості дестинації в маркетингових стратегіях [20].

Ключовим мотиваційним чинником гастрономічного туризму є гастрономічна автентичність, що реалізується через пошук унікальних смакових характеристик, які суттєво відрізняються від повсякденного раціону споживача [20].

Зв'язок харчування та туризму має виражений соціокультурний вимір, оскільки кулінарні традиції є одним із найпомітніших індикаторів відмінностей між регіонами. Попри глобалізаційні виклики, їжа зберігає функцію консолідації культурної ідентичності. Встановлені в народній уяві стійкі зв'язки між конкретними стравами та національними культурами підтверджують роль гастрономії як невід'ємного компонента формування етнічного портрета будь-якого регіону [20].

Локальна гастрономія має значний потенціал для збагачення туристичного досвіду, виступаючи сполучною ланкою між відвідувачем та

культурно-історичним середовищем дестинації. Транслюючи автентичні звичаї, традиції та ритуали споживання їжі, цей вид туризму забезпечує глибоке занурення в місцевий колорит [20].

Еволюція гастрономічного туризму тісно пов'язана з поширенням кулінарних фестивалів та ярмарків, які трансформуються в основні центри тяжіння для допитливих мандрівників. Формування гастрономічного продукту потребує врахування соціокультурної специфіки сприйняття задоволення різними категоріями споживачів. У цьому контексті надмірний маркетинговий тиск або невідповідність заявленого рівня якості фактичному досвіду може призвести до формування негативної оцінки туристичного продукту, що вимагає врівноважених підходів у просуванні гастрономічних дестинацій [20].

Збільшення обсягів туристичних потоків фіксується переважно в тих регіонах України, які активно впроваджують у практику інструменти подієвого та етнографічного туризму. Сучасне різноманіття гастрономічних турів і фестивальних практик формує міцне підґрунтя для створення диференційованого, конкурентоспроможного на внутрішньому та зовнішньому ринках туристичного продукту [20].

У світовій практиці туризм інтерпретується як комплексне соціокультурне та фінансово-економічне явище, що чинить прямий і мультиплікативний вплив на модернізацію супутньої інфраструктури. Водночас в Україні, попри наявність колосального ресурсно-рекреаційного потенціалу, рівень розвитку індустрії туризму наразі не відповідає її об'єктивним можливостям. Вітчизняна туристична сфера володіє значними резервами для інтенсифікації, що може реалізуватися через диверсифікацію та просування різноманітних видових субсегментів на поліфункціональній платформі національного ринку [21].

Аналіз ринку свідчить, що гастрономічний туризм в Україні перебуває на початковій стадії розвитку. Основними стримувальними чинниками є:

- Інфраструктурний: незадовільний стан загальної та туристичної інфраструктури;

- Макроекономічний: тривала економічна та політична нестабільність;
- Регуляторний: низька ефективність державних механізмів підтримки експорту турпослуг;
- Маркетинговий: відсутність цілісного бренду України та слабка реклама центрів туризму за кордоном [21].

Попри об'єктивні передумови та достатню ресурсну базу для розвитку гастротуризму (рисунок 2.1), в Україні цей напрям усе ще перебуває на ембріональній стадії. Своєчасний перехід галузі на якісно новий рівень гальмується низкою хронічних проблем, які потребують системного вирішення на державному та регіональному рівнях [21].

Ключові бар'єри на шляху становлення гастрономічного туризму в Україні наочно відображено на рисунку 2.1 [21].



Рисунок 2.1 - Проблеми розвитку гастрономічного туризму

Зазначені проблеми зумовлені складною соціоекономічною ситуацією в країні, недосконалістю регуляторних механізмів та відсутністю чітких стратегічних орієнтирів розвитку галузі. Водночас це питання є комплексним і

стосується не лише індустрії гостинності, а й глобальних стратегій розбудови національної економіки та її інтеграції у світовий економічний простір [21].

Івано-Франківщина є одним із ключових центрів розвитку українського туризму, що спирається на багатий етногастрономічний ресурс. Провідне місце тут належить галицькій кухні, яка сформувалася внаслідок тривалої взаємодії української, польської, єврейської та вірменської кулінарних культур. При цьому вона зберігає унікальну внутрішню диференціацію, репрезентовану самобутніми традиціями Гуцульщини, Бойківщини, Покуття та Опілля [20].

Прикарпатське місто, поряд з іншими містами-сусідами, є колискою галицьких гастрономічних традицій, які місцевий ресторанний бізнес активно використовує для залучення туристів. Зокрема, ресторація «Світлиця Мулярових» пропонує автентичне меню, де історичні назви страв виступають потужним елементом туристичного маркетингу. Натомість заклад «Паляниця. Кухня Галичини» демонструє успішний досвід осучаснення традиційної кухні, поєднуючи автентичні рецепти та локальну сировину із новітніми форматами фуд-сервісу [20].

Географічне положення Гуцульщини у східній частині Українських Карпат детермінує її статус популярної туристичної демінації. Зважаючи на гірський рельєф, основу етногастрономії краю становлять продукти тваринного походження, зокрема унікальні види локальних сирів (бринза, вурда, будз), кисломолочні напої (гуслянка) та автентичні страви (банаш, грибна юшка, гуцульська печеня). Популяризація цієї кулінарної спадщини реалізується через систему колиб, сільських садиб та подієвих заходів. Ефективною формою залучення рекреантів є полонинський туризм (наприкладі 18 полонин Верховини, зокрема «Кринта», «Луковиця», «Діл») та інтерактивні музейні заклади (музей «Хата-стая»), які поєднують пізнавальну екскурсійну програму з гастрономічними дегустаціями [20].

Інноваційно-технологічний потенціал Івано-Франківської області в сегменті гастротуризму пов'язаний із розширенням використання цифрових інструментів. Інтеграція в сервісну систему мобільних додатків, інтерактивного

картографування DESTИНАЦІЙ, VR-турів та сервісів онлайн-резервування дегустаційних програм дозволяє індивідуалізувати та спростити логістику для мандрівників. Такий підхід сприяє комплексному поєднанню кулінарного досвіду з іншими природно-культурними ресурсами краю, одночасно модернізуючи канали дистрибуції туристичних послуг і стимулюючи збут крафтової продукції [8].

Маркетингове просування є ключовим інструментом капіталізації будь-якої сфери бізнесу, однак у сфері українського гастротуризму цей процес супроводжується значними деструктивними тенденціями. Промоція унікального гастрономічного потенціалу регіонів або повністю відсутня, або має безсистемний і хаотичний характер, що унеможливорює точне таргетування на запити потенційних рекреантів. Такий стан справ суттєво дисонує із загальносвітовими трендами, де гастрономічні тури вже стали невід'ємною та високоефективною складовою індустрії гостинності [21].

Водночас Україна, маючи всі ресурси для розвитку цього сектору, позбавлена чіткого гастрономічного іміджу на світовій арені. Через відсутність таргетованого міжнародного маркетингу іноземні туристи не володіють інформацією про самобутню національну кухню та її унікальні страви. Більше того, внутрішній ринок також характеризується низькою поінформованістю: навіть українські громадяни недостатньо знайомі з вітчизняним гастрономічним продуктом — від тематичних ресторацій та спеціалізованих кулінарних центрів до гастрономічних свят і діючих туристичних маршрутів [21].

Проблема низької поінформованості поглиблюється регіональною замкненістю кулінарних DESTИНАЦІЙ, які часто відомі лише локальному населенню. Попри наявність мережі закладів освіти, які готують кадрові ресурси для індустрії туризму та харчової індустрії, у практичній площині спостерігається брак фахівців з етногастрономічного маркетингу. Як наслідок, турфірми та рекламні агенції здійснюють просування безсистемно. Головною причиною такої неефективнос1

11ті є відсутність комплексної інформаційної системи, що заважає консолідації зусиль бізнесу, освіти та маркетингових інституцій [21].

Отож, можемо зробити невеликий висновок, що на сьогодні є достатня кількість проблем, яка сповільнює розвиток туризму загалом і особливо такий новий для України різновид туризму, як гастрономічний.

