

Министерство образования и науки Российской Федерации  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Российский государственный профессионально-педагогический университет»  
Институт гуманитарного и социально-экономического образования  
Кафедра социологии и социальной работы

ПРОБЛЕМЫ И ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО  
ТУРИЗМА

Выпускная квалификационная работа бакалавра  
по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение  
профилю подготовки «Сервис»  
специализации «Туризм и гостиничный сервис»

Идентификационный код ВКР: 501

Екатеринбург 2017

Министерство образования и науки Российской Федерации  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Российский государственный профессионально-педагогический университет»  
Институт гуманитарного и социально-экономического образования  
Кафедра социологии и социальной работы

К ЗАЩИТЕ ДОПУСКАЮ:  
Заведующая кафедрой социологии и социальной работы  
\_\_\_\_\_ Н.Ю. Масленцева  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2017 г.

## ПРОБЛЕМЫ И ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ТУРИЗМА

Выпускная квалификационная работа бакалавра  
по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение  
профилю подготовки «Сервис»  
профилизации «Туризм и гостиничный сервис»

Идентификационный код ВКР: 501

Исполнитель:  
студентка группы ЗТГС-411 С

Д.С. Меринова

Руководитель:  
ст. преподаватель кафедры  
социологии и социальной работы

В.С. Куимов

Нормоконтролер:  
ст. преподаватель кафедры  
социологии и социальной работы

В.С. Куимов

Екатеринбург 2017

## РЕФЕРАТ

Дипломная работа выполнена на 79 страницах, содержит 48 источников литературы, а так же 3 приложения на 74 странице.

*Ключевые слова:* ТУРИЗМ, ВИДЫ ТУРИЗМА, ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ТУРИЗМ, ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ТУР.

*Объектом исследования* является гастрономический туризм как вид туризма.

*Предмет дипломной работы* проблемы и перспективы развития гастрономического туризма.

*Цель работы* анализ проблем и перспектив развития гастрономического туризма.

Работа посвящена анализу проблем и перспектив развития гастрономического туризма. Во введении раскрыта актуальность темы, дана общая характеристика использованных в работе методов анализа и сбора эмпирической информации, сформулированы цели, задачи, определён объект и предмет дипломной работы.

В первой главе дана характеристика основных понятий, обозначена специфика гастрономического туризма, как вида туризма и его развитие.

Во второй главе проведен анализ рынка гастрономического туризма, результаты интервью с экспертами (представителями турфирм, реализующих гастрономические туры) и разработан гастрономический тур.

В заключении подведены итоги работы, сформулированы ключевые выводы, обозначены перспективы дальнейших исследований по данной теме.

## СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	4
1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ИЗУЧЕНИЯ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ТУРИЗМА	7
1.1. Специфика гастрономического туризма как вида туризма	7
1.2. Развитие гастрономического туризма в России	20
2. ПРОБЛЕМЫ И ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ТУРИЗМА В РОССИИ	35
2.1. Рынок гастрономического туризма в г. Екатеринбурге	35
2.2. Гастрономический тур «Татарский вечер в деревне Акбаш»	47
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	55
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ	59
ПРИЛОЖЕНИЕ А – Протоколы интервью с экспертами	65
ПРИЛОЖЕНИЕ Б – Памятка для пассажиров автобуса	69
ПРИЛОЖЕНИЕ В – Гастрономические туры, реализуемые в г. Екатеринбурге	72

## ВВЕДЕНИЕ

Тема нашей дипломной работы «Проблемы и перспективы развития гастрономического туризма». Данный вопрос в настоящее время является актуальным, поскольку гастрономический туризм – явление новое и его развитие в мире поэтапно набирает обороты, но уровень изучения данной темы пока ничтожно низок<sup>1</sup>.

Гастрономический туризм подходит тем, кто желает внести в свою поездку что-то необычное, прочувствовать культуру страны и людей через пищу, которую они едят. В последнее время мода на гастрономические туры активно формируется. Самые большие поклонники этого вида туризма – немцы, англичане, американцы и японцы<sup>2</sup>.

Гастрономический туризм является единством экологии, культуры и производства, он отлично организован во Франции, Италии, Испании и Японии, где имеется развитая сеть винно-гастрономических туров<sup>3</sup>.

Такой вид туризма пока только начинает появляться в России, и подобных туров в чистом виде еще нет, поэтому компоненты гастрономических туров добавляют в основные программы. В нашей стране такой туризм пока явление уникальное: нет продуманных гастрономических маршрутов, россияне, готовые платить деньги за подобное путешествие, очень мало<sup>4</sup>.

---

<sup>1</sup>Абрамкина Т.Н. Гастрономическая составляющая регионального турпродукта / Материалы II Международной студенческой научно-практической конференции «Туризм как фактор социально-экономического развития территорий». Иркутск: ИрГУ. 2012. С.9

<sup>2</sup>Аганина А.А. Гастрономический туризм как перспективное направление развития туристской деятельности в Санкт – Петербурге / автореферат. Саратов, 2016. С.7

<sup>3</sup>Драчева Е.Л., Христов Т.Т. Гастрономический туризм: современные тенденции и перспективы // Журнал Российские регионы: взгляд в будущее. 2015. №3. С.44

<sup>4</sup>Королева И.С., Маркова И.Д. Инновационные виды туризма / Материалы VI Международной студенческой электронной научной конференции Белгород: БГНИУ. 2013. С.12

Однако и у нас все большее количество людей начинает осознавать перспективность этого направления турбизнеса.

*Объект* - гастрономический туризм как вид туризма.

*Предмет* – проблемы и перспективы развития гастрономического туризма.

*Цель* – анализ проблем и перспектив развития гастрономического туризма в России.

Для достижения поставленной цели были сформулированы следующие задачи:

- 1) рассмотреть историю развития гастрономического туризма;
- 2) изучить понятие и виды гастрономического туризма, проблемы и перспективы;
- 3) проанализировать рынок гастрономического туризма г. Екатеринбурга;
- 4) разработать гастрономический тур «Татарский вечер в деревне Акбаш».

*Эмпирической базой исследования* послужили материалы полужурнализованного интервью с менеджерами туристских фирм. В работе были использованы статистические данные развития гастрономического туризма в России и Екатеринбурге, а также результаты социологических исследований по близким проблемам.

*Практическая значимость работы.* Результаты и материалы исследования могут быть использованы предпринимателями в сфере туристской индустрии.

Дипломная работа состоит из 2 глав, введения, заключения, списка использованных источников и приложения.

Во введении рассматривается актуальность поставленной темы, ставятся цели и задачи ВКР.

В первой главе обозначена специфика гастрономического туризма, как вида туризма и его развитие.

Во второй главе приводится анализ рынка гастрономического туризма, результаты интервью с экспертами (представителями турфирм, реализующих гастрономические туры) и разработан гастрономический тур.

В заключении освещены выводы по дипломной работе.

# 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ИЗУЧЕНИЯ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ТУРИЗМА

## 1.1. Специфика гастрономического туризма, как вида туризма

Чтобы разобраться в том, что такое гастрономический туризм нужно определиться с понятием самого слова туризм. Таких определений великое множество, поэтому в данной работе мы остановимся на определении, данном в ГОСТ Р 50690-2000 Туристские услуги. Общие требования.

В настоящем стандарте применяют термины по ГОСТ 30335/ГОСТ Р 50646, а также следующие термины с соответствующими определениями<sup>1</sup>:

Туризм - это временные выезды (путешествия) граждан Российской Федерации, иностранных граждан и лиц без гражданства из мест постоянного проживания в оздоровительных, познавательных, профессионально-деловых, спортивных, религиозных и иных целях без занятия оплачиваемой деятельностью в стране (месте) временного пребывания<sup>2</sup>.

При данном определении слова туризм, туристом будет являться гражданин, посещающий страну (место) временного пребывания в оздоровительных, познавательных, профессионально-деловых, спортивных, религиозных и иных целях без занятия оплачиваемой деятельностью в период от 24 ч до 6 мес. подряд или осуществляющий не менее одной ночевки. При этом экскурсант- это гражданин, посещающий страну (место) временного пребывания в

---

<sup>1</sup>ГОСТ Р 50690-2000 Туристские услуги. Общие требования. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации. [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200025205>

<sup>2</sup>Там же

оздоровительных, познавательных, профессионально-деловых, спортивных, религиозных и иных целях без занятия оплачиваемой деятельностью в период менее 24 ч и без ночевки в посещаемой стране<sup>1</sup>.

Туризм можно классифицировать на:

Внутренний туризм - это путешествия в пределах Российской Федерации лиц, постоянно проживающих в Российской Федерации<sup>2</sup>.

Выездной туризм-это путешествия лиц, постоянно проживающих в Российской Федерации, в другую страну<sup>3</sup>.

Въездной туризм-это путешествия в пределах Российской Федерации лиц, не проживающих постоянно в Российской Федерации<sup>4</sup>.

Самодеятельный туризм - это путешествия с использованием активных способов передвижения, организуемые туристами самостоятельно<sup>5</sup>.

Организованный туризм осуществляется ТО, клиент покупает тур у ТА. Тур –это комплекс услуг по размещению, перевозке, питанию туристов, экскурсионные услуги, а также услуги гидов-переводчиков и другие услуги, предоставляемые в зависимости от целей путешествия<sup>6</sup>.

Туры подразделяют на:

- оздоровительные (туры оздоровительного характера с отдыхом и/или лечением на курорте)<sup>7</sup>;

---

<sup>1</sup>ГОСТ Р 50690-2000 Туристские услуги. Общие требования. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации. [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200025205>

<sup>2</sup>Там же

<sup>3</sup>Там же

<sup>4</sup>Там же

<sup>5</sup>Там же

<sup>6</sup>ФЗ "Об основах туристской деятельности в Российской Федерации" от 4 октября 1996 г

<sup>7</sup>ГОСТ Р 50690-2000 Туристские услуги. Общие требования. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации. [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200025205>

- познавательные (туры с экскурсионной программой: посещение музеев, осмотр достопримечательностей, участие в культурных мероприятиях)<sup>1</sup>;

- профессионально-деловые (туры с участием в работе заседаний, конференций, конгрессов, торговых ярмарок и выставок, с выступлениями с лекциями, концертами; с участием в профессиональных мероприятиях, переговорах для заключения контрактов, семинарах, профессиональных специальных курсах, а также с целью продвижения товаров на рынке и увеличения их сбыта; обучения и исследовательской деятельности, за исключением случаев оплачиваемой работы в месте временного пребывания)<sup>2</sup>;

- спортивные (туры для занятия непрофессиональным спортом: пешеходным, конным, лыжным, горным, велосипедным, подводным плаванием и другими водными видами спорта, рыбалкой, охотой и пр., а также с целью участия и присутствия на спортивных соревнованиях)<sup>3</sup>;

- религиозные (туры с паломническими целями, участие в религиозных мероприятиях, маршруты с помещением святых мест)<sup>4</sup>;

- туры с другими целями<sup>5</sup>.

Гастрономический туризм — это поездка по континентам и странам для ознакомления с особенностями местных кухонь, кулинарными обычаями, а также, с целью отведать уникальные для приезжего человека блюда или продукты<sup>6</sup>.

---

<sup>1</sup>ГОСТ Р 50690-2000 Туристские услуги. Общие требования. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации. [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200025205>

<sup>2</sup>Там же

<sup>3</sup>Там же

<sup>4</sup>Там же

<sup>5</sup>Там же

<sup>6</sup>Мударисов Р.Г., Кобитев А.Д. Гастрономический туризм по татарской национальной кухне города Казани. Современные проблемы сервиса и туризма. Казань: КНИТУ. 2015. № 4/Том 9. С.95

Гастрономический туризм как услуга — это нечто большее, чем просто обычная поездка, так как гастрономический туризм есть хорошо продуманный комплекс мероприятий для дегустаций традиционных в определенных местностях блюд, а также некоторых отдельных ингредиентов, не встречающихся больше нигде на земном шаре, имеющих свой особенный вкус<sup>1</sup>.

Гастрономический туризм может объединять в себе несколько видов туризма - это познавательный, событийный и деловой.

В связи с низким уровнем научной разработанности темы, единой классификации гастрономических туров пока не существует, поэтому условно разделим их на две группы:

1. По месту пребывания:

- Сельские («зелёные») гастрономические туры.

Такие туры нацелены на экологически чистую продукцию и подразумевают знакомство с теми гастрономическими изысками, которыми славится данная местность. Так же сюда относится непосредственное участие туристов в сборе дикорастущих ягод в лесу, винограда на виноградниках, овощей и фруктов на фермах<sup>2</sup>.

