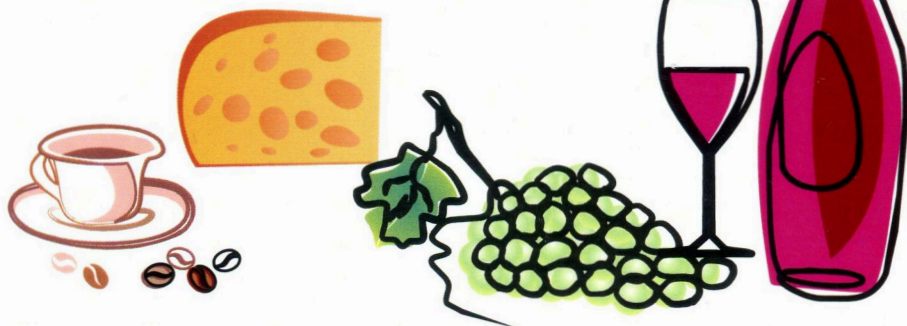
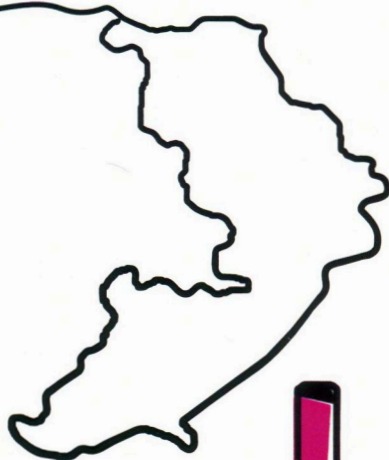




Привабливість туристичного та дегустаційного бізнесу Одеської області

Монографія



Розповсюдження і тиражування без офіційного дозволу ОНАХТ заборонено

УДК 332.158:379.851

ББК 75.81

П75

Рецензенти: **Антоненко І.Я.**, доктор економічних наук, професор кафедри туристичного та готельного бізнесу Національного університету харчових технологій

Лагодієнко В.В., доктор економічних наук, професор, завідувач кафедри маркетингу, підприємництва і торгівлі Одеської національної академії харчових технологій

Поліщук І.М., директор ТзОВ КА «Траваг Сервісіз»

*Рекомендовано до друку вченою радою
Одеської національної академії харчових технологій
(протокол № 14 від 26.06.2018 р.)*

Автори: *І.С. Калмикова, канд.техн.наук, доц. – Глава 1-2, дизайн обкладинки; В.О. Кожевнікова, канд.техн.наук, доц. – Глава 3; Т.Є. Лебеденко, докт.техн.наук, доц. – Глава 3; О.О. Меліх, докт.екон.наук, доц. – загальна редакція, передмова, Глава 5; Т.Г. Меліх, канд.екон. наук, доц. – Глава 5; Т.П. Новічкова, канд. техн. наук, доц. – Глава 3; Г.О. Саркісян, канд.техн.наук, доц. – Глава 4; Ф.А. Трішин, канд.техн.наук, доц. – Глава 5.*

П75

Привабливість туристичного та дегустаційного бізнесу Одеської області : монографія / за заг.ред. Меліх О.О.; Одеська національна академія харчових технологій. – Київ : ДРУКАРНЯ «ХАМЕЛЕОН К», 2018. – 137 с.

ISBN 978-966-97562-3-7

Монографія містить результати досліджень, присвячені автентичності продуктів та напоїв в Одеській області (хліб, сир, вино, бринза, пиво) та історичним особливостям появи (кава, чай), вживанню та змінам у раціоні харчування мешканців, згідно яких автори пропонують прокласти туристичні маршрути та підвищити ефективність туристичного та дегустаційного бізнесу.

Розраховано на фахівців з управління в туризмі, вчених-туризмологів, викладачів, аспірантів, магістрів, практиків туристичного та дегустаційного бізнесу.