2.2. Сезонність туристичного попиту та інфраструктурні обмеження розвитку

2025 рік став роком сталого піднесення туризму в Івано-Франківській області, незважаючи на триваючі війни в Україні. Край, який не розташований на лінії фронту та менше зазнав від ракетних ударів, перетворився на безпечне місце для внутрішнього туризму. За даними облдержадміністрації, видатки на туризм сягнули 46,2 мільйона гривень, що на 40% більше, ніж у 2024 році.

Це зростання можна пояснити невинним високим попитом на відпочинок у Карпатах, де люди прагнуть спокою, релаксу та єднання з природою. Регіон прийняв понад 2,5 мільйона гостей і тому є одним із провідних напрямків внутрішнього туризму в державі.

Фінансування інфраструктури забезпечувалося переважно завдяки грантам від міжнародних донорів та установ фонду природних заповідників, що дало змогу здійснити численні екологічні та рекреаційні проєкти у національних парках.

Інфраструктурний розвиток туристичної галузі Івано-Франківщини у 2025 році значною мірою базувався на розбудові потенціалу НПП «Гуцульщина». Проведені заходи можна систематизувати за кількома стратегічними напрямками:

- Розвиток анімаційного та екотуризму: відкриття Центру гуцульського коня «Гуцулик» та благоустрій мережі кінних маршрутів «По Дубині» (велике та мале коло).
- Рекреаційне облаштування: модернізація відпочинкових зон в урочищі Гомул на р. Пістинька, біля озера Лебедин та на екостежці «На гору Михалків».

- Навігаційне та інформаційне забезпечення: оновлення маркувальних знаків на екостежках до полонини Росохата та гори Острий, а також монтаж інформаційних стендів на туристичних треках «Хребтом Кормитура», до пам'ятки «Терношорська Лада», біля гідрологічних об'єктів у Волійці, на Зіняковому Верху та поблизу науково-просвітницького центру[22].

Сезонність – це хитромудре та водночас суперечливе явище, що визначається власними наслідками. Туристична сезонність ускладнює поступ туристичної галузі, загострюючи протиріччя між еластичним попитом на туристичні послуги та відносно стабільною туристичною пропозицією, тим самим створюючи негаразди в обслуговуванні туристів [22].

Якщо проаналізувавши різну інформацію, можна зрозуміти що туристичні потоки на Прикарпатті мають виразно окреслений високий та низький характер:

Зимова вершина: Триває від грудня до березня. Головною принадою залишається лижний спорт.

Літня вершина: Припадає на липень-серпень. У цей час мандрівники надають перевагу зеленому туризму, пішим мандрям у Карпатах, оздоровленню (курорти Яремче, Верховина, Косова) та дозвіллю біля водойм [22].

Спад у перехідний період: Весна та осінь традиційно відзначаються стрімким зменшенням попиту.

Наслідки для комерції: Нерівномірність прибутків змушує місцевий бізнес функціонувати в режимі «надвисокого тиску» у свята та вихідні, тоді як у перехідний період заклади терплять збитки через утримання інфраструктури та пошук персоналу [22].

Також, зважаючи на обмеження інфраструктури, можна дійти висновку, що поступ туризму у краї ведеться низкою хронічних труднощів:

Дорожньо-транспортна мережа: Статус та пропускна спроможність шляхів до віддалених гірських присілків (особливо у межах Верховинського чи Косівського районів) тримаються недостатніми. У час пікових періодів

(новорічні свята) трапляються величезні затори, що ускладнює логістику для мандрівників та тутешніх мешканців [22].

Нестача потужностей: Енергетична система у горах часто не витримує максимальних навантажень узимку при інтенсивному застосуванні електричного опалення. Також помічається відчутна нестача сучасних систем водопостачання та водовідведення, що стримує зведення новітніх великих готельних об'єктів поза великими курортами [22].

Клопоти з паркуванням: Брак спеціалізованих місць для паркування коло популярних туристичних локацій та стартів гірських шляхів спричиняє хаотичне паркування, затори та засмічення довкілля.

Збір та утилізація сміття: Величезний потік людей творить об'єми відходів, з якими місцеві сміттєзвалища у гірських громадах фізично не можуть упоратися, не завдаючи збитків природному оточенню [22].

2.3. Розробка гастрономічних та етнокультурних туристичних маршрутів

Створення гастрономічних та етнокультурних туристичних шляхів – це процес розробки подорожей, що єднають ознайомлення з національною їжею, звичаями, культурою, побутом та історією певного краю. Такі маршрути націлені на поширення місцевої спадщини та приваблення туристів через справжні враження [13].

Існує декілька головних кроків для створення мандрівки:

1. Пізнання краю: вивчаються смакові прикмети, людські звичаї, урочистості, промисли, пам'ятки минувшини та подорожні надбання терену.

2. Визначення ідеї мандрівки:

- Гуцульські страви;
- Винно-сирні подорожі;
- Ярмарки народного мистецтва;
- Кулінарні майстерні;
- Етнографічні громади.

3.Складання маршруту: добір міст, ресторанів, музеїв, садиб, ферм або місць, які будуть уключені до подорожі.

4.Влаштування програми подорожі: перевезення, житла, їжі, оглядових екскурсій, куштувань, заходів у форматі інтерактиву.

5.Обчислення кошторису та тривалості: визначаються видатки на проїзд, осідок, послуги провідника, харчування та дозвілля.

6.Просування маршруту: готуються буклети, презентації та дописи у соціальних мережах та на туристичних порталах.

Кулінарні та етнокультурні туристичні шляхи відіграють важливу роль у розвитку сучасного туризму, оскільки поєднують культурно-пізнавальний відпочинок зі знайомством туристів із традиційною кухнею, народними звичаями та автентичною атмосферою краю. Такі маршрути не лише формують позитивний туристичний імідж території, а й сприяють зберіганню національної спадщини та розвитку місцевої економіки [13].

Одним із чільних значень гастрономічних та етнокультурних шляхів є збереження й поширення культурного надбання регіону. Через звичні страви, народні промисли, звичаї, музику та устрій туристи мають змогу пізнати більше про історію та культуру певної території. Упорядкування таких шляхів заохочує місцевих мешканців берегти та передавати прийдешнім поколінням старі рецепти, народні обряди та ремісничі методи [13].

В своїй роботі я хочу представити свій невеличкий Туристичний маршрут за назвою «Жива Гуцульщина: ремесла, сіль та смак Карпат» (Додаток Ї) має на меті знайомство з автентичною культурою та природною спадщиною Гуцульщини, що охоплює мальовничі землі Карпат. Маршрут вибудований (таблиця 2.1), як пізнавально-етнографічна мандрівка, яка єднає відвідини ремісничих осередків, куштування традиційної їжі, долучення до майстер-класів та звикання з місцевими звичаями.

Подорож стартує у місті Коломия, після чого шлях пролягає через низку важливих місць краю (таблиця 2.2), зокрема Печеніжин, Косів, Космач, Ворохту, Верховину та Шешори (Додаток Й). Кожна з цих зупинок демонструє

неповторні аспекти гуцульської культури – від промислів та гастрономії до фольклору та природних пам’яток (таблиця 2.3).

Завданням цього туристичного шляху є формування повного уявлення про культурну самобутність Гуцульщини, стимулювання внутрішнього туризму та поширення місцевої спадщини серед мандрівників різних вікових груп.

Таблиця 2.1 - Програма туристичного маршруту

День 1 - 18 липня

Час	Локація	Програма	Харчування
08:00-08:30	Коломия	Збір групи, знайомство з гідом	
08:30-10:00	Коломия	Музей Писанка, огляд міста	Сніданок у кафе «Fontana»
10:00-10:30	Переїзд	До Печеніжина	
Час	Локація	Програма	Харчування
10:30-12:30	Печеніжин	Соляна історія, майстер-клас з варіння солі	Дегустація
12:30-13:30	Переїзд	До Косова	
13:30-14:30	Косів	Обід	Обід у кафе «Бабай»
14:30-17:30	Косів	Майстер-класи: кераміка, писанкарство	
17:30-18:00	Переїзд	В готель «Старий Косів»	
18:00-19:00	Косів	Заселення в готель	
19:00-21:00	Готель	Відпочинок	Вечеря

Розроблено автором.