- Городские гастрономические туры.

В такие туры может входить посещение фабрики или цеха по производству продуктов питания, с возможностью дегустации их продукции, визит в ресторан национальной кухни, где гостю предложат попробовать местные деликатесы, как правило, приготовленные знаменитыми поварами. Обязательным условием для таких ресторанов является наличие хотя бы одной звезды Мишлена. В

---

<sup>1</sup>Нехаева Н. Е., Терехова Ю. С. Гастрономический туризм как перспективное направление развития регионов России. Сборник статей по материалам XXXIV международной научно-практической конференции «Естественные и математические науки в современном мире». Новосибирск: СибАК. 2015. С.82

<sup>2</sup>Советы – гастрономический туризм. Национальный туризм [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://www.russia-open.com/tips/1966/>

таких заведениях акцент ставится на виртуозном сочетании многочисленных ингредиентов.

2. По продукту потребления (в этой классификации предела нет, потому как появляются все новые и новые гастрономические туры):

- винные туры- туры, целью которых является дегустация, потребление, покупка вина непосредственно на винодельне, могут включать посещение виноделен, виноградников, известных ресторанов, винных фестивалей и других специальных мероприятий<sup>1</sup>.

Виды винного туризма:

1. Поездки для туристов - путешествия, организуемые для людей, которые хотели бы посвятить часть, но не все путешествие изучению винных и гастрономических особенностей региона. Обычно это короткий визит к виноделу, с простой дегустацией вина и обзорной экскурсией по винодельне<sup>2</sup>.

Цель такой поездки - побывать в том, или ином винном регионе и получить общие сведения. То есть еще один способ разнообразить обычное путешествие. В таком путешествии есть большая вероятность попасть в группу незнакомых людей. Таким образом, каждый сам для себя решает, что он хочет получить от такого путешествия и к какой категории путешественников он хочет примкнуть<sup>3</sup>.

2. Поездки для винных любителей. Предназначены для людей, которые не работают в винном бизнесе и связаны с ним опосредованно. Однако эти люди активно интересуются вином и получают обширные знания и опыт в этом вопросе. Порой, такие люди знают о вине больше, чем винные профессионалы и могут считаться винными знатоками. Для

---

<sup>1</sup>Винный тур на Ставрополье! «Ставропольвиноградпром». Государственное казенное учреждение [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://www.stavvinprom.com/news/>

<sup>2</sup>Виды туризма. Винный туризм. Дом советов – рецепты и полезные советы. [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://www.domsovetof.ru/publ/>

<sup>3</sup>Там же

них это стиль жизни. Зачастую такие люди любят вступать в закрытые винные клубы и делиться своим опытом и знаниями<sup>1</sup>.

Винные путешествия для этих людей это еще один способ получить ценные знания в области не только вина, но и гастрономии и местной культуры. Поездки для этой группы состоят из достаточно профессиональных дегустаций, сопровождающихся подачей местных блюд от самых лучших поваров; проживании в дорогих отелях-особняках; насыщенной культурной программы и отдыха<sup>2</sup>.

3. Поездки для винных профессионалов. Предназначены для тех, кто в своей профессиональной деятельности тесно связан с вином:

- сотрудники компаний, занимающихся покупкой и продажей вина;
- сомелье в ресторанах и барах;
- сотрудники СМИ, освещающих тему вина и виноделия<sup>3</sup>.

Основной целью таких поездок является само вино. Винные профессионалы пробуют новые вина и решают, достойны они дойти до потребителя или нет. Заключаются сделки на будущие покупки вина напрямую с производителем. Время от времени такие поездки дают профессионалам возможность найти новых винных поставщиков. Также, что немаловажно, они получают новые сведения и повышают свою квалификацию. Как правило, это достаточно тесный круг людей, которые отлично знают друг друга. Винные дегустации в таких поездках очень сложные и серьезные. В большинстве случаев, подобные поездки лишены развлекательной составляющей<sup>4</sup>.

- сырные туры - туры, проходящие в центрах производства сыра.

---

<sup>1</sup>Там же

<sup>2</sup>Виды туризма. Винный туризм. Дом советов – рецепты и полезные советы [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://www.domsovetof.ru/publ/>

<sup>3</sup>Там же

<sup>4</sup>Там же

В некоторых странах сыроварение достигло уровня искусства, и сыр стал предметом национальной гордости. Это в первую очередь Швейцария, Италия, Дания, Голландия и, конечно, Франция. Каждая провинция, каждая маленькая область Франции от Эльзаса до Нормандии и от Пикардии до Корсики славится своим видом сыра<sup>1</sup>. Здесь на многих сотнях мелких кустарных предприятий выпускают несколько сот сортов сыра, которые отличаются друг от друга внешним видом, вкусом и запахом. Туристические бюро Европы уже давно проводят экскурсии в подвалы, где вызревает сыр. Такие визиты помогают посетителям получить представление о том, как удается производить высококачественный сыр, не нарушая древних традиций<sup>2</sup>. Туристам рекомендуется на время туров одеваться потеплее, поскольку в подвалах холодно, а экскурсии длятся не меньше нескольких часов<sup>3</sup>.

- пивные туры - туры, целью которых является дегустация, потребление, покупка пива непосредственно на месте у производителя

Эксперты пивного туризма определили лучшие его направления<sup>4</sup>:

1. Чехия.

Это одна из стран, которую невозможно обойти вниманием в разговоре о пиве. 1087 год ознаменовался для Чехии тем, что в летописи было официально отмечено наличие здесь культуры пивоварения. В городке Мнишек, например, функционирует театр с пивным рестораном, в Писек-у-Яблункова открыли пивной курорт, аналогичные курорты есть также в Ходовой Плане и в городе Гаррахов. Пивные ванны, расслабляют мышцы, прогревают суставы, имеют оздоровительное действие на кожу и волосы, а также омолаживающим эффектом. Город Жатец собирает в конце лета чешских пивоваров на

---

<sup>1</sup>Кляп М.П. Современные разновидности туризма. Учебное пособие. М.: Знание, 2011. С.250

<sup>2</sup>Там же

<sup>3</sup>Там же

<sup>4</sup>Там же, С. 251

ежегодное празднование окончания сбора хмеля, которые привозят с собой все сорта чешского пива<sup>1</sup>.

## 2. Германия.

Октоберфест в Мюнхене - пивной праздник с традиционными колбасками и тушеной капустой под сводами огромного шатра - один из самых известных осенних развлечений в Европе. Для этого и организуются специально поездки, которые становятся частью так называемых пивных туров. Кроме знакомства с производством, пивными обрядами и традиционным пивным меню, туристы еще и возможность бесплатно дегустировать различные сорта и пива. Некоторые из этих сортов варят в небольших городках и в таких маленьких количествах, попробовать их можно только на месте. А таких пивоварен в Германии 1,5 тысячи. Здесь же для туристов проводятся пивные туры: вы выпиваете в каждой пивоварне по пиву, отвечаете на вопросы и получаете диплом пивного бакалавра<sup>2</sup>.

## 3. Ирландия.

Посетить эту страну надо по двум причинам: во-первых, вживую увидеть, как выглядят настоящие ирландские пабы, а во-вторых, посетить родину знаменитых Guinness и Kilkenny<sup>3</sup>

## 4. Бельгия.

В Брюсселе отмечают пивной праздник на главной площади, это празднование связано с днем рождения Манекен Писа, всем известного писающего бронзового мальчика. История пивоварения в Бельгии сложилась так, что слава, приобретенная, благодаря вековым технологиям, маленькими пивоварнями, была использована для развития двух крупных компаний<sup>4</sup>.

---

<sup>1</sup>Там же

<sup>2</sup>Кляп М.П. Современные разновидности туризма. Учебное пособие. М.: Знание, 2011. С.252

<sup>3</sup>Там же

<sup>4</sup>Там же

Ряд экспертов кулинарного и ресторанного бизнеса считают, что национальная кухня во многом является частью культуры в целом, отсюда гастрономический туризм не всегда можно отделить от других видов туризма<sup>1</sup>.

В первую очередь, цель гастрономических туристов – это желание составить свое собственное представление о стране через погружение в культуру приготовления и потребления пищи, а так же желание попробовать экзотические продукты.

Объектами гастрономического туризма являются:

- страны, кухня которых наиболее популярна на мировой арене (на данный момент самыми популярными странами являются Франция, Италия, Испания, Япония, Китай)<sup>2</sup>;

- регионы, известные продуктами, производящимися в этой местности. Например, такие регионы Франции как Бордо, Бургундия, Шампань, известные своими уникальными винами. Голландские города Гауда и Эдам, в которых производятся сыры<sup>3</sup>;

- так называемые, «ресторанные города», главный критерий выделения таких дестинаций – это наличие заведений представляющих разнообразные виды кухонь, стилей и форматов (Нью-Йорк, Лондон, Париж, Токио, Гонконг). Для получения статуса «ресторанного города», город должен обладать уникальной кухней, определяющей пищевую культуру; стандартами качества, декором и роскошью, которые настолько высоки, насколько это вообще возможно. В общем, статус лучших ресторанов не должен находиться под сомнением.

---

<sup>1</sup>Урядова А.В., Савин Д. А. Специальные виды туризма. Учебное пособие: ЯрГУим. П. Г. Демидова. 2013. С. 55

<sup>2</sup>Драчева Е.Л., Христов Т. Т. Гастрономический туризм: современные тенденции и перспективы. 2015. №3. С.45

<sup>3</sup>Там же

Наконец, должна существовать определенная критическая масса людей (местные жители и туристы), готовая тратить деньги на эти рестораны<sup>1</sup>.

- отдельные рестораны, выделяющиеся качеством и эксклюзивностью кухни, оригинальным меню или же имеющие статус «лучших»;

- предприятия, известные своей кулинарной продукцией;

- учреждения, предоставляющие образовательные услуги по направлениям кулинарии и гастрономии;

- кулинарные мероприятия: фестивали, ярмарки, праздники, дегустации, мастер-классы, выставки, конференции<sup>2</sup>.

Ежегодно увеличивается интерес к кулинарным путешествиям, логично, что увеличивается и количество стран, где разрабатываются гастротуристские маршруты. Такая заинтересованность объясняется тем, что людям надоедают продукты-полуфабрикаты, и они хотят попробовать любимые яства «в оригинале».

Таким образом, потенциальными потребителями гастрономических туров могут быть:

- Туристы, которым наскучил обычный туризм,

- Те, кто хочет внести разнообразие в свой рацион,

- Гурманы,

- Те, чья работа связана с приготовлением и употреблением пищи,

- Представители туристических компаний, заинтересованные в организации собственных гастрономических туров<sup>3</sup>.

Гастрономический туризм является специальным видом туризма и имеет ряд особенностей.

---

<sup>1</sup>Там же, С.46

<sup>2</sup>Драчева Е.Л., Христов Т. Т. Гастрономический туризм: современные тенденции и перспективы. 2015. №3. С.46

<sup>3</sup>Урядова А.В., Савин Д. А. Специальные виды туризма. Учебное пособие: ЯрГУ им. П. Г. Демидова. 2013. С. 56

Во-первых, это экскурсионные туры, которые включают в себя дегустацию блюд и напитков. В поездке туристу расскажут о местной кухне, об особенностях вина, сыров, сочетаемости продуктов, что дает уникальную возможность продегустировать то вино или продукт, о котором только что рассказывали; продемонстрируют технологию производства. Таким образом, турист сможет узнать все нюансы их производства в определенной стране, так как у каждой нации и даже региона – свои традиции<sup>1</sup>.

Вторая особенность – специализированные поездки, в которых проводится обучение дегустации или приготовлению различных блюд. В течение всей поездки, профессиональный повар, сопровождающий туристов в пути, сам выбирает продукты, проектирует меню, дает мастер-классы по приготовлению национальных блюд<sup>2</sup>.

В силу своей специфики гастрономические туры не продаются в массовом порядке. Не каждый решится выехать во Францию только для того, чтобы насладиться лягушачьими лапками. Однако это не мешает многим странам привлекать к себе туристов весьма оригинальными способами. Рассказывает опытный путешественник В. Макалович: «Запомнилось посещение Камбоджи. Мы приехали в какую-то деревню и купили живую кобру, которые водятся там прямо во дворах. На наших глазах специалист отрезал змее хвост и слил кровь в графин. Нам на тарелку положили еще бьющееся сердце, которое едят сырым и запивают кровью, разбавленной водкой. Позднее там же довелось отведать суп из кобры, и даже чипсы из змеиной кожи. Еще Камбоджа запомнилась голубями, обжаренными в меде». В любом случае, учитывая, что речь идет об индивидуальных турах, жесткими рамками путешественники не ограничены. Например, отдельные

---

<sup>1</sup>Гастрономический и винный туризм [Электронный ресурс]: Режим доступа: [http://www.weekendtour.ru/rest\\_types/](http://www.weekendtour.ru/rest_types/)

<sup>2</sup>Там же

дегустационные программы, существующие в различных странах, могут и обычное путешествие превратить в гастрономический тур<sup>1</sup>.

