

М.: ООО «Де Агостини», 2013. – 29 с. **3.** Все страны мира / Авт. – сост. М.В. Адамчик. – Минск: Харвест, 2008. – 800 с. **4.** Мир в Украине глазами экспертов // Сегодня. – 2015. – 5 февраля. – 800 с. **5.** Трегуб Г. Максим Стріха: Наука - це не засіб задоволення чиєїсь цікавості, а гарантія безпеки держави / Г. Трегуб //Український тиждень. – 2015. - № (377). – С. 22-24. **6.** Туристичне країнознавство: країни-лідери туризму: навч. пос./ За ред. проф. О.О. Любіцевої. – К.: Альтерпрес, 2008. – 436 с. **7.** Плихневич Т. Крах імперії ацтеків (Дурные вести для Монтесумы) / Т. Плихневич //Загадки истории. – 2015. - № 5. – С. 10-11. **8.** Смирнов І.Г. Військова логістика як туристичний ресурс: світовий та український досвід / І.Г. Смирнов // Можливості та розвиток сучасного туризму: світовий та національний досвід: Монографія / За ред. проф. В.М. Зайцевої. – Запоріжжя: ЗНТУ, ТОВ «ЛПКС» ЛТД, 2014. – С. 50-69. **9.** Смирнов І.Г. Військова логістика як туристичний ресурс: український досвід / І.Г. Смирнов // Географія та туризм. – 2014. – Вип. 30. – С. 52-62. **10.** Смирнов І.Г. Військова логістика як туристичний ресурс: на прикладі пам'яток I Світової війни / І.Г. Смирнов // Часопис соціально-економічної географії. – 2014. - № 1 (16). – С. 25-33.

Summary

I.G. Smyrnov **Military Logistics and National Currencies in the International Tourist Business in Historical Aspect: Latin American Example.**

*Revealed the relationship of military logistics and national currency in the international tourism business in historical perspective on the Conkista example, that is the Spanish conquest of Central and South America, including the Aztec and Inca empires in the XV-XVI centuries. Special attention is devoted to seizure by Spanish conquistadors led by Hernan Cortes Aztec capital city of Tenochtitlan (modern Mexico) and logistical aspects of the operation, which include using of water transport (brigantine), identifying and blocking supply routes of the military equipment, food and water to the Aztec's capital. **Keywords:** military logistics, Conquista, Aztec empire, Tenochtitlan.*

УДК 913(477.87)(036)

І.М. Філоненко

СИРНИЙ ТУРИЗМ: СУТНІСТЬ, ПЕРЕДУМОВИ, ОСОБЛИВОСТІ РОЗВИТКУ

Висвітлена сутність сирного туризму, як одного з перспективних туристичних напрямків; розглянуті історичні особливості сироваріння та його сучасні тенденції. Зазначені країни – найбільші виробники та експортери сирів та країни й місцевості розвиненого сирного туризму. Визначені основні передумови розвитку сирного туризму в Україні, досліджені найбільш перспективні території, об'єкти, та маршрути, які є основою даного виду туризму.

Постановка проблеми. Сучасний туризм став важливою галуззю економіки багатьох країн світу, значні перспективи для його розвитку має й Україна. Серед багатьох його цікавих різновидів можна виокремити гастрономічний туризм, зокрема його сирний напрямок – спеціалізований вид туризму, що має на меті дегустацію, споживання, купівлю сиру безпосередньо у виробника (на фермі, у спеціалізованому магазині, сироварні, дегустаційному залі, на ярмарку чи фестивалі). Сир – найпопулярніший у світі харчовий продукт, він завжди є бажаним атрибутом до столу, а деякі туристи мріють спробувати всі його сорти, побувати на сирних фестивалях, у музеях, присвячених сирній тематиці, на власні очі побачити процес виготовлення сиру та долучитися до цього дійства. То-

му дослідження передумов, особливостей та перспектив розвитку сирного туризму, як однієї з важливих складових сучасних видів туризму, безумовно, є цікавим і актуальним.

Основною метою роботи є вивчення основних світових та українських традицій, територіальних особливостей сироваріння в контексті їх впливу на розвиток сирного туризму.