Таблиця 2.2 - Програма туристичного маршруту

День 2 – 19 липня

Час	Локація	Програма	Харчування
09:00	Косів	Сніданок у готелі	Сніданок
09:30-10:30	Переїзд	До Космача	
10:30-12:30	Космач	Сироваріння, вишивка	
12:30-13:30	Переїзд	До Шешор	
13:30-15:30	Шешори	Ресторан, банош	Обід у кафе «Аркан»
15:30-17:00	Переїзд	До Верховини	
17:00-18:30	Верховина	Трембіта, музей «Дідова аптека», сири.	Перекус
18:30-19:30	Переїзд	До Ворохти	
19:30-20:30	Ворохта	Віадуки, чай, відпочинок	
20:30-21:00	Переїзд	До готелю «Brooklyn2»	
21:00	Готель	Заселення, вечеря	Вечеря

Розроблено автором.

Таблиця 2.3- Програма туристичного маршруту

День 3 – 20 липня

Час	Локація	Програма	Харчування
09:00-10:00	Ворохта	Сніданок в готелі	Сніданок
10:00-12:00	Переїзд	До Шешор	
12:00-15:00	Шешори	Водоспади(Сріблястий, Під Криївкою, Великий Гук)	
15:00-16:00	Повернення	До Коломиї	
16:00	Коломия	Завершення туру	

Розроблено автором.

2.4 Промоція гастрономічного та етнотуризму на туристичних сайтах і в соціальних мережах

Туризм сьогодні дедалі частіше сприймається не як сфера сервісу, а як індустрія вражень, і враження лишаються, у певному сенсі, «споживчими зборами». Туризм є однією з головних сфер діяльності з «виробництва» вражень, тому дестинація як система скерування на створення різноманітних вражень для подорожуючих. В умовах зростання суперництва на світовому ринку туристичного пошуку дестинації невпинно впроваджують інноваційні технології. Створення туристичних брендів стало дієвим засобом у змаганні за туристів.

Розвиток брендів дестинацій залишається однією з ключових стратегічних тенденцій розвитку, що є суттєвим для просування дестинацій на вітчизняних та міжнародних ринках та гарантує тривалий туристичний потік. Загалом, мета бренду полягає в тому, щоб озайомитися з орієнтирами туризму обрати «індивідуальну траєкторію» шляху з огляду на особливості конкретного місця мандрівки. Наявність відмінного (специфічного) привабливого потенціалу дозволяє творити неповторні брендовані території, що дають змогу туристам краще орієнтуватися на ринку, обираючи саме ті дестинації, які найбільш відповідають їхнім запитам та сподіванням.

Застосування ІТ, SMM-технологій та актуальних цифрових шляхів дозволяє збільшити дієвість бізнес-зв'язків у туризмі. Серед сучасних інформаційно-комунікаційних мережевих технологій, які входять до набору маркетингових засобів просування туристичних сервісів, найбільш дієвими є: пошуковий маркетинг; оголошення у розділах; реклама у медіа; спонсоровані посилення; електронний маркетинг; прихований (вірусний) маркетинг; контент користувачів; ведення блогів та SMM-маркетинг.

Для підвищення результативності на цільовому ринку туристичні підприємства та фірми повинні активно вживати сучасні інструментальні маркетингові рішення та стратегії, які здатні донести до споживачів важливість

запропонованих ними продуктів та послуг, залучаючи сучасні цифрові шляхи та інструменти SMM-маркетингу.

Сприяння гастрономічному та етнотуризму є важливою складовою розвитку туристичної галузі, особливо для областей із багатою культурною спадщиною, таких як Гуцульщина. Сьогодні головними шляхами просування є туристичні вебсайти та соціальні мережі, які доповнюють один одного та творять єдиний інформаційний простір для потенційних мандрівників.

Туристичні портали пропонують структуровані та фахові відомості, тоді як соцмережі формують чуттєвий зв'язок із майбутнім мандрівником. Найкращий ефект досягається при їх злитті: портал розбудовує довіру, а соцмережі – зацікавленість та бажання подорожувати. Отже, поєднання туристичних порталів та соціальних мереж є головним засобом просування гастрономічного та етнотуризму. Воно сприяє зростанню впізнаваності краю, нарощуванню мандрівних потоків табереженню культурної спадщини Гуцульщини засобами новітніх цифрових рішень.

У сучасному туристичному світі соціальні мережі та цифрові платформи дуже важливі для реклами туристичних продуктів і формування образу туристичних маршрутів. Тому під час написання роботи була створена особиста туристична сторінка в Instagram, присвячена авторському туру «Жива Гуцульщина: ремесла, сіль та смак Карпат» (рис 2.2). Головною метою цієї сторінки було популяризувати культурну спадщину Гуцульщини, знайомити потенційних туристів з програмою подорожі, традиційною кухнею, народними промислами та природними пам'ятками Карпатського регіону.

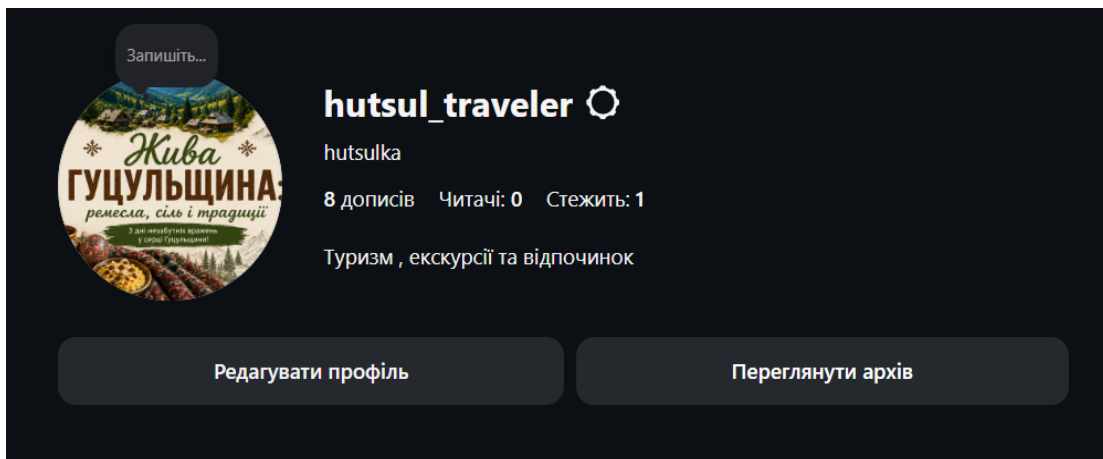


Рисунок 2.2 - Туристичний акаунт у соціальній мережі Instagram

Під час створення сторінки було зроблено ряд тематичних інформаційних і рекламних постів, а також візуальних макетів і матеріалів для презентацій. Вони показують атмосферу подорожі та викликають інтерес до туристичного продукту. Особливу увагу звернули на стиль дизайну, що поєднує сучасний вигляд з елементами гуцульської культури та справжньою символікою.

Для зручності користувачів був створений QR-код (рис 2.3), який дає можливість швидко перейти на сторінку туру в Instagram. Там можна ознайомитися з програмою подорожі, переглянути фотографії, дізнатися про місця, які будуть відвідані, та отримати актуальну інформацію про тур. Використання QR-коду робить доступ до цифрового контенту набагато легшим і є сучасним інструментом для реклами в туристичній галузі.

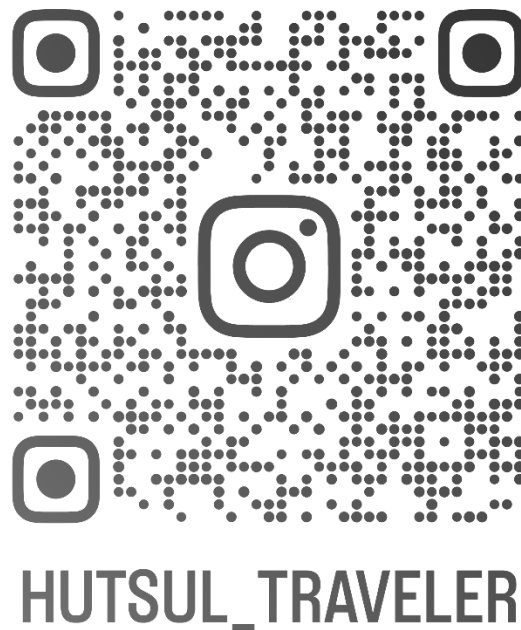


Рисунок 2.3 - Створений QR-код для сторінки в Instagram

Створення та просування сторінки стало важливою частиною практичного етапу дипломної роботи, адже це дало можливість показати, як сучасні цифрові технології можуть допомогти у розвитку туристичного бізнесу та просуванні внутрішнього туризму в Україні.