УДК 332.158:379.851

ББК 75.81

ISBN 978-966-97562-3-7

© Калмикова І.С., Кожевнікова В.О.,
Лебеденко Т.Є., Меліх О.О.,
Меліх Т.Г., Новічкова Т.П.,
Саркісян Г.О., Трішин Ф.А., 2018
© Одеська національна академія
харчових технологій, 2018

ПЕРЕДМОВА

Полікультурність та багатонаціональність Одеської області є предметом вивчення багатьох науковців, у тому числі і туризмологів. Яскраві природні умови, багата культура, безліч різновидів пізнавального, активного, екологічного відпочинку можуть на цій дестинації співіснувати ще ефективніше. Через гастрономічний туризм використання туристичного потенціалу області стає більш суттєвим і колоритним.

Оскільки означена територія породжує туристичні фантазії вже багатьох поколінь, є необхідність у систематизації накопичених знань з проведення регіональних турів та їх різновидів.

Автори цієї монографії поставили за мету поділитися знаннями та своєю зацікавленістю на прикладі автентичної продукції (локальної, традиційної) історією походження продукції, основних їх компонентів та матеріалів, способів переробки та виробництва, правилами дегустації.

Було обрано вино, пиво, хліб, сир та бринза як основні продукти харчування населення цієї території. Додатково розглянуто такі продукти як кава та чай, які є імпортного походження, але без них уявити проведення екскурсій чи турів неможливо. Доказано, що вплинути на негативні наслідки сезонності туристичних потоків в місті Одеса та в області можна через гастрономічні тури, наприклад, через кавові чи чайні.

В результаті роботи на монографією кожний автор відвідав запропоновані локації майбутніх гастротурів, поділився своїм досвідом закордонного перебування та споживання туристичних продуктів, переконливо висвітлив всю політру розширення туристичного потенціалу області чи будь-якого ефективного його використання.

Ближайшим часом готується монографія, яка дає уявлення про історію, характеристику компонентів виробництва, дегустацію, побудову тематичних турів на основі знань про мед, рибу, шоколад та кондитерські вироби, олію соняшникову. Тому усі зацікавлені у цій роботі запрошуються до участі та конструктивних зауважень.

ЗМІСТ

Передмова	5
ГЛАВА 1. АЛКОГОЛЬНІ НАПОЇ ЯК ЛОКАЛЬНІ ПРОДУКТИ ОДЕСЬКОГО РЕГІОНУ	6
1.1 Класифікація, історія та характеристика особливостей ав- тентичних алкогольних напоїв Одеського регіону	7
1.2 Опис ресурсів Одеської області для алкотуризму	24
ГЛАВА 2. КРАФТОВЕ ПИВО – НОВЕ ЯВИЩЕ ПИВНОЇ КУЛЬТУРИ ОДЕСИ	38
2.1 Класифікація, історія та характеристика компонентів пива	40
2.2 Історія одеського пивоваріння та ресурси для крафтового пивного туризму	57
ГЛАВА 3. НАЦІОНАЛЬНІ ТРАДИЦІЇ ПРИГОТУВАННЯ ХЛІБНИХ ВИРОБІВ. ОЦІНКА РОЛІ ТА ПОТЕНЦІАЛУ В АСПЕКТІ РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ В ОДЕСЬКОМУ РЕГІОНІ	75
3.1 Привабливість етнотуризму Одеської області	76
3.2 Виробництво національних та локальних хлібобулочних виробів як туристичний ресурс	86
ГЛАВА 4. ПРИВАБЛИВІСТЬ СИРНИХ ДЕГУСТАЦІЙ	104
4.1. Ресурси Одеської області для сирних турів	111
4.2. Правила дегустації сиру	109
ГЛАВА 5. КАВОВИЙ ТА ЧАЙНИЙ БІЗНЕС В М. ОДЕСА ТА ПЕРЕДУМОВИ СТВОРЕННЯ ДЕГУСТАЦІЙНИХ ТУРІВ	119
5.1. Підґрунтя регіонального кавового бізнесу	119
5.1. Чайний тур як метод зниження впливу сезонності на тури- стичний потік	131