Тем не менее, продвижение гастрономического туризма на рынке может способствовать тому, что у таких предложений появится, может, и небольшой, но устойчивый спрос, что приведет к снижению цен, так как существенный недостаток этого вида туризма – финансовая сторона.

К уникальным отличительным чертам гастрономического туризма следует отнести следующее:

- условия для развития кулинарного туризма имеют абсолютно все страны;

- гастрономический туризм не носит характер сезонного отдыха, для любого времени года можно подобрать подходящий тур<sup>2</sup>;

- кулинарный туризм в той или иной степени является составляющим элементом всех туров. Но в отличие от других видов туризма знакомство с национальной кухней становится главным мотивом, целью и элементом гастрономического путешествия;

- продвижение местных хозяйств и производителей продовольственных товаров – является неотъемлемой частью любого гастрономического тура<sup>3</sup>.

Специфика данного направления туризма определяет некоторые правила, которые необходимо соблюдать:

1. Аккуратность при выборе тура. Гастрономические туры – хорошо продуманные мероприятия. Зачастую туристы любят самостоятельно изучить местные кулинарные традиции, посетив рестораны и кафе. За качество блюд в уличном кафе не отвечает никто,

---

<sup>1</sup>Малыгина М.В., Герасева А.Ю. К вопросу о формировании винно-гастрономических туров в Крыму. Сборник статей и тезисов. Омск: Полиграфический центр КАН. 2015. С.67

<sup>2</sup>Малыгина М.В., Герасева А.Ю. К вопросу о формировании винно-гастрономических туров в Крыму. Сборник статей и тезисов. Омск: Полиграфический центр КАН. 2015. С.67

<sup>3</sup>Там же

кроме хозяина заведения. В свою очередь туристические фирмы, продающие гастрономические туры, не станут сотрудничать с ресторанами или любыми другими заведениями, в которых предлагаются сомнительные продукты и напитки. Поэтому проблемы со здоровьем могут возникнуть чаще всего из-за собственных ошибок в выборе.

2. Переоценка возможностей своего организма. Кулинарные путешествия изобилуют множеством блюд и напитков, туристам хочется испробовать все предлагаемые кушанья.

3. Незлоупотребление алкоголем. Цель дегустации вин в том, чтобы оценить вкусовую гамму, а не перепробовать как можно больше сортов алкогольных напитков.

4. Соблюдение правил личной гигиены. Элементарные правила гигиены – мыть руки до и после еды, мыть овощи и фрукты и другие – особо актуальны для гастрономического туризма.

Таким образом, приезжая в любую страну следует помнить, что экзотические блюда, перекусы на экскурсиях, фрукты с уличных лотков могут доставить множество неприятностей, и избежать их в силах самого туриста<sup>1</sup>.

Из специфических особенностей гастрономического путешествия можно выделить такие недостатки, как низкая популярность гастрономических туров у женщин (они реже выбирают такие туры из-за боязни прибавить в весе); индивидуальная непереносимость тех или иных пищевых компонентов<sup>2</sup>.

По опыту многих туристов, хоть раз побывавших в гастрономических турах, национальная кухня никого не оставляет равнодушным. Поэтому многие начинают самостоятельное освоение

---

<sup>1</sup>*Гастротуризм и безопасность.* Сайт о вкусных путешествиях. [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://www.gastrotur.ru/gastroturizm-i-bezopasnostj>

<sup>2</sup>*Центральная Азия с преобладанием буддизма и отдельными анклавами ислама* [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://lektsia.com/4x2ac5.html>

всех тонкостей приготовления понравившихся блюд. А учитывая, что география кулинарных изысков безгранична, популярность таких туров будет расти<sup>1</sup>.

К более тщательному изучению быта, нравов, обычаев населения других стран, традиций и культуры питания, в которых наиболее сконцентрированы и отражены характерные особенности каждого народа, наших соотечественников побуждают:

- активные контакты России со странами ближнего и дальнего зарубежья,

- увеличение деловых связей предприятий,

- возросший поток российских туристов за рубеж, иностранных делегации и частных лиц в Россию<sup>2</sup>.

Специалистам, чья профессиональная деятельность напрямую связана с размещением, обслуживанием, организацией питания и приема туристов из разных стран необходимо знание законов гостеприимства, связанных с культурой и традициями питания народов мира. Это позволит специалистам ресторанного и гостиничного сервиса принять правильное решение при размещении иностранных гостей и организации их питания, избежать ошибок и дать возможность гостю чувствовать себя комфортно в чужой для него стране.

## 1.2. Развитие гастрономического туризма

Отношение к стране в целом зачастую складывается из первого знакомства туриста с местной кухней, ведь кулинарные достижения

---

<sup>1</sup>Урядова А.В., Савин Д. А. Специальные виды туризма. Учебное пособие. Ярославль: ЯрГУ им. П. Г. Демидова. 2013. С.10

<sup>2</sup>Щеникова Н.В. Традиции и культура питания народов мира. Учебное пособие. М.: Инфра-М, 2015, С.127

нации легкодоступны и открыты для личного восприятия даже при кратковременном визите в страну.

До наших дней дошли свидетельства о том, как питались наши предки, их пропитание зависело в первую очередь от экономических особенностей страны, плодородия земли и от уровня развития скотоводства. Появление новых продуктов и блюд имело прямую зависимость от изменений в общественной жизни, расширения связей с другими странами и роста внешней торговли.

В III в. до н. э. в Риме начало развиваться кулинарное искусство. Как и греки, римляне питались три раза в день:

- ранним утром завтракали - хлебом, сырами, фруктами, молоком и небольшим количеством вина,

- около полудня был второй завтрак - принимался часто стоя, на ходу,

- уже ближе к вечеру – самая обильная трапеза – обед, состоящий в основном из густой, круто сваренной каши и полбы, проса, ячменя, или бобовой муки<sup>1</sup>.

Еду подавали в столовую – транклиний. Здесь ставили три обеденных ложа вокруг стола, так что доступ к одной стороне стола оставался свободным, чтобы слуги могли подавать кушанья. За одним столом могли поместиться не более девяти человек<sup>2</sup>.

Обед состоял из трех перемен. Вначале подавали закуски и прежде всего яйца. Отсюда римская поговорка «от яйца до яблок», ведь яблоками и другими фруктами обеденная трапеза завершалась. Излюбленным был мусс-вино – напиток, смешанный с медом. В главную переменную входили разнообразные мясные или рыбные блюда вместе с овощами и всякой зеленью. На богатых пирах гостям подавали так же устриц, морских ежей, моллюски. Наконец наступала очередь

---

<sup>1</sup> *Люди, нравы и обычаи Древней Греции и Рима. История древнего мира.* [Электронный ресурс]: Режим доступа: [http://labyrinthos.ru/text/vinnichuk\\_za-stolom-u-rimlyanina.html](http://labyrinthos.ru/text/vinnichuk_za-stolom-u-rimlyanina.html)

<sup>2</sup> *Там же*

десерта, на который подавались фрукты. Овощной стол римлян был обильнее, чем у греков. Без овощей, приправ, кореньев, пряностей римляне просто не могли обходиться. Охотнее всего римляне употребляли в пищу мясо свиное и козье, высоко ценилась дичь, птица и рыба. Богачи разводили мурен, улиток, устриц. Высокого уровня развития достигло в Риме птицеводство<sup>1</sup>.

В древнейшие времена римляне завтракали и обедали, сидя за столом. Позднее мужчины во время трапезы полулежали вокруг стола на обеденных ложах, женщины же продолжали сидеть, поза лежа считалась для них неприличной. На столы ставили сосуды с вином, солонку и уксусник. Гости сами накладывали себе кушанья в тарелки, мелкие или глубокие. Ножи использовались только для разделки мяса на порции, зато ложки были в ходу. Особое внимание римляне уделяли приборам для приготовления вин: для смешивания, нагревания или охлаждения<sup>2</sup>.

В древности не было крепких спиртных напитков (перегонка спирта была открыта алхимиками только в X в. Н. э.) т.е. алкоголизм был, видимо, чуждым явлением среди древних. Самым распространенным напитком являлись вода, сырое или сваренное виноградное сусло и слады, разбавленное водой сухое вино<sup>3</sup>.

Выделять гастрономический туризм в отдельный вид стали совсем недавно. Естественно он тесно связан со многими видами туризма, ведь приезжая каждый раз в новую страну турист хочет попробовать кулинарные изыски этой страны. Кухня страны как нельзя точно отражает характер жителей этой страны, в ней заключен весь колорит страны. Еда может рассказать о духе народа куда больше иных

---

<sup>1</sup>Люди, нравы и обычаи Древней Греции и Рима. История древнего мира. [Электронный ресурс]: Режим доступа: [http://labyrinthos.ru/text/vinnichuk\\_za-stolom-u-rimlyanina.html](http://labyrinthos.ru/text/vinnichuk_za-stolom-u-rimlyanina.html)

<sup>2</sup>Там же

<sup>3</sup>Щеникова Н.В. Традиции и культура питания народов мира. Учебное пособие. М.: Инфра-М, 2015, с.127

произведений архитектуры и живописи. Изящные искусства индивидуализированы, а вот национальная кухня, как говорят французы, «дело щепоток» многочисленных и безымянных авторов<sup>1</sup>.

Наибольшей популярностью на гурмэ-карте мира пользуются европейские страны- Италия, Франция, Португалия, Испания, Австрия, Бельгия и т. п., а также экзотические, но повсеместно известные гастрономические традиции Китая, Индии, Японии, Мексики, Израиля и стран арабского мира<sup>2</sup>.

Гастрономическая Европа — это прежде всего паста, пицца, ветчины и вина Италии, фуа-гра, улитки, устрицы и прочие морепродукты, сыры, а также многочисленные вина и шампанское Франции, сыровяленые деликатесы, блюда из рыбы и опять же вина Испании, выпечка, сладости и шоколад Австрии, Швейцарии и Бельгии, сыры и сельдь Голландии, сосиски, тефтели и пиво Германии и прочие многочисленные продукты с национальным колоритом<sup>3</sup>.

В экзотические страны едут в основном за глобальными впечатлениями от местной гастрономии: еврейские хумус, фалафель и неизменная фаршированная рыба — лишь малая часть мультикультурной кухни Израиля, равно как и национальные гастрономические традиции Индии — это смесь десятков локальных блюд, специй и приправ разных штатов<sup>4</sup>.

Каждая из стран имеет свои особенности, позволяющие в ней развиваться гастрономическому туризму. По мнению российской

---

<sup>1</sup>Гастрономические туры. Интернет-справочник практической информации для туристов «Тонкости туризма» [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://tonkosti.ru/>

<sup>2</sup>Там же

<sup>3</sup>Там же

<sup>4</sup>Там же

версии кулинарного журнала Jamie британского шеф-повара Джейми Оливера факторы, влияющие на развитие гастрономического туризма:

- Реакция на урбанизацию – стремление к локализации, «к корням»;
- Желание потребителя больше знать о том, что он ест, поиск экологически чистой продукции;
- Интерес к культурным различиям в кулинарных традициях;
- Поиск новых ощущений (визит на ферму, сбор винограда, кулинарный мастер-класс);
- Стремление к индивидуальности, уход от массовости;
- Развитие сектора сельского туризма (агротуризма): ориентация на использования ресурсов местности для создания туристического продукта.

Прочие аспекты продвижения:

- Обратная связь (исследования) и «сила слова»;
- Работа с прессой, лидерами мнений и экспертами (пресс-туры);
- Работа со стратегическими медиа-партнерами;
- Просветительская деятельность: создание новых ценностей;
- Работа с офисами по туризму («привязка» к крупным кулинарным, культурным и гастрономическим событиям региона, использование инструментов продвижения);
- Работа с производителями (вовлечение в процесс общения - с будущим потребителем, интерактивная связь);
- Работа с продуктом (постоянное обновление) – дифференциация;
- Прямая реклама.<sup>1</sup>

Начальным этапом становления гастрономического туризма считается 1998 год, когда доцент кафедры народной культуры в

---

<sup>1</sup>*Особенности* маркетинга и продвижения винно-гастрономического туризма! Кулинарный журнал Джейми Оливера [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://www.jamiemagazine.ru/>

государственном университете Bowling Green (Боулинг Грин, США) Люси Лонг ввела в обращение термин «кулинарный туризм». Поэтому часто гастрономический туризм называют еще и кулинарным туризмом<sup>1</sup>.