РОЗДІЛ 3. ЕКОНОМІЧНА ОЦІНКА ТА СТРАТЕГІЧНИЙ АНАЛІЗ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО Й ЕТНОТУРИЗМУ ГУЦУЛЬЩИНИ

3.1. Роль гастрономічного та етнотуризму у соціально-економічному розвитку регіону

Гастрономічний та етнотуризм належать до тих видів туристичної діяльності, які безпосередньо впливають на соціально-економічний розвиток регіонів, особливо сільських та гірських територій. Їх особливістю є тісний зв'язок із місцевими ресурсами — культурною спадщиною, традиційною кухнею, ремеслами та локальним виробництвом. Це дозволяє формувати додану вартість безпосередньо в межах громади, не виводячи прибутки за її межі.

У випадку Гуцульщини ці види туризму мають стратегічне значення, оскільки регіон характеризується високим культурним потенціалом і водночас обмеженими можливостями промислового розвитку. Тому туризм стає одним із головних джерел економічної активності та зайнятості населення [23].

Гастрономічний туризм є важливим фактором стимулювання місцевої економіки, оскільки створює стабільний попит на продукцію аграрного сектору та харчової промисловості. Туристи, які відвідують регіон з метою ознайомлення з місцевою кухнею, споживають локальні продукти — сири, м'ясні вироби, гриби, ягоди, трави та інші традиційні страви.

Це сприяє розвитку малих фермерських господарств, сімейного бізнесу та закладів громадського харчування. Важливим є також те, що гастрономічний туризм формує мультиплікативний ефект: кошти туристів циркулюють у межах регіону, підтримуючи не лише сферу харчування, а й транспорт, торгівлю та послуги [24].

Етнотуризм базується на використанні культурної спадщини регіону та включає народні ремесла, традиційний побут, обрядовість, фестивалі та етнографічні атракції. У Гуцульщині це особливо виражено через такі види діяльності, як різьблення по дереву, ткацтво, виготовлення ліжників, писанкарство та інші ремесла.

Економічний ефект етнотуризму полягає у створенні додаткових джерел доходу для місцевого населення. Продаж ремісничих виробів туристам, проведення майстер-класів і участь у культурних подіях забезпечують монетизацію культурної спадщини. Це особливо важливо для сільських територій, де обмежені можливості працевлаштування [25].

Оцінка економічного ефекту розвитку гастрономічного та етнотуризму здійснюється за системою кількісних показників. До них належать: кількість туристів, середні витрати одного туриста, загальні доходи від туристичної діяльності, рівень зайнятості населення, кількість гастрономічних та етнографічних об'єктів, а також обсяги реалізації локальної продукції.

Ці показники дозволяють оцінити реальний внесок туризму в економіку регіону, визначити його ефективність та сформулювати стратегічні напрями подальшого розвитку [24].

Таким чином, гастрономічний та етнотуризм у Гуцульщині створюють добрий економічний ефект. Він проявляється у збільшенні зарплат, рості малого бізнесу, створенні робочих місць і підвищенні рівня місцевої економіки. Розвиток цих напрямків є одним із основних способів забезпечити стабільний ріст регіону та збільшити його привабливість для туристів.

3.2. PEST-аналіз зовнішнього середовища розвитку гастрономічного та етнотуристичного продукту

PEST-аналіз є стратегічним інструментом дослідження зовнішнього середовища, який дозволяє оцінити вплив політичних, економічних, соціальних та технологічних факторів на розвиток туристичної діяльності. У контексті гастрономічного та етнотуризму Гуцульщини цей метод є важливим, оскільки розвиток туристичного продукту регіону залежить не лише від внутрішніх ресурсів, але й від зовнішніх умов функціонування економіки, державної політики та рівня цифровізації.

Застосування PEST-аналізу (табл. 3.1) дає можливість визначити ключові можливості та загрози, які впливають на конкурентоспроможність туристичного продукту регіону, оцінити силу їхнього впливу та ймовірність реалізації [26].

Для забезпечення об'єктивності аналізу використано експертну шкалу оцінювання від 1 до 5 (де 1 — мінімальне значення, 5 — максимальне). Підсумковий пріоритет (зважена оцінка) розраховується як добуток сили впливу факторів на ймовірність їх реалізації.

Таблиця 3.1 - Матриця PEST-аналізу зовнішнього середовища розвитку туризму на Гуцульщині

Група факторів / Конкретні фактори середовища	Сила впливу (1–5)	Ймовірність реалізації (0–1)	Підсумковий пріоритет	Вплив на туристичний продукт (Можливість / Загроза)
Політичні (Р)				
1. Процеси децентралізації та підтримка розвитку громад	4	0,8	3,2	Можливість: Залучення локальних бюджетів на розвиток інфраструктури.
2. Воєнні ризики та безпекова нестабільність	5	0,9	4,5	Загроза: Обмеження потоків, раптові зміни безпекових умов.
Економічні (Е)				

Група факторів / Конкретні фактори середовища	Сила впливу (1–5)	Ймовірність реалізації (0–1)	Підсумковий пріоритет	Вплив на туристичний продукт (Можливість / Загроза)
1. Зростання попиту на внутрішній туризм	5	0,8	4,0	Можливість: Стабільний приплив платоспроможних українських туристів.
2. Інфляційні процеси, зростання цін на пальне та послуги	4	0,9	3,6	Загроза: Зростання собівартості туру, зниження маржинальності.
Соціальні (S)				
1. Тренд на автентичний досвід та інтерес до культури	4	0,9	3,6	Можливість: Стійкий інтерес до етно- гастрономічних продуктів.
2. Міграція молоді, старіння сільських громад	3	0,7	2,1	Загроза: Скорочення кількості майстрів та носіїв традицій.
Технологічні (Т)				

1.Популяризація онлайн-бронювання та digital-маркетингу	4	0,9	3,6	Можливість: Прямий вихід на клієнта через соцмережі (Instagram, FB).
2. Слабка цифрова інфраструктура в гірських районах	3	0,6	1,8	

Розроблено автором на основі джерела [26].

Проведений зважений PEST-аналіз показує, що найвищий пріоритет серед загроз мають воєнні ризики (4,5) та інфляційні процеси (3,6). Водночас найпотужнішими можливостями, на які має спиратися стратегія, є високий попит на внутрішній туризм (4,0), тренд на автентичність (3,6) та діджитал-маркетинг (3,6). Це свідчить про необхідність гнучкого ціноутворення та активного онлайн-просування для мінімізації зовнішніх ризиків [26].

Economic factors (економічні фактори)

Економічні умови безпосередньо визначають розвиток гастрономічного та етнотуризму[26]. Рівень доходів населення, інфляційні процеси, вартість енергоресурсів та транспортних послуг впливають на собівартість туристичних продуктів та попит на них.

Гуцульщина має високий потенціал розвитку внутрішнього туризму, що частково компенсує зовнішні економічні ризики. Важливим фактором є також розвиток малого підприємництва — зелених садиб, ремісничих майстерень, локальних гастрономічних брендів, які формують економічну основу регіону [26].

Social factors (соціальні фактори)

Соціальні фактори є ключовими для розвитку етно- та гастротуризму. Сучасні туристи все більше орієнтуються на отримання автентичного досвіду, знайомство з культурою, традиціями та місцевою кухнею. Це створює високий попит на туристичні продукти Гуцульщини.

Регіон має унікальну культурну спадщину — ремесла, фольклор, традиції та кухню, що формує його туристичну унікальність. Водночас негативним актором є міграція молоді до міст та закордон, що призводить до скорочення носіїв традиційної культури [26].