Виклад основного матеріалу. Сир – продукт, що виготовляється, переважно з коров'ячого молока, але в багатьох країнах світу його виробляють з молока кіз та овець, у Швеції – є сири з молока лося. Історія сиру нараховує близько 7000 років, а його батьківщиною вважають арабський Схід. Хоча вживання цього продукту було відомо ще задовго до нашої ери, але розквіт сироваріння припадає на другу половину XIX ст., коли в Західній Європі звернули увагу на можливість більш вигідно утилізувати молочні продукти. Нині у світі виготовляється близько 2 тисяч сортів сиру, різноманітністю яких ми зобов'язані середньовічним ченцям. Тоді в кожному монастирі були свої традиції сироваріння, які ретельно оберігалися, а під час експериментів у монастирських сироварнях народжувалися нові різновиди цього продукту. Вичинка багатьох сирів зосереджувалася в певних пунктах, звідки сири розсилалися по всій Європі, наприклад, варіння більшості м'яких сирів здійснювалося виключно у Франції, тому їх називали французькими; сири, що виготовлялися тільки в Голландії – голландськими (едамськими), у Швейцарії – ементальськими або швейцарськими тощо.

На сьогодні майже кожна країна з більш-менш розвиненим молочним господарством має сироварні, де готують різні сорти сирів, але деякі держави, завдяки особливим місцевим умовам та традиціям сироваріння, зберегли за собою виключне становище, зокрема: Швейцарія з її альпійською флорою на гірських пасовищах; місцевість Рокфор в департаменті Авейрон (Франція) з її печерами, вкрай сприятливими для дозрівання рокфорських сирів та ін.

Асортимент сучасних сирів дуже різноманітний. Вони відрізняються один від одного за технологічними параметрами, мікробіологічними й біохімічними процесами, хімічним складом, формою та масою, а наявність великої кількості найменувань пов'язують з історичними, національними та географічними особливостями зародження сирів у різних країнах і в різних народів.

Виробляють і їдять сири на всіх континентах, але лідером є Європа та Північна Америка. Тут простежуються високі показники виробництва і споживання сиру. Найбільшим світовим виробником сиру є США, але більшість виготовленого продукту споживається на внутрішньому ринку, потужними експортерами сиру вважається Німеччина, Франція, Нідерланди, Італія, а також Нова Зеландія, Австралія та ін. У деяких країнах Азії та Африки промислове вироб-

ництво сиру перебуває в стадії становлення, простежуються й низькі показники його споживання. З африканських країн слід виділити Єгипет, де близько 40 % одержуваного молока використовується на вироблення сиру в селянських господарствах і на молочних заводах у містах, та Кенію, де виробляється багато видів сирів, в тому числі й на зразок європейських.

У деяких країнах сироваріння досягло рівня мистецтва, й сир став предметом національної гордості, а дегустація та ознайомлення з технологіями його виробництва – важливою складовою турпродукту. Це, в першу чергу, Швейцарія, Італія, Данія, Голландія, Франція. Туристичні бюро Європи вже давно проводять екскурсії в підвали, де визріває сир. Такі візити допомагають відвідувачам отримати уявлення про технологію виготовлення високоякісного сиру, не порушуючи давніх традицій.

Так, італійська провінція П'ємонт раз на два роки приймає на Міжнародний фестиваль сиру кращих сироварів з Італії, Франції, Швейцарії, Нідерландів, Греції та інших країн. У рамках цього фестивалю проводяться дегустаційні сесії й гастрономічні майстер-класи, під час яких виробники діляться досвідом та деякими секретами виробництва того чи іншого сиру. Цікавим є відвідання музею Пармезану при домашній сироварні, що знаходиться в 30 кілометрах від Парми в містечку Соранья (Soragna). Запрошує туристів і "сирний дім" «Грюйер» (Швейцарія), де можна побачити весь процес виготовлення Грюйер і побувати на виставці, щоб доторкнутися руками до шкіри корови й насолодитися ароматами альпійських трав. Скуштувати, оцінити та ознайомитися з виробничим процесом виготовлення одного з найпопулярніших сирів у світі – ніжного французького камамберу, можна в музеї села Камамбер. Як правило, до дегустаційного набору, крім камамбера, додають інші нормандські сири – ліваро, пон-л'Евек, невшатель. Приваблює туристів невелика сирна фабрика у Валендамі (Нідерланди). Тут є торговий зал із головками знаменитих голландських сирів – гауда й бебі-гауда, едам і маасдам; демонстраційний зал для проведення презентації сиру; можна також продегустувати сири та побачити частину виробництва. До програми сирних турів включають ферму Malga Ciauta, де виробляють традиційний для цього регіону альпійський сир з молока корів, які пасуться виключно на високогірних пасовищах. Відомою є сирна дорога Оссо-Іраті, що проходить Піренеями. Тут простежуються всі етапи виробництва сирів, а подорож по маршруту дає можливість відвідати ферми, літні пасовища, молокозаводи, підвали, де дозрівають традиційні для цих місцевостей овечі сири – brebis des Pyrénées. У агротуристичному комплексі, що неподалік від містечка Мюнстер (Франція, Ельзас) можна простежити весь процес виробництва однойменного сиру, відомого, насамперед, своїм досить різким запахом та яск-