С этого момента и до 2001 года ученые из различных стран мира проводили исследования в области кулинарного и винного туризма. В 2001 году будущий президент Международной ассоциации гастрономического туризма американский экономист Эрик Вольф написал первую статью о кулинарном туризме в мире, позднее он развил эту тему в первой книге Международной организации кулинарного туризма<sup>2</sup>.

В 2003 году им была основана Международная ассоциация гастрономического туризма (The International Culinary Tourism Association). Она предоставляет широкий спектр преимуществ для своих членов, таких как: обучение, развитие и продвижение. Миссия организации гласит: «Помогать людям, обществу и предприятиям развиваться путем налаживания взаимовыгодных отношений основанных на всеобщем интересе к еде и напиткам». Манифест Международной ассоциации кулинарного туризма отражает способность человека познавать культуру страны через ее национальную кухню: «Еда – это квинтэссенция нации, ее характера и истории»<sup>3</sup>.

В 2006 году был создан Международный институт кулинарного туризма, курирующий образовательные и учебные компоненты программ Международной ассоциации гастрономического туризма. Повсеместное развитие кулинарного туризма привело к образованию турфирм, специализирующихся на международном гастрономическом

---

<sup>1</sup>Драчева Е.Л., Христов Т. Т. Гастрономический туризм: современные тенденции и перспективы. 2015. №3. С.46

<sup>2</sup>Там же

<sup>3</sup>Там же, С.47

туризме, примерами могут служить такие компании как: «Gourmeton Tour» (США), «The International kitchen» (Великобритания), «Gourmet Getaways» (Италия)<sup>1</sup>.

Несмотря на то, что Международная ассоциация кулинарного туризма появилась в США, первопроходцами в генерировании идеи гастрономических туров все таки считаются итальянцы, которые грамотно совместили налаживание торговых и технологических производств с привлечением туристов под знаком вкусной и здоровой пищи. С момента своего рождения, гастрономический туризм растет в геометрической прогрессии с каждым годом<sup>2</sup>.

Не менее известна и французская кухня. Французы испокон века относились к процессу приготовления и поглощения пищи весьма серьезно и ответственно. Едва ли не каждый уроженец Франции считает себя выдающимся кулинаром, каждая семья свято хранит свои фамильные секреты приготовления тех или иных блюд<sup>3</sup>.

К концу XVIII века французы поставили гастрономию на научную основу. Ансельм Брийа-Саварин - французский общественный деятель - депутат, мэр и судья - описал основы рационального питания, разработал нормативные правила гастрономии, ввел в бытовой обиход понятие «вкус». Его современник Антоним Карем, долгое время работавший в России, впервые указал на роль химии в кулинарии и ввел такую естественную сегодня вещь, как точные весовые дозировки в рецептах блюд<sup>4</sup>.

---

<sup>1</sup> Драчева Е.Л., Христов Т. Т. Гастрономический туризм: современные тенденции и перспективы. 2015. №3. С.47

<sup>2</sup> Линькова А.А., Максименко А.Г. Актуальность включения гастрономических туров в программу туристских путешествий. Краснодар: КГУ. 2014. №1. С.187

<sup>3</sup> Региональная кухня Франции. Портал ресторанной жизни [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://allcafe.ru/readingroom/kitchen/french/407>

<sup>4</sup> Гастрономия как искусство и наука. СпецТур - информация о самых разных видах туризма по интересам. [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://www.spectours.ru/cooking/cooking-toors/gastronomiya.html>

Окончательное возведение гастрономии в ранг научной дисциплины произошло уже в XXI веке, когда во Франции был создан первый в мире гастрономический университет<sup>1</sup>.

С точки зрения психологии, процесс поглощения пищи – одно из главных удовольствий, потребность в котором заложена в каждом человеке. А для гурманов вкусная и красиво обставленная трапеза – настоящее наслаждение. Именно к наслаждению вкусной едой и восходит значение слова «гастроном». Словарь Даля определяет слово «гастрономия» как поварское искусство, а «гастроном» - это «тонкий едок, сластоежка, лакомка, любитель вкусно поесть».<sup>2</sup>

Итак, гастрономический туризм – это путешествие по странам и континентам для знакомства с особенностями местной кухни, кулинарными традициями, с целью отведать уникальные для приезжего человека блюдо или продукт<sup>3</sup>.

В силу своего расположения, на стыке двух континентов, Россия соприкасалась с самыми разными культурами, и необходимость существования на стыке цивилизаций Европы и Азии привела к формированию неповторимого национального менталитета<sup>4</sup>.

Сегодня Россия – одно из самых многонациональных государств мира. Этническое разнообразие российских народов настолько велико, что чрезвычайно трудно их типизировать. Наиболее многочисленной на территории России является индоевропейская языковая семья, к которой относится 86% населения страны. Основной при этом является славянская группа (85% жителей России). Кроме этого, значительные

---

<sup>1</sup>Гастрономия как искусство и наука. СпецТур - информация о самых разных видах туризма по интересам [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://www.spectours.ru/cooking/cooking-toors/gastronomiya.html>

<sup>2</sup>Гастрономический туризм. Журавлиная родина. [Электронный ресурс]: Режим доступа: [http://www.craneland.ru/?page\\_id=8366](http://www.craneland.ru/?page_id=8366)

<sup>3</sup>Гастрономический туризм. Калининград.Ru [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://kaliningrad.ru/news/>.

<sup>4</sup>Географическое положение и границы России. Учимся географии. [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://www.learngeography.ru/leags-323-1.html>

доли населения России составляют семьи алтайская (8%), северокавказская (3%) и уральско-юкагирская (2%). К коренным жителям России относятся также малочисленные народы чукотско-камчатской и эскимосско-алеутской семей и некоторые этносы, говорящие на изолированных языках, не относящихся к какой-либо языковой семье<sup>1</sup>.

Каждый народ индивидуален, т. к. отличается укладом жизни, обычаями, историческими традициями, культурой. Неотъемлемой частью культуры является кухня. Недаром этнографы начинают исследование жизни любого народа с изучения его кухни, ибо в ней в концентрированном виде отражается история, быт и нравы народа<sup>2</sup>.

В условиях такого этнического разнообразия в первую очередь стоит выделить русскую кухню, которая давно пользуется широкой известностью во всем мире. Это проявляется как в прямом проникновении в международную ресторанную кухню исконно русских пищевых продуктов (икры, красной рыбы, сметаны, гречневой крупы, ржаной муки и т. п.) или некоторых наиболее знаменитых блюд русского национального меню (студня, щей, ухи, блинов, пирогов и т. д.), так и в косвенном влиянии русского кулинарного искусства на кухни других народов. Ассортимент блюд русской кухни на рубеже XIX и XX вв. стал столь разнообразен, а ее влияние и популярность в Европе настолько велики, что о ней заговорили к этому времени с таким же уважением, как и о знаменитой французской кухне<sup>3</sup>.

Кухни тюркских народов не менее популярны среди россиян. Здесь и татарский бэлиш (беляш), эчпочмак (курник), чэк-чэк (чак-чак);

---

<sup>1</sup>*Географическое* положение и границы России. Учимся географии. [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://www.learngeography.ru/leags-323-1.html>

<sup>2</sup>*История* традиционной русской кухни. Кулинарный портал. [Электронный ресурс]: Режим доступа: [http://kuking.net/11\\_122.htm](http://kuking.net/11_122.htm)

<sup>3</sup>*Кухни* народов России. Русская кухня. Справочник для ресторанного обслуживания туристов [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://supercook.ru/restintour/restintour-03.html>

казахский бешбармак, куырдак, манты, кумыс; башкирская и чувашская кухни, во многом сходные с первыми двумя. Не менее востребованы и блюда северокавказских народов (хычины, халва, шурпа, хинкали)<sup>1</sup>.

Поэтому развитие гастрономического туризма в нашей стране должно занимать важную позицию среди приоритетных направлений туристической сферы.

В России это сравнительно новый вид туризма, который стремительно развивается и приобретает все большую популярность. Предпосылки для его развития есть, и двигаться можно в следующих направлениях.

Во-первых, это рестораны национальных кухонь России, где гостям из других стран предлагают попробовать классические национальные блюда<sup>2</sup>.

Открываются и целые комплексы, посетители которых могут познакомиться не только с традиционной кухней, но и узнать многое о культуре данного народа.

В Казани есть ресторан под названием «Дом татарской кулинарии», выполненный в духе татарской культуры. Подобного рода в Москве ресторан казахской кухни «Костанай».

В Ярославской области, предлагаются программы типа «Обед в русской избе». Они организуются в настоящем деревенском доме, хозяева которого принимают гостей в соответствии с русскими хлебосольными традициями.

---

<sup>1</sup>Русская кухня. Кулинарный портал. [Электронный ресурс]: Режим доступа: [http://kuking.net/8\\_644.htm](http://kuking.net/8_644.htm)

<sup>2</sup>Гастрономический отель: изысканная кухня для гурманов. Газета «Аргументы и факты». [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://www.pskov.aif.ru/society/education/146238>

Ценное достоинство такого гастрономического тура – экологическая чистота используемых продуктов<sup>1</sup>.

Ресторанно-гостиничный комплекс «Русская изба» в Кинешме Ивановской области предлагает не только блюда русской кухни, но и экскурсии по окрестным Плесу, Юрьевцу и Палеху, круизы по Волге<sup>2</sup>.

Газета «Ведомости» публикует следующие выводы опроса туристических компаний: сейчас в России наиболее востребованы гастрономические «туры выходного дня»: короткие поездки за едой и новыми впечатлениями. Объект может быть разным: ресторан, музей определенных продуктов, ферма, предприятия<sup>3</sup>.

К примеру, музей в Коломне «Коломенская пастила». Здесь организуется театрализованная экскурсия, посвященная пастильному производству, где рассказывают о технологии изготовления и истории пастилы, деталях быта XVIII века, устраивают дегустацию нескольких сортов.

По такому же принципу устроен музей масла в поселке Семеново Вологодской области и музей пряника в Туле. Экскурсия строится одинаково: сначала рассказывают про главный экспонат (в вологодском музее, к примеру, демонстрируют традиционные способы отстаивания молока и изготовления сметаны), а затем дают попробовать<sup>4</sup>.

Любители сладкого могут посетить московскую кондитерскую фабрику «Красный Октябрь», расположенную на Берсеневской набережной в центре столицы. На экскурсии продолжительностью около двух часов рассказывают об истории этого предприятия и

---

<sup>1</sup>Гастрономический туризм. Туризм в России [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://sokolov33.ru/index.php/18-vidy-turizma?start=5>

<sup>2</sup>Сычева В.О., Шпенькова К.С. Условия развития гастрономического туризма в России и в мире. Журнал Концепт. Саратов. 2014. № 7. С.126

<sup>3</sup>И все при деле. Ведомости - деловая газета. [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://info.vedomosti.ru/friday/article/2010/07/15/16013>

<sup>4</sup>Там же

методах изготовления лакомств. В конце экскурсии всех гостей «Красного Октября» ждет чаепитие и свежие сладости прямо с конвейера<sup>1</sup>.

Город Ногинск Московской области известен своим мороженым. На расположенном здесь Ногинском хладокомбинате тоже проводятся экскурсии, во время которых любой желающий сможет узнать, как изготавливается данная продукция, а по окончании обязательна дегустация<sup>2</sup>.

Популярен и такой тип гастрономического путешествия как «зеленый туризм», где можно не только съесть свежую продукцию, но и поучаствовать в ее сборе.

В селе Медное Тверской области на ферме LittleItaly, принадлежащей итальянцу Пьетро Мацца, с конца 1990-х годов варят сыры, пекут хлеб и кормят туристов блюдами итальянской кухни. Сюда приезжают погулять по скотному двору, прокатиться на лошади, послушать рассказ об итальянской культуре изготовления сыров, попробовать их и съесть обед, все ингредиенты для которого выращены тут же<sup>3</sup>.

В Суздале посетителям покажут ферму, птичий двор, пасеку, расскажут о лекарственных травах, поведут по памятникам Суздаля. Важная часть программы – еда: капуста на меду, салат из дикорастущих трав, щи из крапивы и щавеля, запеченный гусь. Все продукты выращены здесь же, все блюда характерны для этих мест<sup>4</sup>.