Technological factors (технологічні фактори)

Технологічний розвиток відкриває нові можливості для просування туристичного продукту. Використання онлайн-платформ, соціальних мереж, цифрових сервісів бронювання та туристичних додатків значно підвищує доступність туристичних послуг.

Для Гуцульщини важливим є розвиток digital-маркетингу, створення віртуальних турів, інтерактивних карт та онлайн-просування локальних брендів. Основною проблемою залишається недостатній рівень цифрової інфраструктури в окремих гірських населених пунктах (таблиця 3.2) [26].

Таблиця 3.2 - PEST-таблиця зовнішнього середовища

Фактор	Можливості	Загрози
Political (політичні)	Децентралізація, підтримка розвитку громад, державні програми туризму	Воєнні ризики, нестабільність політики
Economic (економічні)	Розвиток малого бізнесу, зростання внутрішнього туризму	Інфляція, низька платоспроможність населення
Social (соціальні)	Попит на автентичний досвід, інтерес до культури Гуцульщини	Міграція населення, старіння сільських громад

Technological (технологічні)	Онлайн-бронювання, digital-маркетинг, соцмережі	Слабка цифрова інфраструктура в гірських районах
---	---	--

Розроблено автором на основі джерела[26].

PEST-аналіз показує, що для розвитку гастрономічного та етнотуристичного продукту Гуцульщини є багато можливостей. Це зумовлено соціальним попитом, підтримкою уряду та використанням цифрових технологій. Проте існують певні ризики, такі як економічна нестабільність, проблеми з чисельністю населення та безпекові загрози.

Таким чином, стратегічний розвиток регіону має ґрунтуватися на використанні всіх можливих шансів та зменшенні ризиків, які можуть прийти ззовні.

3.3.SWOT-аналіз потенціалу Гуцульського регіону у сфері гастрономічного та етнотуризму

SWOT-аналіз дозволяє комплексно оцінити внутрішній потенціал регіону та зовнішні умови його розвитку. Для Гуцульщини у сфері гастрономічного та етнотуризму цей інструмент є особливо важливим, оскільки регіон поєднує потужні природні та культурні ресурси з низкою інфраструктурних і економічних обмежень.

Застосування SWOT-аналізу (табл.3.3) дає можливість визначити стратегічні напрями розвитку туристичного продукту, оцінити конкурентні переваги регіону та сформулювати ефективні управлінські рішення [27].

Таблиця 3.3 - SWOT-таблиця Гуцульщини

S – Strengths (Сильні сторони)	W – Weaknesses (Слабкі сторони)
Унікальна культурна спадщина (традиції, ремесла, кухня)	Недостатньо розвинена інфраструктура
Високий природно-рекреаційний потенціал Карпат	Сезонність туристичних потоків

Автентична гуцульська гастрономія	Обмежені інвестиції в туризм
Розвинена фестивальна культура	Відтік молодого населення
Наявність зеленого туризму	Нерівномірний рівень сервісу
O – Opportunities (Можливості)	T – Threats (Загрози)

Продовження таблиці 3.3.

O – Opportunities (Можливості)	T – Threats (Загрози)
Зростання попиту на автентичний туризм	Воєнні ризики та нестабільність
Розвиток внутрішнього туризму в Україні	Економічна нестабільність
Державна підтримка громад	Конкуренція інших регіонів
Цифровізація туристичних послуг	Міграція населення
Міжнародний етнотуризм	Екологічне навантаження на Карпати

Розроблено автором на основі джерела [27].

Сильні сторони (Strengths)

Гуцульський регіон має унікальний культурний та природний потенціал, який є основою розвитку гастрономічного та етнотуризму. Регіон зберіг автентичні традиції, ремесла, фольклор і кухню, що формує його туристичну ідентичність. Особливу цінність становить гуцульська гастрономія, яка базується на екологічно чистих продуктах і традиційних рецептах.

Додатковою перевагою є високий рівень природно-рекреаційного потенціалу Карпат, який сприяє розвитку різних видів туризму, включаючи екологічний, сільський та культурний [23].

Слабкі сторони (Weaknesses)

Основними проблемами регіону є недостатній розвиток транспортної та туристичної інфраструктури, що ускладнює доступ до окремих об'єктів. Також

характерною є сезонність туристичних потоків, що створює нерівномірність доходів у сфері туризму.

Обмежений рівень інвестицій та відтік молодого населення негативно впливають на розвиток туристичних послуг і кадровий потенціал галузі [23].

Можливості (Opportunities)

Розвиток гастрономічного та етнотуризму має значний потенціал завдяки зростанню попиту на автентичні туристичні продукти. Сучасні туристи все більше орієнтуються на культурний досвід, локальну кухню та етнічну унікальність.

Додатковими можливостями є підтримка держави та громад, розвиток цифрових технологій у туризмі, а також популяризація внутрішнього туризму в Україні [23].

Загрози (Threats)

До основних загроз належать воєнні ризики, економічна нестабільність та інфляція, що знижує туристичну активність. Також існує конкуренція з іншими туристичними регіонами України, які активно розвивають подібні продукти. Додатковою загрозою є міграція населення та екологічне навантаження на Карпати через зростання туристичних потоків [23].

SWOT-аналіз свідчить, що Гуцульщина має великий потенціал для розвитку гастрономічного та етнотуризму завдяки унікальним культурним та природним ресурсам. Однак у неї є внутрішні слабкості та зовнішні загрози, які необхідно використовувати стратегічно. Ефективне використання своїх переваг і можливостей дозволить забезпечити постійний розвиток туристичної галузі регіону.

Для формування конкретних управлінських рішень розробимо перехресну матрицю SWOT-аналізу, яка дозволить поєднати внутрішні характеристики регіону із зовнішніми факторами середовища (табл. 3.4) [23].

Таблиця 3.4 - Перехресна матриця стратегічних напрямків розвитку
(SWOT-матриця)

Комбінація факторів	Можливості (O)1. Зростання попиту на автентичність. 2. Розвиток внутрішнього туризму.3. Діджитал-маркетинг.	Загрози (T)1. Воєнні ризики.2. Економічна нестабільність (інфляція).3. Конкуренція інших регіонів.
Сильні сторони (S) 1. Унікальна спадщина й гастрономія. 2. Природний потенціал Карпат. 3. Розвинений зелений туризм.	SO-стратегії (Використання сил для реалізації можливостей): - Створення ексклюзивних авторських етно-гастрономічних турів під брендом «Жива Гуцульщина». - Активне просування локальних крафтових виробників через Instagram та TikTok.	ST-стратегії (Використання сил для мінімізації загроз): - Позиціонування Гуцульщини як відносно безпечного та екологічного регіону для перезавантаження. - Диверсифікація продукту для успішної конкуренції.
Слабкі сторони (W) 1. Слабкість інфраструктури. 2. Сезонність потоків. 3. Нерівномірний сервіс.	WO-стратегії (Мінімізація слабкостей за рахунок можливостей): - Залучення грантів від громад для локального ремонту інфраструктури. - Згладжування сезонності через акцент на всесезонні гастро- та майстер-класи.	WT-стратегії (Мінімізація слабкостей та уникнення загроз): - Впровадження антикризового гнучкого ціноутворення під час інфляційних стрибків. - Стандартизація послуг у зелених садибах для утримання клієнтів.

Розроблено автором на основі джерела [23].

3.4. Розрахунок витрат та кошторис реалізації гастрономічного та етнотуристичного проєкту

Традиційні ремесла та гастрономія Гуцульщини є ключовими елементами формування етнотуристичного продукту регіону, оскільки вони забезпечують безпосередній контакт туриста з автентичною культурою, побутом і способом життя місцевого населення. Найбільш ефективною формою їх популяризації є інтегровані етно-гастрономічні маршрути, які поєднують пізнавальну, культурну та дегустаційну складові.

У межах дослідження розроблено умовний етно-гастрономічний маршрут «Жива Гуцульщина: ремесла та смак Карпат», який розглядається не як комерційний туристичний продукт, а як приклад практичної реалізації потенціалу ремесел і гастрономії у структурі етнотуризму.