раво-помаранчевою кіркою; дітей пригощають щойно видоєним молоком, дорослим дають продегустувати сир. Неподалік від столиці Південного Тіролю – Тренто, біля підніжжя найвищої тутешньої вершини – гори Мармолада – знаходиться ферма Malga Ciapela, де виробляють один з місцевих делікатесів – сир Miol Malga різної витримки, від якої залежить його смак, а також особливий сир з йогурту. Цікавим об'єктом світового сирного туризму є сироварня E.Graindorge. Сир ліваро відомий у Франції з XIII століття, який за свою популярність колись називали «м'ясом бідняків». У сироварні «Аппенцеллер» (Швейцарія) розповідають усе про сир Аппенцеллер, показують і розповідають, як його виготовляють сьогодні. Після екскурсії з гідом на сироварні можна замовити дегустацію.

В українському сироварінні на сьогоднішній день фахівці розрізняють близько двох десятків великих процвітаючих компаній – виробників, зокрема: «Шосткінський міський молочний комбінат», ВАТ «Галактон»; «Пирятинський сирзавод»; «Баштанський маслосирзавод»; «Хмельницька маслосирбаза», а також об'єднання (холдинги) – ДП «Гадячсир», «Континуум - Льон - Контракт» (об'єднання «Ковельмолоко», «Дубномолоко» та «Новоград-Волинський маслосирзавод») та ін. За згоди керівництва вищезазначених сироробних підприємств цілком реально розробляти сирні тури або ж включати відвідання цих закладів до різних туристичних програм та маршрутів.

Однак сироварні традиції в Україні найкраще збереглися в Закарпатті. Цей регіон вважають «осередком» справжніх українських сироварів, а особливим видом українського сиру є бринза – універсальна їжа на всі випадки життя, без якої важко собі уявити стіл жителя Карпатських гір. Тут можна спостерігати «святкове доїння» овець під час їх проведів навесні на пасовище, коли гуцули зганяють овець в одну отару, влаштовують різні гуляння. У якості гостинця родичам та друзям турист може прихопити бринзу, яка зберегла традиції сироваріння з минулих віків. Звісно, в інших регіонах України також виготовляють різні види сирів, але для цього сирні фабрики використовують новітні технології та спеціальні апарати, використовують інші рецепти, додають інші спеції. А на Закарпатті роблять це з українською душею і своїми власними руками.

Сирний туризм Закарпаття передбачає відвідування полонин, пасовищ; відвідування сироварень; ресторанів, що пропонують послуги дегустації традиційного закарпатського сиру; відвідування тематичних фестивалів; можливість фотографування на полонинах, пасовищах, місцях виробництва традиційної продукції; можливість споживання продукції безпосередньо у місці виробництва; можливість долучитись до процесу виробництва сиру; відвідування інших спеціалізованих заходів.

Одним із брендів Закарпаття, вважається сироварня в Нижньому Селищі Хустського району, де виготовляють три сорти сиру, яких нема в жодному регіоні України: «Селиський», «Нарцис» та «Хуст», і технології приготування яких повністю відповідають швейцарським стандартам. Тут можна на власні очі побачити приготування сиру, послухати розповіді та поради про кращі швейцарські традиції сироваріння, скуштувати та придбати вподобаний сир. Ця сироварня приваблює туристів ще й добре налагодженою інфраструктурою та можливістю поєднувати кілька видів туристичних занять, наприклад, робити велотури, насолоджуватися тонким смаком карпатського вина, відвідати Долину нарцисів, яка за півгодини ходи звідси, на околицях м. Хуст.

З метою розвитку сирного туризму та формування туристичної привабливості регіону, в Закарпатті розробили сирний туристичний маршрут, який проходить територіями Рахівського, Хустського, Міжгірського та Тячівського районів, а кожен учасник, на вибір, може вивчати історію, особливості, технологію приготування сиру, долучитись до його виготовлення. Планування тематичних турів проводиться з урахуванням цікавих подій, наприклад фестивалів «Берлибаський бануш» (с. Костилівка Рахівського району); «Рахівська бринза» (вересень, м. Рахів), «Молочна ріка» (червень, с. Стужиця В.Березнянського району); святкування «Проводів отар на полонину» (Міжгірський, Рахівський, Тячівський райони). Враховується також можливість відвідування тематичних відділів краєзнавчих музеїв «Тваринництво» та «Виробництво сиру». Моделюються та розробляються різні сценарії сирних турів та програм. Перспективними напрямками розвитку «сирних турів», окрім місць, де виробляють сири з овечого та коров'ячого молока, є можливість організації турів на ферми буйволів (Хустський і Тячівський райони).