В Красногорском районе Алтайского края вскоре появится целая «Сырная деревня» в стиле XVIII века: музей со старинными

---

<sup>1</sup>*Путешествие* за вкусами, или особенности гастрономического туризма. Портал для публикации и поиска предложений по аренде коттеджей, апартаментов, квартир и частных гостиниц [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://blog.holidaykey.ru/?p=743>

<sup>2</sup>*Там же*

<sup>3</sup>*И все при деле.* Ведомости - деловая газета. [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://info.vedomosti.ru/friday/article/2010/07/15/16013>

<sup>4</sup>*Там же*

сепараторами и молокомерами, в котором все стадии производства можно будет наблюдать через стеклянную стену. В проект войдет еще и уникальный «Сырный маршрут» для туристов, который уже начал работать в июле 2011 года. Главный его пункт – посещение ЗАО «Карагужинскиймаслосырзавод» с дегустацией сыров «Карагужинский», «Советский» и «Швейцарский»<sup>1</sup>.

В Кабардино-Балкарии туристическая компания «Эльбрустурсервис» разработала программу агротура в высокогорное балкарское село. Здесь предлагается пожить повседневной жизнью горца: переночевать в сакле пастуха, поучаствовать в сенокосе, позавтракать хычинами с айраном<sup>2</sup>.

Новым направлением для гастрономического туризма станет проект «Сказочная карта России», стартовавший в 2010 году, который пополнился новым предложением. В рамках проекта будет также систематизирована информация, связанная с хлебосольными традициями России под названием «Вкусная карта России». Одним из направлений, которые будут включены в отдельно создаваемую карту, станет Ярославская область, где рядом с городом Мышкиным с его сказочной Мышкой-норушкой находится родина сразу двух сортов отечественного сыра – российского и пошехонского. Кроме того, помимо хорошо узнаваемых брендов, таких, как тульский пряник, планируется развивать менее известные кулинарные места. Это, например, Камышин, претендующий на звание арбузной столицы России, или Псков как место добычи самого вкусного снетка. «Вкусная карта» будет представлена мировому обществу летом 2013 года<sup>3</sup>.

---

<sup>1</sup>*VI праздник сыра* проходит в Алтайском крае. Сделано у нас [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://sdelanounas.ru/blogs/7392>

<sup>2</sup>*И все при деле*. Ведомости - деловая газета. [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://info.vedomosti.ru/friday/article/2010/07/15/16013>

<sup>3</sup>*«Вкусная карта России»* стартует с ярославского хрена. Биржевой лидер. [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://www.profi-forex.org/novosti-rossii/entry1008140220.html>

Эксперты петербургской Высшей школы экономики провели специальное исследование и выявили те регионы России, в которых успешно используются гастрономические бренды. Критериями отбора стали: традиционное упоминание продукта в народных сказках, песнях; продукт является ядром, центром организации событий; высокая степень кастомизации бренда; продукт является местным сувениром, увозимым туристами; продукт включен в традиционные рецепты данного региона; блюда с использованием данного продукта имеются в ресторанах территории; потребление продукта во время посещения туристской дестинации носит символический, знаковый характер. На первом месте Камчатка с ее крабовыми богатствами. Большая часть турфирм, которые приглашают к себе туристов, отмечают именно крабов как уникальный гастрономический изыск. Очень активно используется байкальский омуль в туристской рекламе как привлекательное блюдо. Активно работают с красной рыбой и икрой сахалинские туроператоры. Из неприродных ресурсов успешно продвигают туроператоры тульский пряник. Это лидеры гастрономических брендов, которые являются привлекательными для туристов<sup>1</sup>.

Понятие "гастрономический туризм" это вид путешествий, основной целью которых является знакомство с особенностями кухни той или иной местности или страны<sup>2</sup>.

К сожалению, гастрономический туризм в России пока понятие редкое. Отсутствие продуманных маршрутов и плохое развитие инфраструктуры не делают хорошей рекламы этому виду путешествий. Мало кто из иностранцев и россиян будет платить достаточно большие деньги, чтобы пересечь бескрайние просторы нашей Родины с целью

---

<sup>1</sup>Гастрономические бренды Санкт-Петербурга. Официальный сайт турфирмы «ТалеТур» [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://www.tale-tour.ru/news10781.html>

<sup>2</sup>Гастрономический туризм в России. Статьи о странах, туризме [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://www.searchotel.ru/statshow/32>

попробовать то или иное блюдо. Причем важно не просто съездить попробовать кулинарное изделие, а приобщиться к искусству приготовления пищи. Однако, не смотря на существующую ситуацию в России, все больше и больше бизнесменов понимают перспективность этого направления.

## 2. ПРОБЛЕМЫ И ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ТУРИЗМА В РОССИИ

### 2.1. Рынок гастрономического туризма в г. Екатеринбурге

В Свердловской области власти считают очень перспективным развитие гастрономического туризма и вкладывают средства в развитие этого направления. Именно подобный туризм показывает всю многогранность исконно русского уклада жизни и позволяет приобщиться не только к своим корням, но и отлично провести время, всем желающим отведав настоящих русских блюд<sup>1</sup>.

Гастрономический туризм – молодое перспективное туристическое направление в России, имеющее огромный экономический потенциал и начало его развития мы наблюдаем в настоящие дни. Поэтому список турфирм, реализующих гастрономические туры по России, пока невелик.

В настоящее время существует несколько гастрономических маршрутов, которые турфирмы предлагают гурманам и любителям интересных путешествий<sup>2</sup>.

Рассмотрим туристические фирмы, реализующие гастрономические туры по России из Екатеринбурга.

1. Турфирма «Открытие» (+7 (343) 361-61-37, ул. Белинского 83, оф. 1308)

Специализируется на следующих видах туризма по более чем 50 зарубежным направлениям: экскурсионный, пляжный, культурно-

---

<sup>1</sup>Тюрина И.Д., Васильева Н.П. Гастрономический туризм как инновационный сегмент в сфере питания и сервиса. Сборник статей Международной научно-практической конференции «Продовольственный рынок: состояние, перспективы, угрозы». Екатеринбург: УрГЭУ. 2015. С.180

<sup>2</sup>Гастрономический туризм в России. Статьи о странах, туризме [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://www.searchotel.ru/statshow/32>

познавательный, речной, детский и молодежный отдых, образовательный, экологический, горнолыжный, конгресс-туризм, спортивная охота и рыбалка<sup>1</sup>.

Турфирма «Открытие» является туристическим агентством по направлениям: Карелия, Ленинградская область, КавМинВоды, Средняя полоса России, Подмосковье, Алтай, Байкал, Беларусь. Основные летние направления: Краснодарский край (автобусные туры и авиатуры), Абхазия, Украина. Осуществляет продажу зимних горнолыжных туров в Домбай, Приэльбрусье, Красную поляну, на Урал<sup>2</sup>.

В ассортименте компании большое количество экскурсионных и активных туров по России: еженедельные туры в Санкт-Петербург, по городам Золотого Кольца, в Великий Новгород, Псков, Казань, Смоленск, Нижний Новгород, Великий Устюг, в республику Карелия, по странам ближнего зарубежья, в Украину (Киев) и Беларусь (Минск). Теплоходные экскурсии по рекам и озерам. Для организованных групп предлагаются однодневные туры по Москве и Подмосковию<sup>3</sup>.

Турфирма «Открытие» предлагает двухнедельный автобусно-гастрономический тур «Вкусы Крыма» (см. Приложение В), стоимость которого составляет 29800 на человека.

2. Турфирма «Спутник» (+7 (343) 351-07-07, ул. Пушкина, 5)

Основными принципами работы фирмы являются: при высокой профессиональной компетенции и добросовестности - постоянное качество, надежность и престиж. Фирма имеет богатые традиции,

---

<sup>1</sup>Туры по России. Официальный сайт турфирмы «Открытие» [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://open-tur.com>

<sup>2</sup>Там же

<sup>3</sup>Там же

которые накоплены и сохраняются на протяжении более 45 лет деятельности на туристском рынке<sup>1</sup>.

При планировании направлений, фирма принимает во внимание пожелания и потребности клиентов, развивая многочисленные направления туристских услуг<sup>2</sup>.

Основные виды деятельности: зарубежные туры, бронирование гостиниц, экскурсионное обслуживание в России и любой стране мира; прием и обслуживание туристов в Екатеринбурге и регионе; услуги гидов-переводчиков; морские и речные круизы; лечебно-оздоровительные туры; обучение и образование за рубежом; горнолыжные курорты; детский и молодежный отдых; международные студенческие удостоверения ISIC; деловой туризм; событийный туризм; шоп-туры; VIP-туризм; экологический туризм; бронирование и продажа авиабилетов по России и за рубеж; оформление медицинских страховок за рубеж, по России, на время авиаперелетов<sup>3</sup>.

Одним из приоритетных направлений, является прием и обслуживание туристов в г. Екатеринбурге: бронирование гостиниц; открытие туристических виз; предоставление услуг гидов; размещение в загородных домах отдыха и санаториях; содействие в организации семинаров и конференций; организация экскурсий и экскурсионных туров по городу и региону<sup>4</sup>.

Помимо основных услуг - продажи туров, бюро оказывает следующие дополнительные услуги: бронирование и продажа авиабилетов на рейсы по России, СНГ, на международные рейсы ведущих российских и иностранных авиакомпаний по их тарифам; бронирование отелей и аренда автомобилей за рубежом, в городах

---

<sup>1</sup>Туры по России. Официальный сайт турфирмы «Спутник» [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://www.sputnik-ekb.ru>

<sup>2</sup>Там же

<sup>3</sup>Там же

<sup>4</sup>Там же

России и СНГ; оформление медицинских страховок для путешествий за рубежом, по России и на время авиаперелета; организацию трансферов в Москве; консультации и содействие при открытии виз<sup>1</sup>.

Турфирма предлагает двухдневный гастрономический тур в Казань "БикТэмле- очень вкусно!" (см. Приложение В), стоимость которого начинается от 13640 на человека.

3. Турфирма «Счастливый случай» (+7 (343) 355-43-81, +7 (343) 310-18-35, пр-т Ленина, 50 Б, оф.808)

Турфирма специализируется на внутреннем и международном въездном туризме<sup>2</sup>.

Визитной карточкой компании стали автобусные туры по России. Популярность автобусных туров растет с каждым годом, этот вид отдыха уже завоевал сердца путешественников. Каждая программа открывает новые уголки нашей Родины, за одну поездку можно посмотреть несколько городов и познакомиться с удивительными природными, историческими, архитектурными достопримечательностями самой большой страны в мире – России<sup>3</sup>.

Разработанные туры постоянно совершенствуются и пополняются новыми позициями. Каждый сезон мы удивляем наших туристов и партнеров авторскими маршрутами, открывая новые границы взглядов на свою Родину<sup>4</sup>.

Турфирма предлагает однодневный тур «Масленица в Новой Ельне» (см. Приложение В), стоимость которого составляет 1790 на человека.

4. Турфирма «Профсервис» (+7 (343) 216-51-62, ул.Сулимова 50, оф.6.02)

---

<sup>1</sup>Туры по России. Официальный сайт турфирмы «Спутник» [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://www.sputnik-ekb.ru>

<sup>2</sup>Туры по России. Официальный сайт турфирмы «Счастливый случай» [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://www.ektrest.ru/gde-kupit-tury>

<sup>3</sup>Там же

<sup>4</sup>Там же

ООО «ПрофСервис» является туроператором г. Екатеринбурга и занимается внутренним и международным въездным туризмом: приём туристов в Екатеринбурге, организация туров по Уралу и Сибири, организацию туров по Уралу и Екатеринбургу для российских и иностранных туристов; содействие в оформлении виз для российских туристов и приглашений для иностранных туристов; другие туристские услуги: туры, билеты, отели, страховки<sup>1</sup>.

Турфирма предлагает однодневный гастрономический тур в г. Заречный на пивоварню Jawsbrewery (см. Приложение В), стоимость которого составляет 1900 на человека

5. Турфирма «ВС-тур» (+7 (343) 383-56-20, ул.Челюскинцев, 106)

Экскурсионное бюро "ВС-Тур Екатеринбург" предлагает десятки туров по Уралу: Экскурсии для школьников. Интересные и познавательные программы для одноклассников, их учителей и родителей. Экскурсии для пенсионеров. Когда еще можно посвятить время изучению красот и достопримечательностей Урала как не на заслуженном отдыхе? Туры выходного дня и программы будних дней. Если у вас «скользящий» график – не обязательно дожидаться субботы или воскресенья. Просто выберите удобный для вас день недели и отправляйтесь в путешествие! Корпоративные программы. Наше бюро подготовит предложение для отдела, цеха или целого предприятия. Размер группы от 10 человек<sup>2</sup>.