Маршрут побудований таким чином, щоб продемонструвати основні форми традиційної культури Гуцульщини:

- народні ремесла (різьблення по дереву, ткацтво, виготовлення ліжників, писанкарство);
- традиційну гастрономію (сироробство, гуцульські страви, локальні продукти);
- елементи побуту та культурної спадщини.

Тривалість маршруту умовно становить 3 дні, що дозволяє послідовно поєднати різні види етнокультурної взаємодії без надмірного навантаження на учасників. Формат групового відвідування (до 20 осіб) є типовим для майстер-класів, культурно-пізнавальних заходів та інших форм етнотуристичної діяльності у сільських громадах Карпатського регіону.

Основні змістові блоки маршруту:

1 день – реміснича складова. Відвідування локальних майстерень, де туристи знайомляться з процесом виготовлення виробів із дерева та текстилю, а також беруть участь у простих елементах ремісничої діяльності. Основний акцент робиться на передачі нематеріальної культурної спадщини.

2 день – гастрономічна складова. Ознайомлення з традиційною кухнею Гуцульщини через дегустацію локальних продуктів (сири, страви з кукурудзяної крупи, гриби, трав'яні напої). Важливим елементом є участь у процесі приготування традиційних страв як форма гастрономічного досвіду.

3 день – інтеграційно-культурний блок. Поєднання ремесел і гастрономії у форматі фестивальної або ярмаркової взаємодії, що демонструє цілісність етнокультурної системи регіону.

Представлена структура маршруту дозволяє інтегрувати основні елементи нематеріальної культурної спадщини Гуцульщини в єдиний туристичний продукт. Водночас для оцінки можливостей практичної реалізації такого маршруту доцільно визначити обсяг ресурсів, необхідних для його організації. З цією метою здійснено розрахунок повної собівартості маршруту, який охоплює транспортне забезпечення, проживання, харчування, екскурсійне обслуговування, проведення майстер-класів та організаційно-маркетингові витрати.

Для розрахунків прийнято такі умови:

- тривалість маршруту: 3 дні / 2 ночі
- кількість учасників: 20 туристів
- супровід: 1 гід + 1 водій
- тип: груповий етнотуристичний продукт
- мета: популяризація ремесел і гастрономії Гуцульщини

1. Транспортні витрати. Загальна довжина маршруту становить 350 км, витрати пального (Mercedes-Benz Sprinter, 12 л / 100 км):

$$350 \times 12 = 4200 \text{ л} \quad 10$$

0 = 42 літри

При вартості дизельного пального 85 грн/л, витрати на пальне становлять:

$$42 \times 85 = 3570 \text{ грн}$$

Оренда транспортного засобу становить 16 000 грн. Отже, повні транспортні витрати складають:

$$16000 + 3570 = 19570 \text{ грн}$$

2. Проживання. Розрахунок проводиться на планову чисельність групи - 20 туристів (витрати на супровід уже враховані в інших статтях витрат або компенсуються закладами розміщення в межах партнерської співпраці). Вартість проживання за тур (2 ночі) складає 1 300 грн з особи.

$$1300 \times 20 = 26000 \text{ грн}$$

3. Харчування. Розрахунок на 20 туристів при середній вартості комплексу харчування та дегустацій 1 850 грн за 3 дні з особи.

$$1850 \times 20 = 37000 \text{ грн}$$

4. Екскурсійне обслуговування.

- Фіксовані послуги гіда-екскурсовода на 3 дні: 7 000 грн.
- Вхідні квитки на туристичні об'єкти (комплекс квитків — 195 грн з особи на 20 туристів): $195 \times 20 = 3900 \text{ грн}$

$$\text{Загальна сума статті: } 7000 + 3900 = 10900 \text{ грн}$$

5. Майстер-класи. Програма передбачає відвідування двох інтерактивних майстер-класів вартістю 150 грн кожен. Таким чином, сумарна вартість на одного учасника становить 300 грн. Розрахунок на 20 туристів: $300 \times 20 = 6000 \text{ грн}$

6. Маркетингові та організаційні витрати — 3 000 грн.

7. Виробництво контенту — 2 000 грн.

Сформуємо зведений кошторис собівартості туристичного продукту (табл. 3.5) [15].

Таблиця 3.5 - Повна собівартість туру «Жива Гуцульщина: ремесла та смак Карпат»

Стаття витрат	Сума, грн
Транспорт (оренда + паливо)	19 570
Проживання (20 осіб)	26 000
Харчування (20 осіб)	37 000
Екскурсії (гід + квитки на 20 осіб)	10 900
Майстер-класи (2 заходи на 20 осіб)	6 000
Реклама та маркетинг	3 000

Виробництво контенту (SMM, дизайн)	2 000
Загальна собівартість маршруту	104 470

Розроблено автором на основі джерел [15;28;29].

Таким чином, собівартість у розрахунку на 1 туриста (при повному завантаженні групи в 20 осіб) становить:

$$104470 / 20 = 5223,50 \text{ грн}$$

Отримана собівартість характеризує ресурсне забезпечення організації етно-гастрономічного маршруту та відображає витрати, необхідні для формування комплексного етнокультурного туристичного досвіду, що включає:

- доступ до традиційних ремесел;
- участь у гастрономічних практиках;
- ознайомлення з нематеріальною культурною спадщиною.

Запропонований маршрут має демонстраційний характер і використовується для ілюстрації можливостей інтеграції традиційних ремесел і гастрономії Гуцульщини в структуру етнотуризму. Тому здійснені розрахунки спрямовані насамперед на визначення ресурсної забезпеченості та організаційних потреб маршруту, тоді як оцінка його комерційної прибутковості не є предметом даного дослідження.

Водночас оцінка запропонованого маршруту лише через фінансові показники не дозволяє повною мірою відобразити його значення для розвитку етнотуризму. Тому економічні розрахунки доцільно доповнити оцінкою культурної складової туристичного продукту. Для цього запропоновано використати коефіцієнт культурної цінності (Ккц), який характеризує рівень інтеграції елементів нематеріальної культурної спадщини у структуру маршруту. До розрахунку включено лише ключові елементи програми маршруту, які передбачають безпосередню взаємодію туристів з об'єктами нематеріальної культурної спадщини.

Розрахунок здійснюється за формулою:

$$Ккц = (R + G + C) / T,$$

де: R = 3 - кількість ремісничих елементів (різьблення, ткацтво/ліжники, писанкарство);

G = 3 - кількість гастрономічних елементів (дегустація сирів, традиційні страви, участь у приготуванні);

C = 2 - культурно-етнографічні події (етнографічна експозиція, культурні практики/ярмарок);

T = 3 - загальна кількість туристичних днів маршруту.

$$K_{кц} = (3 + 3 + 2) / 3 = 8 / 3 = 2,67$$

Отримане значення $K_{кц} = 2,67$ свідчить про високий рівень насиченості маршруту елементами нематеріальної культурної спадщини.

Це означає, що в середньому на кожен день подорожі припадає майже три різні культурні взаємодії, що включають ремесла, гастрономію та етнографічні практики.

Таким чином, маршрут має не лише туристичне, але й культурно-репрезентативне значення, оскільки забезпечує системне відтворення традиційної культури Гуцульщини в умовах туристичного середовища.

ВИСНОВКИ

В результаті дослідження з'ясували, що Гуцульщина є одним із найбільш перспективних регіонів України для розвитку гастрономічного та етнотуризму. Унікальне поєднання природних ресурсів Карпат, автентичної культури, народних традицій, ремесел та традиційної гуцульської кухні створює конкурентоспроможний туристичний продукт, який має великий потенціал для подальшого розвитку на внутрішньому та міжнародному туристичних ринках.

У процесі написання було проведено детальний аналіз сучасного стану гастрономічного та етнотуризму на Гуцульщині. Дослідження показало, що сьогодні туристи все більше цікавляться не тільки відпочинком, а й отриманням нових культурних вражень, знайомством з місцевими традиціями, автентичною кухнею та способом життя людей цього регіону. Тому гастрономічний та етнотуризм стають важливими напрямками розвитку туристичної галузі України і мають значну роль у популяризації культурної спадщини країни.