Цікаві програми розробляються для районів Закарпаття, де є міні-сироварні, яких у гірських селах багато. Учасники цих програм зможуть піднятися на полонини й самостійно взяти участь у виробництві сиру, покуштувати звичайний кисломолочний сир, сири плавлені тверді й м'які, домашній йогурт, ряжанку, класичну бринзу та її різновиди, а також страви, що готують з додаванням цих продуктів, їжу гуцульської, лемківської, бойківської кухні. Кожен зможе погодувати овець, покататися на конях, здійснити екскурсію музеями й відвідати найближчі туристичні атракції. До програми туру можуть бути включені різні об'єкти індустрії туризму Закарпаття: садиби, ресторани, ферми, сувенірні магазини, санаторії та ін.

Перспективним регіоном для розвитку сирного туризму є Косівщина (Івано-Франківська область), в першу чергу, завдяки мистецтву виготовляти сирні іграшки – знаменитих коників, призначених для ритуального з'їдання. Нині такі

іграшки ще роблять у кількох карпатських селах – Брустурові, Річці, Снідавці, а гуцули й сьогодні застосовують коників як ритуальний предмет. У тому ж Брустурові без сирних фігурок не обходиться жодне свято: вони є стравою на весільному столі, на день народження, звичним атрибутом храмового свята, великого, гарно виробленого коника кладуть у святковий кошик на Великдень. Скуштувати й привезти додому такий сувенір – мрія багатьох туристів.

Висновки. На сьогодні у світі є багато музеїв на тему мистецтва сироваріння, проходять всесвітньо відомі сирні фестивалі в Італії, США, Канаді, розробляються цікаві маршрути, мета яких – відкрити туристові дивовижний світ сиру та процесу його виготовлення. Хороше ресурсне забезпечення для сирного туризму у вигляді мережі підприємств по виробництву сирів, унікальних гуцульських традицій сироваріння має Україна, тому нам треба приділяти більше уваги розвитку цього напрямку, адже сирний туризм сприятиме урізноманітненню вітчизняного туристичного продукту і зможе приносити чималі грошові кошти до державної скарбниці.

Література

1. Історія сиру. [Електронний ресурс], режим доступу <http://vidpo.net/jaka-istorija-siru.html>.
2. Сир. [Електронний ресурс], режим доступу <http://misterhac.appspot.com/uk.wikipedia.org/wiki/Сир>.
3. Сыры и сыроварение. [Електронний ресурс], режим доступу http://www.wiki-znanie.ru/ru-wz/index.php/Сыры_и_сыроварение.
4. Сирний туристичний маршрут на Закарпатті. [Електронний ресурс], режим доступу <http://goloskarpat.info/zakarpattya/4195-na-zakarpatt-vdkrili-sirniy-turistichniy-marshrut.html#ixzz2yCmljnjj>.
5. Сыроварня в Закарпатье [Електронний ресурс], режим доступу <http://www.velotour.com.ua/syrovarnya-v-zakarpate-vkusnyj-ukrainskij-brend.html>.
6. Шандор Ф.Ф. Сучасні різновиди туризму: підручник / Ф.Ф.Шандор, М.П. Кляп. – К.: Знання, 2013. – С.272-273.

Summary

I.M. Filonenko. **Cheese Tourism the Nature, Conditions, Features of.**

Highlights the essence of cheese tourism as one of the most promising tourist destinations; considered historical features cheese and its current trends. These countries - the largest manufacturers and exporters of cheeses and developed areas of the country and cheese tourism. The basic premise of cheese Tourism in Ukraine, studied the most promising areas, facilities and routes, which are the basis of this type of tourism in our country.

УДК 911.3

Ю.В. Тертична

УГОРСЬКИЙ ЕТНОС ЗАКАРПАТСЬКОЇ ОБЛАСТІ ЯК РЕСУРС ЕТНОЕКЗОГЕННОГО ТУРИЗМУ

Україно-угорські зв'язки мають давню історію. Територія теперішньої Закарпатської області часто опинялася в складі Угорського королівства. Це все сприяло тому, що зараз на території Закарпатської області збереглося багато об'єктів етноксогогенного туризму.

Постановка проблеми. Туризм є перспективною галуззю економіки в багатьох країнах світу. Його розвиток – це стратегічний крок для додаткового на-