Турфирма предлагает гастрономический тур выходного дня в Казань «Казань гастрономическая» (см. Приложение В), стоимость которого составляет от 10900 на человека.

На этом предложения турфирм г. Екатеринбурга по интересующему меня виду туризма заканчиваются.

---

<sup>1</sup>Туры по России. Официальный сайт турфирмы «Профсервис» [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://www.rusgo.ru>

<sup>2</sup>Туры по России. Официальный сайт турфирмы ВС-тур [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://vs-tur.com>

## Турфирмы г. Екатеринбурга, реализующие гастрономические туры

	Открытие	Счастливы й случай	Профсервис	Спутник	ВС-тур
Основн ые виды туристи ческой деятель ности	специализиру ется на следующих видах туризма по более чем 50 зарубежным направлениям : экскурсионны й, пляжный, культурно- познавательн ый, речной, детский и молодежный отдых, образовательн ый, экологически й, горнолыжный , конгресс- туризм, спортивная охота и рыбалка.	специализи руется на внутренне м и междунаро дном въездном туризме. Визитная карточка компания- автобусные туры по России.	организация туров по Уралу и Екатеринбур гу для российских и иностранны х туристов; содействие в оформлении виз для российских туристов и пригласени й для иностранны х туристов; другие туристские услуги: туры, билеты, отели, страховки.	Зарубежные туры, бронирование гостиниц, экскурсионное обслуживание в России и любой стране мира; Прием и обслуживание туристов в Екатеринбурге и регионе; услуги гидов- переводчиков; Морские и речные круизы; Лечебно- оздоровительн ые туры; Обучение и образование за рубежом; Горнолыжные курорты; Детский и молодежный отдых; Деловой туризм; Событийный туризм; Шоп-туры; VIP-туризм; Экологический туризм; Бронирование и продажа авиабилетов по России и за рубеж.	Экскурсии для школьников. Интересные и познавательные программы для одноклассников, их учителей и родителей. Экскурсии для пенсионеров. Когда еще можно посвятить время изучению красот и достопримечате льностей Урала как не на заслуженном отдыхе? Туры выходного дня и программы будних дней. Если у вас «скользящий» график – не обязательно дожидаться субботы или воскресенья. Просто выберите удобный для вас день недели и отправляйтесь в путешествие! Корпоративные программы. Наше бюро подготовит предложение для отдела, цеха или целого предприятия. Размер группы от 10 человек

Количество предлагаемых гастрономических туров	1	1	1	1	1
Название гастрономического тура	«Вкусы Крыма»	«Масленица в Новой Ельне»	«Экскурсия на пивоварню Jawsbrewery»	«БикТэмле-очень вкусно!»	«Казань гастрономическая»
Продолжительность гастрономического тура	14 дней	1 день	1 день	2 дня	2 дня
Стоимость гастрономического тура	29800	1790	1900	13640	10900
Тип	Индивидуальный	групповой	групповой	индивидуальный	индивидуальный
Сезонность	Лето\Осень	Весна	Не зависит от сезона	Не зависит от сезона	Не зависит от сезона

При анализе рынка турфирм, мы обратили внимание, что гастрономические туры по Уралу явление абсолютно новое и неизведанное, несмотря на то, что с 2013 года в рамках межрегионального форума «Большой Урал» активно обсуждался вопрос о развитии гастрономического туризма на Урале.

Проанализировав данные рынка гастрономического туризма в г. Екатеринбурге, можно сделать следующие выводы:

1. Гастрономические туры, предложенные данными турфирмами – это, в основном, туры выходного дня;
2. В большинстве своем, гастрономические туры – это индивидуальные туры, это не массовый вид отдыха;
3. Гастрономические туры отличаются дороговизной;
4. Гастрономических маршрутов мало, рассмотренные турфирмы предложили только по одному гастрономическому туру;
5. Гастрономические туры по Уралу предложили всего две турфирмы и скорее их можно охарактеризовать как познавательные экскурсии с элементами дегустации, нежели назвать полноценными гастрономическими турами;
6. Практически нет конкурентов, поскольку из огромного количества турфирм г. Екатеринбурга гастрономические туры предлагают всего пять турфирм;
7. Гастрономические туры, в основном, не зависят от сезона.

Так же нами были проведены интервью с экспертами (менеджерами турфирм, реализующих гастрономические туры). Задачей этих интервью было узнать, кто ездит в гастрономические туры, каков на них спрос в сравнении с другими турами и, самое главное, выявить проблемы и перспективы развития гастрономического туризма.

В гастрономические туры предпочитают ездить туристы старше 30 лет, что подтверждает И.1.: *«Наши туристы — это активные*

*жители от 30 лет и старше. Они испытывают дефицит эмоциональной коммуникации, поэтому им хочется на что-то смотреть, в чем-то участвовать. Они любят музеи, но там не хватает интерактивности. А гастрономические туры — это совершенно новый формат путешествий. Тут завтрак, обед и ужин становятся не просто частью турпакета, а целью и смыслом всей поездки. Еда и то, что ее окружает, в соединении с увлекательными историями, совершенно особой, уютной атмосферой, возможностью самим, своими руками что-то сделать — это все полностью меняет отношение к привычным продуктам в супермаркете, к кухне. Да что там, к самой жизни».*

*И. 2 на тот же вопрос ответил так: «Наши клиенты— это и люди с высоким доходом, и со средним достатком, и пенсионеры, и люди семейные. Для занятых клиентов наш двухдневный гастрономический тур-это возможность отдохнуть от работы за короткий срок, не сильно выпадая из привычного ритма жизни, для людей семейных - это возможность с интересом провести время всей семьей, но главная цель у всех одна - познакомиться с татарской культурой через быт и местную кухню»*

*И. 3 описала потребителей гастрономических следующим образом: «В последнее время большой популярностью во всем мире стало пользоваться крафтовое пиво. Что это такое и почему вокруг него создается ажиотаж - в этом разобраться поможет наша экскурсия на пивоварню. Пиво пьют молодежь и старики, женщины и мужчины, богатые и бедные, дома и в дорогих ресторанах. Причины выбора такой поездки могут быть разные, но в 90% случаев это связано с тем, что человек в той или иной степени увлекается пивом и любит этот напиток. Пивная субкультура похожа на любую другую субкультуру и строится по тем же признакам, там есть свои*

*авторитеты, тренды и прочее. Поэтому людям, которые крутятся в этом мире, и интересны пивные туры».*

Далее экспертам было предложено сравнить спрос на гастрономические туры со спросом на другие туры. Главной проблемой они выделяют дороговизну гастрономических туров, поэтому туристы в основном выбирают другие направления по приемлемой для них цене.

И. 1 ответила, что большей популярностью пользуются туры в Кипр, Тайланд и Турцию по системе все включено, по ее мнению это связано с дороговизной гастрономических туров, в доказательство этого она привела в пример цены на недельную поездку в Турцию по системе все включено и на гастрономический тур выходного дня.

И. 2 на вопрос ответил следующим образом: *«В последнее время спрос на туры по России значительно увеличился, я думаю это связано с ситуацией на валютном рынке. Конечно, туристы, выезжающие за рубеж, никуда не делись. Но, я думаю, правильнее будет сравнить спрос на наш гастрономический тур со спросом на другие туры по России и не брать в расчет страны ближнего и дальнего зарубежья. Если сравнивать, к примеру с турами по Золотому Кольцу, то Золотое Кольцо клиенты берут чаще, поскольку и по продолжительности они дольше, и по деньгам получается дешевле. Если в цифрах: возьмем стартовые цены на человека, то это 13700 на 2 дня за гастрономический тур, а за Золотое Кольцо - это будет 18000 на 6 дней. Разница, по-моему, ощутима. Но если, положим, сравнивать с турами выходного дня, то гастрономический тур в Казань в более выигрышном положении. Давайте так же прикинем по цене. За гастрономический тур у нас 13700 на человека, а за поездку, к примеру, в Москву-9000, питание нужно будет оплачивать дополнительно. Здесь уже разница в цене идет небольшая, а по программе, на мой взгляд, необычнее будет в Казани. В любом случае,*

*на каждое предложение - есть свой спрос, тем более что гастрономические туры в России – это пока нечто новое, что еще не приелось потребителю, и люди с большим удовольствием это новое принимают. Кстати, в моей памяти есть такой случай. Семейная пара – наши постоянные клиенты, они уже были в Казани и поехали туда снова именно за тем, чтобы самим научиться готовить традиционные татарские блюда, примерить на себя традиционную одежду и почувствовать себя настоящими татарами. Остались, кстати, в полном восторге!»*

К сожалению, И.3, на вопрос о спросе на гастрономические туры ничего внятного не ответила, а лишь предложила организовать групповую поездку на пивоварню.

Ключевым вопросом интервью был вопрос о проблемах и перспективах развития гастрономического туризма в России. Все опрошенные эксперты считают направление перспективным, предлагают развивать туристические бренды.

Как считает И. 1, *«невероятный интерес человечества к еде - это отличный повод использовать гастрономию как туристический бренд, плюс из-за нынешнего курса валют отдыхать в России стало выгодно».*

Своим мнением поделился И. 2. То, какие он видит перспективы развития гастрономического туризма в России: *«Я считаю, давно пора это все развивать, у нашей страны безграничные возможности! Посмотрите, сколько разных народностей проживает на территории России, а сколько всего интересного в их культуре, в их кухне! Чем мы хуже той же Италии с их пастой, вином и сырами, а Германии с баварскими колбасками и пивом? У нас прекрасные тульские пряники, а какие у нас щи! Я думаю, что с развитием гастрономического туризма в нашей стране и повысится уровень ресторанного бизнеса, и поднимется сельское хозяйство, и увеличится поток иностранных*

*туристов. Нужно только время, толковые специалисты и грамотный подход к этому вопросу».*

*У И.3 мы так же узнали мнение о перспективах развития гастрономического туризма в России. Ответ получили следующий: «Мне думается, что в скором времени мы догоним Европу в развитии данного направления. Поскольку уже сейчас эта тема обсуждается на различных форумах, активно формируются туристические бренды, появляются гастрономические карты регионов, предприниматели в сфере туризма получают колоссальную поддержку от государства для развития гастрономических маршрутов. Нужно только немного времени, и индустрия туризма порадует своих клиентов интересными гастрономическими путешествиями!»*

По словам экспертов из туристических фирм, можно сделать вывод, о том, что гастрономический туризм развивается, но не значительно, причиной этому является малое количество разработанных маршрутов, которые могли бы завлекать туристов. Так же удалось выяснить, что на гастрономические туры уже есть небольшой спрос, но не стабильный, т.к. из-за их дороговизны туристы охотнее выбирают другие туры.

Делая вывод по анализу предложений на рынке гастрономического туризма мы можем предположить, что гастрономические туры по Свердловской области пользовались бы спросом. Это объясняется тем, что Свердловская область является одной из самых населенных территорий, самой развитой, т.е., места, где можно организовать гастрономический тур, находятся совсем не далеко от городской цивилизации, что гораздо упрощает выбор места для отдыха. Локальная доступность является не единственным преимуществом Свердловской области. Небольшие ценовые установки на туры также позволяют делать маршруты популярными, активно посещаемыми.

Чтобы решить проблемы развития гастрономического туризма в Свердловской области нужно повысить спрос на гастрономический туризм, разрабатывать новые маршруты, которые еще не встречались на туристическом рынке, и также, с целью поиска новых клиентов, стоит активно заниматься рекламной деятельностью.

С целью разнообразия маршрутов и повышения спроса на гастрономический туризм на туристическом рынке Свердловской области был разработан гастрономический тур «Татарский вечер в деревне Акбаш».

## 2.2. Гастрономический тур «Татарский вечер в деревне Акбаш»

При разработке гастрономического тура для начала необходимо выявить его целевую аудиторию.

Для любителей активного отдыха и городской суеты подойдут городские гастрономические туры. Таким клиентам можно предложить посещение фестивалей, ресторанов, городских экскурсий гастрономической направленности. В рамках городского гастрономического тура, клиенту придется по вкусу кулинарные изыски от знаменитых поваров в сочетании с первоклассным обслуживанием.

Для любителей природы и тишины, напротив, стоит предложить сельский вид гастрономического туризма. Как правило, выбирая сельский тур, человек хочет оказаться поближе к природе, есть простую, но экологически чистую еду, в процессе приготовления которой он непременно будет участвовать.