Під час роботи було зроблено PEST-аналіз зовнішнього середовища, який допоміг виявити основні фактори, що впливають на розвиток туристичного продукту Гуцульщини. Аналіз показав, що підтримка внутрішнього туризму, розвиток цифрових технологій, популяризація української культури та зростання інтересу до місцевих туристичних маршрутів позитивно впливають на розвиток туризму. Проте були також виявлені певні проблеми, такі як економічна нестабільність, недостатній рівень розвитку туристичної інфраструктури та вплив зовнішніх факторів на туристичний сектор.

Крім того, в рамках дослідження був проведений SWOT-аналіз потенціалу Гуцульщини. Результати показали, що сильні сторони регіону включають його багатий культурний спадок, традиційну кухню, народні ремесла, природні ресурси Карпат та справжню атмосферу. Основні можливості для розвитку полягають в активному використанні цифрового маркетингу, створенні нових туристичних маршрутів, проведенні фестивалів та залученні інвестицій для розвитку туристичної інфраструктури. Однак слабкі сторони залишаються, такі

як сезонність туристичних потоків, недостатній рівень міжнародного просування регіону та проблеми з транспортним сполученням.

Практична частина роботи полягала в створенні оригінального гастрономічного та етнотуристичного маршруту «Жива Гуцульщина: ремесла, сіль та смак Карпат». Під час розробки туру була створена детальна програма ЗЗподорожі, яка включає відвідування музеїв, участь у майстер-класах, дегустацію традиційної гуцульської кухні та знайомство з народними ремеслами. Такий туристичний продукт дозволяє мандрівникам відчувати особливу атмосферу справжнього культурного досвіду та допомагає популяризувати гуцульські традиції.

У цій роботі були розраховані витрати та створено кошторис для реалізації туристичного проекту. Економічний аналіз показав, що впровадження гастрономічного та етнотуристичного маршруту є вигідним і має потенціал для розвитку, враховуючи зростаючу популярність внутрішнього туризму. Було визначено основні витратні статті, такі як транспорт, проживання, харчування, екскурсійні послуги та організація майстер-класів.

Особливу увагу приділили сучасним способам просування туристичних продуктів. У процесі роботи була створена сторінка в Instagram для популяризації туристичного маршруту, розроблений QR-код для швидкого доступу до інформації, а також підготовлена онлайн-анкета для вивчення зацікавленості потенційних туристів. Використання цифрових технологій і соціальних мереж допомагає ефективно просувати туристичні продукти, залучати нову аудиторію та формувати позитивний імідж регіону.

Таким чином, результати показують, що розвиток гастрономічного та етнотуризму в Гуцульщині має великі можливості та може стати важливим чинником для економічного розвитку регіону, підтримки місцевих бізнесів, збереження культурної спадщини та популяризації українських традицій. Втілення таких туристичних проектів допоможе збільшити кількість туристів, створити нові робочі місця та підвищити привабливість Гуцульщини як одного з найавтентичніших туристичних центрів України.

ВИКОРИСТАНІ ДЖЕРЕЛА

1. Корж Н. В., Басюк Д. І. Сучасний стан та тенденції розвитку гастрономічного туризму в Україні. *Ефективна економіка*. 2021. № 5. URL: http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/5_2021/202.pdf (дата звернення: 20.04.2026).
2. Галасюк С. С., Козачихін А. В. Стан та перспективи розвитку гастрономічного туризму на півдні Одещини. *Науковий вісник Одеського національного економічного університету*. 2015. № 2. С. 48- 61. URL: <file:///C:/Users/Admin/Downloads/40750-Текст%20статті-79899-1-10-20150407.pdf> (дата звернення: 20.04.2026)
3. Перспективи розвитку внутрішнього етнічного туризму в Україні URL: <https://scispace.com/pdf/perspektivi-rozvitku-vnutrishnogo-etnichnogo-turizmu-v-3b6m1fg4c8.pdf> (дата звернення: 20.04.2026)
4. Малик М. В. Етнічний туризм у Карпатах: потенціал і перспективи розвитку м. Ужгород. Сучасні тенденції розвитку науки та освіти в умовах глобальних викликів : матеріали Міжнародної науково-практичної конференції (м. Миколаїв, 2025 р.). Миколаїв : МНАУ, 2025. С. 69–71. URL: <https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/22922/1/3бipка%202025-69-71.pdf> (дата звернення: 22.04.2026).
5. Головна-Географічний факультет. URL: https://geography.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2021/04/2017_Resursnyy-potentsial-dlia-rozvytku-etnoturyzmu-v-Ukraini.pdf (дата звернення: 22.04.2026).
6. Гастрономічний туризм та рекреація Івано-Франківської області URL: <file:///C:/Users/Admin/Downloads/6178-Текст%20роботи-11543-1-10-20201130.pdf> (дата звернення 24.04.2026)
7. Державне агентство розвитку туризму України. #Державне агентство розвитку туризму України. URL: <https://tourism.gov.ua> (дата звернення: 11.05.2026).

8.Репозитарій Національного університету «Одеська юридична академія»
URL: <https://dspace.onua.edu.ua/server/api/core/bitstreams/fb992cdc-d557-4e41-93e8-35fa6429826d/content> (дата звернення: 24.04.2026).

9. Локальні та крафтові виробники – основа гастрономічного туризму. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/melnyk20.htm#:~:text=У%20центрі%20гастрономічного%20туризму%20стоять%20локальні%20виробники,,використовують%20місцеві%20ресурси%20для%20створення%20автентичних%20продуктів, (дата звернення: 27.04.2026).

10.Електронний архів Чернігівської політехніки.
URL: <https://ir.stu.cn.ua/server/api/core/bitstreams/42cb2dd8-5d12-4083-9671-8439d9a08e3c/content> (дата звернення: 27.04.2026).

11. Олег М. ТОП-8 місць, де варто скуштувати гуцульську кухню на Франківщині. URL: <https://pravda.if.ua/top-8-misczio-de-varto-skushtuvaty-guczuliosioku-kuhnyu-na-frankivshhyni/> (дата звернення: 30.04.2026).

12.Етнотуризм в соціокультурному середовищі: концепція дослідження.
URL: <https://journals.pnu.if.ua/index.php/politology/article/view/324/317> (дата звернення: 30.04.2026).

13. Гуцульщина. Народні ремесла Гуцульщини (курсова) | Kursak.com – здаємо разом. URL: <https://www.kursak.com/hutsul-shchyna-narodni-remesla-hutsul-shchyny-kursova/#i-3> (дата звернення: 02.05.2026).

14. Гуцульські сирні коники. Майстерня з Ганною Мельничук. Музей Івана Гончара. URL: <https://honchar.org.ua/events/gutsulski-syrni-konyky-majsternya-z-gannoyu-melnychuk-i432> (дата звернення: 02.05.2026).

15. Майстер – класи в Косові – Відпочинок у Карпатах – KOSIV.LIFE. URL: <https://kosiv.life/workshops/> (дата звернення: 07.05.2026).

16. Фестивалі Карпатського регіону як чинник розвитку етнотуризму. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/buchko2.htm (дата звернення: 07.05.2026).