Любителям разнообразия можно порекомендовать тур, в котором можно ознакомиться сразу со всей палитрой вкусов той или иной национальной кухни.

Так же клиентам можно предложить гастрономический мониторинг - поездку по разным городам с целью попробовать все виды одного конкретного продукта и узнать различные рецепты его приготовления. Это может быть что угодно - шоколад, сыр, ветчина, но чаще всего это изучение того или иного алкогольного напитка.

Тур выходного дня «Татарский вечер в деревне Акбаш» рассчитан на любителей активного сельского гастрономического туризма. Тур рассчитан на широкую аудиторию, возрастных ограничений нет.

Деревня Акбаш расположена в 150 км от Екатеринбурга, в Нижнесергинском районе, расстояние от административного центра Нижние Серги — 40 км.

Юг области уже многие сотни лет населяет татарский народ со своей собственной национальной кухней. Кухня жителей деревни Акбаш восходит к кухне тюркских племен.

Побывав здесь, вы попробуете самое важное блюдо — это суп, мясной, молочный или постный. Не обходится татарская кухня и без пельменей и вареников. Вторым блюдом могут стать мясные, крупяные блюда и картофель. На праздничный стол часто подается курица, фаршированная яйцами с молоком. Весьма распространены в этой кухне каши — и пшенная, и гречневая, и овсяная, и рисовая, и гороховая.

У жителей деревни очень трепетное отношение именно к хлебу. Существует просто масса всяких традиций, обычаев связанных с хлебом. Хлеб обычно пекут из кислого теста, но и других мучных изделий в этой кухне много: угощение может включать кабартму — хлеб из ржаного теста, оладьи и блины. На десерт — мед, а в качестве напитка — айран.

Перейдем к технологической карте маршрута, в которой предоставлено содержание программы тура, а также обслуживание туристов.

«Технологическая карта маршрута»

Общие положения.

Название маршрута «Татарский вечер в деревне Акбаш».

Общая продолжительность поездки: 1 день

Автор-разработчик: Меринова Д.С.

Цель тура: познакомиться с татарской культурой, попробовав местную кухню

Маршрут тура: Екатеринбург - Нижнесергинский район, д. Акбаш – Екатеринбург

Питание: легкие закуски (по дороге из Екатеринбурга в Акбаш), ужин

Транспорт: комфортабельный автобус

Таблица 2

Программа тура «Татарский вечер в деревне Акбаш»

Наименование мероприятия	Время*
Сбор группы у памятника «под варежкой» на ж/д вокзале	09:00
Дорога в деревню Акбаш	09:00-12:00
Обзорная экскурсия, знакомство с местными жителями	12:00-13:00
Размещение в гостевом доме	13:00
Дегустация айрана	13:00-13:30
Мастер-класс по приготовлению кабартмы	13:30-15:30
Развлекательная программа, ужин	15:30-19:30
Возвращение в Екатеринбург	22:30

\*Допустимы отклонения в маршруте (во времени) в связи с ситуацией на дорогах.

Произведём расчет данного тура.

Расчёт тура будет примерный, так как стоимость аренды автобуса, услуг экскурсовода и питания может меняться. Стоимость

тура будет рассчитана на 1 человека, но необходимо набрать группу от 20 до 30 человек.

Стоимость тура будет рассчитана с учетом группы 25 человек.

1. Трансфер  $1450 \cdot 14 / 25 = 850$  руб./чел. +  $30 \cdot 300 / 25 = 360$  руб./чел. Итого: 1210 руб./чел. Стоимость автобуса на 35 мест составляет 1450 руб\ч и 30 руб\км., нам необходим автобус на все время экскурсии<sup>1</sup>.

2. Услуги питания 2400 руб./чел. Легкие закуски 400 руб, ужин 2000 руб.

3. Экскурсовод  $7 \cdot 1500 / 25 = 420$  руб./чел. Средняя стоимость экскурсовода 1500 руб./час. Нам нужен экскурсовод в общей сложности на 7 часов.

Итого:  $1210 + 2400 + 420 = 4030$  руб.

И так, мы видим, что разработанный тур является приемлемым в цене, на человека примерно 4000 рублей.

Каждому туристу необходимо выдать информационный лист.

Информационный листок к путевке туристского путешествия содержит разделы обязательной и дополнительной информации по маршруту, предназначенной для туристов, и является неотъемлемым приложением к туристской путевке или ваучеру.

Информационный листок содержит следующие данные:

- указание вида и типа туристского путешествия, основного содержания программы обслуживания в путешествии, протяженности и продолжительности всего маршрута, его походной части, категоричности походов и другой специфики;

- описание трассы путешествия – пункты пребывания, продолжительность пребывания и условия размещения в каждом

---

<sup>1</sup>Аренда автобуса NIGER.Официальный сайт транспортной компании «Естра» [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://www.tkestra.ru/arenda-avtobusa-30-40.html>

пункте обслуживания (тип здания, число мест в номере, его санитарно-техническое оборудование);

- краткое описание района путешествия (достопримечательности, особенности рельефа местности и т. п.), программы обслуживания в каждом пункте тура;

- перечень услуг, предоставляемых за дополнительную плату;

- наличие и краткая характеристика спортивных сооружений и площадок, автостоянок, пассажирских канатных дорог, водоемов, аттракционов, детских игровых площадок (комнат), библиотек, кинозалов и т. д.;

- адрес туристского предприятия, в котором начинается туристское путешествие, и проезд до него.

В перечень дополнительной информации входят сведения, зависящие от специфики тура:

- информация о возрастных ограничениях, приеме родителей с детьми, семейных пар;

- специальная информация для туристских путешествий с походом;

- прочая информация и рекомендации, вытекающие из особенностей и специфики конкретного тура или направления.

Информационный лист к путёвке туристского путешествия

Гастрономический тур «Татарский вечер в деревне Акбаш»

Тип поездки: туристское путешествие.

Функциональное назначение: гастрономический сельский тур

Программа тура: сбор группы у памятника «под варежкой» на ж/д вокзале, дорога до деревни Акбаш. По дороге экскурсовод рассказывает туристам про юг области, татарский народ и их национальную кухню. По приезду обзорная экскурсия по деревне, знакомство с местными жителями. Далее размещение в большом гостевом доме, мастер-класс по приготовлению местного блюда,

развлекательная программа (фольклорная группа разыграет для гостей традиционный праздничный вечер с национальными песнями и плясками, конкурсами, -фото и видеосъемка), ужин, возвращение в Екатеринбург.

Сопровождение туристов: сбор группы у памятника «под варежкой» на ж/д вокзале в 08:30 по местному времени. Отправление автобуса в 09:00 по местному времени.

Протяженность маршрута Екатеринбург – деревня Акбаш составляет 150 км.

Продолжительность в пути: 3 часа.

Питание: легкие закуски (по дороге из Екатеринбурга в Акбаш), ужин.

5 ситуаций, которые могут произойти с туристом-гурманом.

1. Отравление. Такая неприятность нередко случается в широко разрекламированных туристических местах. Поток людей там большой, и приготовление национальных блюд можно сравнить с массовым производством: порций готовится много, следовательно, продукты закупаются крупными партиями. И не всегда получается заметить некачественный товар в общей массе.

2. Пищевая непереносимость. Бывает, что после дегустации все туристы в порядке, а кому-то стало плохо. Тут дело не в испорченном продукте, а в индивидуальных особенностях пищеварения человека: у одного организм не вырабатывает ферменты для усвоения молока, у другого – рыбы. В таких случаях необходима поддержка поджелудочной железы лекарствами.

3. Аллергическая реакция. Экзотические фрукты, непривычные морепродукты, редкие специи – это продукты группы риска: если человек ранее с ними не сталкивался, то не знает, как отреагирует его организм. Да и знакомые аллергены можно вовремя не распознать в многокомпонентных блюдах, например, арахис – в соусе для

маринованной курицы по-японски, а яйца – в тесте венского штруделя. Даже на такие привычные продукты может быть аллергия

4. Заражение. Вероятность привезти из гастрономической поездки кишечную инфекцию или гельминтов довольно велика, особенно если в посещаемой стране популярны блюда без термической обработки (в Японии – суши, в Италии – карпаччо и др.).

5. Алкогольное опьянение. Знакомство с национальной кухней частенько сопровождается дегустацией спиртного. А некоторые события целиком посвящены алкогольсодержащим напиткам: Октоберфест в Германии, праздник Божоле во Франции. Не всегда туристу удастся вовремя остановиться, и в результате – похмелье, а то и травма.

Документы: взрослым паспорт, детям до 14 лет – свидетельство о рождении. Желательно сделать копии этих документов и положить отдельно от оригиналов.

Дополнительно можно приобрести: DVD-диск с записью вечера, местные блюда, сувенирную продукцию.

Подводя итоги по параграфу, опираясь на то, что в Екатеринбурге, как и на Урале, на данный момент ограниченное количество предложений гастрономических туров, нами был разработан тур «Татарский вечер в деревне Акбаш».

Данный тур рассчитан на 25 человек, поэтому и цена получилась приемлемой. Мы считаем, что этот тур пользовался бы популярностью за счет уникальности и приемлемой цены. Целевой аудиторией тура «Татарский вечер в деревне Акбаш» может выступать кто угодно: и учащиеся старших классов, и студенты, и молодые семьи, и пенсионеры, и гостевые туристы, поскольку главная цель тура – знакомство с культурой и кухней местного народа.

Тур является новым и возможно не сразу станет востребованным. Поэтому тур можно предложить, например, туроператору «Счастливый случай», который занимается данным направлением.

Хорошим источником об информировании турпродукта может стать интернет. Различные новостные, туристические и гастрономические порталы на своём сайте могут предоставить данную информацию. Также о данном туре можно поместить информацию в социальных сетях «Вконтакте», «Одноклассники», «instagram», «facebook» и т.д.

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Гастрономический туризм в России, да и в мире в целом, получил своё развитие не так давно. Россия, как многонациональная, поликультурная, с богатой историей страна, обладает огромным потенциалом развития гастрономического туризма.

Для регионов России характерны свои уникальные национально-культурные и природные особенности, которые носят неповторимый характер и могут вызвать интерес у энтузиастов. О развитии гастрономического туризма в России заговорили примерно 5-6 лет назад. В настоящее время его рассматривают в двух направлениях: во-первых, гастрономическому туризму стали уделять внимание как отдельному виду мирового туризма; во-вторых, развитие гастрономического туризма в некоторых регионах России до сих пор осуществляется в рамках развития этнического или культурного туризмов.

На данный момент в России наибольшей популярностью обладают туры, которые характеризуются тем, что на них затрачивается небольшое количество времени на организацию мероприятий по посещению мест, где можно употребить различные блюда и напитки, а также разного рода гастрономические продукты. Такие туры, как и любые другие гастрономические, включают в себя посещение таких объектов гастрономического туризма как рестораны, музеи, посвященные тому или иному продукту пищевой промышленности или сельского хозяйства, а также предприятия, фермы и другие места национально-культурной значимости.

Но не только особые музеи могут привлечь туристов, но также рестораны, ориентированные на приготовление национальной кухни поддерживающий весь сервис в духе национального колорита. В

последние годы в России заметно расширилась сеть ресторанов кухни коренных народов.

Ещё один вклад в развитие гастрономического туризма в России могут внести предприятия по производству различного рода продуктов питания. В частности, особым интересом у людей пользуются такие товары народного потребления, как: кондитерские изделия, алкогольные и тонизирующие напитки.

В последние годы в России начали развиваться этнографические заповедники – места, где в полной мере сохраняются поселения малых коренных народов нашей Родины со всеми соответствующими им обычаями и традициями. В таких заповедниках туристы могут познакомиться не только с культурой, языком, историей народа, но также с его бытом, в частности, национальной кухней. В пределах заповедника устраиваются культурные мероприятия, где посетители могут окунуться в атмосферу бытовой и праздничной жизни коренного народа. Такие заповедники, как правило, включаются во всевозможные туры, в том числе и гастрономические.

Наиболее распространённым видом гастрономического тура в России является сельский, или зелёный. Эти туры характеризуются тем, что туристы направляются на фермы и посевные поля, где можно не только полакомиться местными сельхозпродуктами, но и принять активное участие в их сборе, а так же в других видах сельскохозяйственной деятельности.

В настоящее время помимо государства активный интерес в развитии гастрономического туризма проявляют все фирмы бизнеса, начиная с малого и заканчивая крупным.