17. Фестиваль-ярмарок «Гуцульська бриндзя». URL: <https://zakfolkcenter.info/publ/festyvali/oblasnyj-festyval-yarmarok-gutsulska-bryndzya/2018-08-12-1340> (дата звернення: 10.05.2026).
18. Сучасний стан та напрями розвитку гастрономічного туризму. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/bogush3.htm (дата звернення: 10.05.2026).
19. Електронний архів КНУТД: URL: https://test.knutd.edu.ua/bitstream/123456789/18024/1/Diplom073_Babina_Bu diakova.pdf (дата звернення: 10.05.2026).
20. Туризм на Івано-Франківщині у 2025 році: збір зріс на 40%, область прийняла понад два з половиною мільйони туристів. URL: <https://firtka.if.ua/blog/view/turizm-na-ivano-frankivshchini-u-2025-rotsi-zbir-zris-na-40-oblast-priiniala-ponad-dva-z-polovinoiu-milioni-turistiv> (дата звернення: 15.05.2026).
21. Внутрішній гастрономічний туризм та інноваційна активність підприємств як чинники конкурентоспроможності туристичних дестинацій України. URL: <file:///C:/Users/Admin/Downloads/7472-Текст%20статті-7391-1-10-20260310.pdf> (дата звернення 15.05.2026)
22. Косів: місто скарбів та легенд URL: <https://kosiv.life/about-kosiv> (дата звернення 15.05.2026)
23. Гастрономічний туризм як чинник соціально-економічного розвитку територіальних громад | Економічний простір. URL: <https://prostir.pdaba.dp.ua/index.php/journal/article/view/521> (дата звернення: 16.05.2026).
24. Гастрономічний туризм як інструмент брендингу регіонів України | Innovations and Technologies in the Service Sphere and Food Industry. URL: <https://journals.chdtu.ck.ua/index.php/itsf/article/view/130> (дата звернення: 16.05.2026).
25. Етнографічний туризм як резерв соціально-економічного розвитку українських карпат | Dnistrianska |

URL: <https://publications.lnu.edu.ua/bulletins/index.php/geography/article/view/8689>

(дата звернення: 16.05.2026).

26. Теоретичні засади дослідження туристичного потенціалу території
[Herald of Khmelnytskyi National University.

URL: <https://heraldes.khmnu.edu.ua/index.php/heraldes/article/view/357>

(дата звернення: 16.05.2026).

27. Карпатський регіон як соціопростір: туристичний та безпековий
потенціал. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/6099>

(дата звернення 16.05.2026)

28. Оголошення OLX.ua: сервіс оголошень України – купівля/продаж бу та
нових товарів, різноманітні послуги на сайті OLX.ua. *Оголошення OLX.ua:*

URL: [https://www.olx.ua/uk/uslugi/perevozki-arenda-transporta/passazhirskie-perevozki/kolomyya/q-буса/?currency=UAH&search\[dist\]=100](https://www.olx.ua/uk/uslugi/perevozki-arenda-transporta/passazhirskie-perevozki/kolomyya/q-буса/?currency=UAH&search[dist]=100) (дата

звернення: 18.05.2026).

29. Booking, бронювання житла. URL: <https://www.booking.com>

(дата звернення 18.05.2026).

ДОДАТКИ

Додаток А

Кафе Дім Мулярових (Івано-Франківськ)



Додаток Б

Кафе Кочерга (Івано-Франківськ)



Додаток В

Ресторан-музей «Гуцульщина» (Яремче)

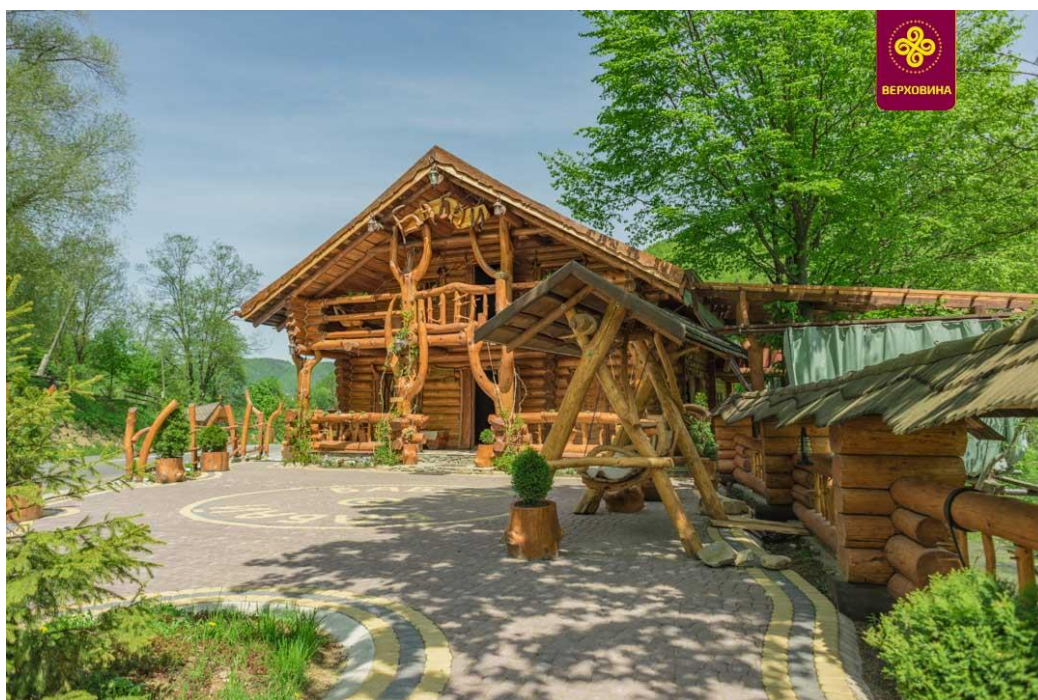


Додаток Г

Колиба «Високий перевал»



Додаток Г
Ресторан «Бабай»



Додаток Д
Етнокухня «Традиція»



Додаток Е

Ресторан Стара Ворохта



Додаток Є

Водограй (Косів)



Додаток Ж

Гуцульські ліжники



Додаток З

Українська вишиванка



Додаток І

Тур під назвою «Жива Гуцульщина: ремесла, сіль та смак Карпат»



Додаток Й

Туристичний буклет

Жива ГУЦУЛЬЩИНА:
ремесла, сіль і традиції

3 дні незабутніх вражень у серці Гуцульщини!

- Майстер-класи та автентичні ремесла
- Гуцульська кухня та дегустації
- Фольклор, музика та легенди
- Мальовничі краєвиди Карпат
- Природа та свіже карпатське повітря
- Яскраві емоції та нові знайомства

Дати туру: 18 – 20 липня
Група: 15–20 осіб

Відчуєте душу Гуцульщини!

ДЕНЬ 1 – 18 ЛИПНЯ

ЧАС	ЛОКАЦІЯ	ПРОГРАМА	ХАРЧУВАННЯ
08:00–08:30	Колонія	Збір групи, знайомство з гідом	—
08:30–10:00	Музей Писанка, огляд міста	Сніданок у кафе «Fontana»	—
10:00–10:30	Переїзд	До Печеніжчина	—
10:30–12:30	Соліна історія, майстер-клас з варіння солі	Дегустація	—
12:30–13:30	Переїзд	До Косова	—
13:30–14:30	Обід	Обід у кафе «Вобай»	—
14:30–17:30	Майстер-класи: кераміка, писанкарство	—	—
17:30–18:00	Переїзд	В готель «Старий Косів»	—
18:00–19:00	Заселення в готель	—	—
19:00–21:00	Відпочинок	Вечеря	—

ДЕНЬ 2 – 19 ЛИПНЯ

ЧАС	ЛОКАЦІЯ	ПРОГРАМА	ХАРЧУВАННЯ
09:00	Сніданок у готелі	Сніданок	—
09:30–10:30	Переїзд	До Космача	—
10:30–12:30	Сироваріння, вишивка	—	—
12:30–13:30	Переїзд	До Шешор	—
13:30–15:30	Ресторан, банюш майстер-клас	Обід у кафе «Аркан»	—
15:30–17:00	Переїзд	До Верховини	—
17:00–18:30	Тренінг, музей, сири, банюш	Перекус	—
18:30–19:30	Переїзд	До Ворохти	—
19:30–20:30	Відпочинок, чай, відпочинок	—	—
20:30–21:00	Переїзд	До готелю «Brooklyn2»	—
21:00	Заселення, вечеря	Вечеря	—

ДЕНЬ 3 – 20 ЛИПНЯ

ЧАС	ЛОКАЦІЯ	ПРОГРАМА	ХАРЧУВАННЯ
09:00–10:00	Сніданок в готелі	Сніданок	—
10:00–12:00	Переїзд	До Шешор	—
12:00–15:00	Водоспади (Сріблястий, Під Кринісько, Великий Гук)	—	—
15:00–16:00	До Коломиї	—	—
16:00	Завершення туру	—	—

Яскраві емоції

Нові знайомства

Незабутні враження

Повертатися іншим!

До зустрічі в Карпатах!