В последние годы городе Екатеринбурге активно развиваются гостиничный и ресторанный бизнесы. Существует большинство ресторанов, ориентированных на национальные кухни народов Свердловской области. Наличие в области особых ферм, которые почти

нигде не встречаются в России, создают предпосылки для развития гастрономических и иных видов туров. В настоящее время в целях популяризации национальных кухонь Свердловской области местное правительство совместно с бизнесом, некоммерческими организациями университетами разрабатывают и развивают гастрономические туры по Свердловской области.

Развитие туризма в нашем регионе создает альтернативную экономику, которая основывается не только на добыче природных ресурсов или производства сельскохозяйственной продукции, но и на развитии системы отдыха и культуры, которые в целом составляют туризм.

Развитие гастрономического туризма в Свердловской области – это ещё один плюс к экономике родной области, которая помимо рабочих мест, туров, доходов и объектов культуры, создаёт положительный образ региона в России.

## СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. *Абрамкина Т. Н.* Гастрономическая составляющая регионального турпродукта / Материалы II Международной студенческой научно-практической конференции «Туризм как фактор социально-экономического развития территорий» / Т. Н. Абрамкина. Иркутск: Иркутский государственный университет. 2012. 43 с.
2. *Аганина А. А.* Гастрономический туризм как перспективное направление развития туристской деятельности в Санкт – Петербурге / автореферат / А. А. Аганина, Саратов, 2016. 13 с.
3. *Драчева Е. Л., Христов Т. Т.* Гастрономический туризм: современные тенденции и перспективы // Журнал Российские регионы: взгляд в будущее. 2015. №3. 36-50 с.
4. *Кляп М. П.* Современные разновидности туризма / учебное пособие / М.П. Кляп, М.: Знание, 2011, 334 с.
5. *Королева И. С., Маркова И. Д.* Инновационные виды туризма / Материалы VI Международной студенческой электронной научной конференции / И. С. Королева, И. Д. Маркова. Белгород: Белгородский государственный национальный исследовательский университет. 2013. 22 с.
6. *Линькова А. А., Максименко А. Г.* Актуальность включения гастрономических туров в программу туристских путешествий // Курортно-рекреационный комплекс в системе регионального развития: инновационные подходы. Краснодар: Кубанский государственный университет. 2014. №1. 187-190 с.
7. *Малыгина М. В., Герасева А. Ю.* К вопросу о формировании винногастрономических туров в Крыму / Сборник статей и тезисов докладов международной научно-практической конференции студентов, магистрантов, аспирантов и преподавателей «От синергии

- знаний к синергии бизнеса» / М. В. Малыгина, А. Ю. Герасева. Омск: Полиграфический центр КАН. 2015. 67-70 с.
8. *Мударисов Р. Г., Кобитев А.Д.* Гастрономический туризм по татарской национальной кухне города Казани // Современные проблемы сервиса и туризма. Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет. 2015. № 4/Том 9. 95-103 с.
  9. *Нехаева Н. Е., Терехова Ю. С.* Гастрономический туризм как перспективное направление развития регионов России / сборник статей по материалам XXXIV международной научно-практической конференции «Естественные и математические науки в современном мире» /Н. Е. Нехаева, Ю. С. Терехова. Новосибирск: СибАК. 2015. 82-87 с.
  10. *Сычева В. О, Шпенькова К. С.* Условия развития гастрономического туризма в России и в мире // Журнал Концепт. Саратов. 2014. № 7. 126-130 с.
  11. *Тюрина И. Д., Васильева Н. П.* Гастрономический туризм как инновационный сегмент в сфере питания и сервиса / Сборник статей Международной научно-практической конференции «Продовольственный рынок: состояние, перспективы, угрозы» / И. Д. Тюрина, Н. П. Васильева. Екатеринбург: УрГЭУ. 2015. 180-186 с.
  12. *Урядова А. В., Савин Д. А.* Специальные виды туризма / учебное пособие / А. В. Урядова, Д. А. Савин, Ярославль: Ярославский государственный университет им. П. Г. Демидова. 2013. 128 с.
  13. *Федеральный Закон "Об основах туристской деятельности в Российской Федерации"* от 4 октября 1996 г
  14. *Щеникова Н. В.* Традиции и культура питания народов мира / учебное пособие / Н.В. Щеникова, М.:Инфра-М, 2015, 296 с.
  15. «Вкусная карта России» стартует с ярославского хрена [Электронный ресурс] // Биржевой лидер. Режим доступа: <http://www.profi-forex.org/novosti-rossii/entry1008140220.html>

16. *VI праздник сыра* проходит в Алтайском крае [Электронный ресурс] // Сделано у нас. Режим доступа: <http://sdelanounas.ru/blogs/7392>
17. *Аренда автобуса NIGER* [Электронный ресурс] // Официальный сайт транспортной компании «Естра». Режим доступа: <http://www.tkestra.ru/arenda-avtobusa-30-40.html>
18. *Виды туризма. Винный туризм* [Электронный ресурс] // Дом советов – рецепты и полезные советы. Режим доступа: [http://www.domsovetof.ru/publ/raznye\\_sovety/sovety\\_turizm/vidy\\_turizma\\_vinnyj\\_turizm/62-1-0-5516](http://www.domsovetof.ru/publ/raznye_sovety/sovety_turizm/vidy_turizma_vinnyj_turizm/62-1-0-5516)
19. *Винный тур на Ставрополье!* [Электронный ресурс] // «Ставропольвиноградпром». Государственное казенное учреждение. Режим доступа: <http://www.stavvinprom.com/news/vinnyj-tur-na-stavropole-330.html>
20. *Гастрономические бренды Санкт-Петербурга* [Электронный ресурс] // Официальный сайт турфирмы «ТалеТур». Режим доступа: <http://www.tale-tour.ru/news10781.html>
21. *Гастрономические туры* [Электронный ресурс] // Интернет-справочник практической информации для туристов «Тонкости туризма». Режим доступа: <http://tonkosti.ru/>
22. *Гастрономический и винный туризм* [Электронный ресурс] // Vip отдых, аренда яхт, вилл и элитных автомобилей. Режим доступа: [http://www.weekendtour.ru/rest\\_types/vgastranomic.html](http://www.weekendtour.ru/rest_types/vgastranomic.html)
23. *Гастрономический отель: изысканная кухня для гурманов* [Электронный ресурс] // Газета «Аргументы и факты». Режим доступа: <http://www.pskov.aif.ru/society/education/146238>
24. *Гастрономический туризм* [Электронный ресурс] // Журавлиная родина. Режим доступа: [http://www.craneland.ru/?page\\_id=8366](http://www.craneland.ru/?page_id=8366)
25. *Гастрономический туризм* [Электронный ресурс] // Калининград.Ru. Режим доступа: <http://kaliningrad.ru/news/>.

26. *Гастрономический* туризм [Электронный ресурс] // Туризм в России. Режим доступа: <http://sokolov33.ru/index.php/18-vidy-turizma?start=5>
27. *Гастрономический* туризм в России [Электронный ресурс] // Статьи о странах, туризме. Режим доступа: <http://www.searchotel.ru/statshow/32>
28. *Гастрономия* как искусство и наука [Электронный ресурс] // СпецТур - информация о самых разных видах туризма по интересам. Режим доступа: <http://www.spectours.ru/cooking/cooking-toors/gastronomiya.html>
29. *Гастротуризм* и безопасность [Электронный ресурс] // Сайт о вкусных путешествиях. Режим доступа: <http://www.gastrotur.ru/gastroturizm-i-bezopasnostj>
30. *Географическое* положение и границы России [Электронный ресурс] // Учимся географии. Режим доступа: <http://www.learngeography.ru/leags-323-1.html>
31. *ГОСТ Р 50690-2000* Туристские услуги. Общие требования [Электронный ресурс] // Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200025205>
32. *И все при деле* [Электронный ресурс] // Ведомости - деловая газета. Режим доступа: <http://info.vedomosti.ru/friday/article/2010/07/15/16013>
33. *История* традиционной русской кухни [Электронный ресурс] // Кулинарный портал. Режим доступа: [http://kuking.net/11\\_122.htm](http://kuking.net/11_122.htm)
34. *Кухни* народов России. Русская кухня [Электронный ресурс] // Справочник для ресторанного обслуживания туристов. Режим доступа: <http://supercook.ru/restintour/restintour-03.html>
35. *Люди, нравы и обычаи Древней Греции и Рима* [Электронный ресурс] // История древнего мира. Режим доступа: [http://labyrinthos.ru/text/vinnichuk\\_za-stolom-u-rimlyanina.html](http://labyrinthos.ru/text/vinnichuk_za-stolom-u-rimlyanina.html)
36. *Особенности* маркетинга и продвижения винно-гастрономического туризма! [Электронный ресурс] // Кулинарный журнал Джейми Оливера. Режим доступа: <http://www.jamiemagazine.ru/>

37. *Правила* поведения пассажиров в автобусе [Электронный ресурс] // Документарное хранилище. Режим доступа: <http://gigabaza.ru/doc/74934.html>
38. *Путешествие* за вкусностями, или особенности гастрономического туризма [Электронный ресурс] // Портал для публикации и поиска предложений по аренде коттеджей, апартаментов, квартир и частных гостиниц. Режим доступа: <http://blog.holidaykey.ru/?p=743>
39. *Региональная* кухня Франции [Электронный ресурс] // Портал ресторанной жизни. Режим доступа: <http://allcafe.ru/readingroom/kitchen/french/407>
40. *Русская* кухня [Электронный ресурс] // Кулинарный портал. Режим доступа: [http://kuking.net/8\\_644.htm](http://kuking.net/8_644.htm)
41. *Советы* – гастрономический туризм [Электронный ресурс] // Национальный туризм. Режим доступа: <http://www.russia-open.com/tips/1966/>
42. *Туры* по России [Электронный ресурс] // Официальный сайт турфирмы «Открытие». Режим доступа: <http://open-tur.com>
43. *Туры* по России [Электронный ресурс] // Официальный сайт турфирмы ВС-тур. Режим доступа: <http://vs-tur.com>
44. *Туры* по России [Электронный ресурс] // Официальный сайт турфирмы «Счастливый случай». Режим доступа: <http://www.ektrest.ru/gde-kupit-tury>
45. *Туры* по России [Электронный ресурс] // Официальный сайт турфирмы «Профсервис». Режим доступа: <http://www.rusgo.ru>
46. *Туры* по России [Электронный ресурс] // Официальный сайт турфирмы «Спутник». Режим доступа: <http://www.sputnik-ekb.ru>
47. *Центральная* Азия с преобладанием буддизма и отдельными анклавами ислама [Электронный ресурс] // Информационная помощь студенту. Режим доступа: <http://lektsia.com/4x2ac5.html>

48. *Этническая* картина России [Электронный ресурс] // Интернет помощник. Режим доступа: <http://helpiks.org/3-10306.html>

ПРИЛОЖЕНИЕ А  
ПРОТОКОЛЫ ИНТЕРВЬЮ С ЭКСПЕРТАМИ

ПРОТОКОЛ интервью  
С менеджером по продажам туров

**Тема:** Проблемы и перспективы развития гастрономических туров

**Цель:** Выявление проблем и перспектив развития гастрономических туров

**Интервьюер:** Меринова Дарья Сергеевна

**Респондент:** Григорьева Анна Анатольевна

**Обстановка:** Интервью проходило в офисе турфирмы, в целом вся беседа проходила в дружественной и спокойной обстановке.

**Дата:** 21.11.2016

**Время проведения интервью:** 10:30-10:45

№ вопроса	Вопрос\Ответ	Экспрессивные особенности поведения респондента
	<p><b>Вводная часть:</b> В данный момент я нахожусь в офисе турфирмы «Открытие», беру интервью у менеджера по продажам туров. Добрый день, Анна! Цель интервью – Выявление проблем и перспектив развития гастрономических туров</p>	
1.	<p><b>Вопрос:</b> Ваша турфирма одна из немногих, реализующих гастрономические туры по России. Охарактеризуйте, пожалуйста, потребителей таких туров. <b>Ответ:</b> Наши туристы — это активные жители от 30 лет и старше. Они испытывают дефицит эмоциональной коммуникации, поэтому им хочется на что-то смотреть, в чем-то участвовать. Они любят музеи, но там не хватает интерактивности. А гастрономические туры — это совершенно новый формат путешествий. Тут завтрак, обед и ужин становятся не просто частью турпакета, а целью и смыслом всей поездки. Еда и то, что ее окружает, в соединении с увлекательными историями, совершенно особой, уютной атмосферой, возможностью самим, своими руками что-то сделать — это все полностью меняет отношение к привычным продуктам в супермаркете, к кухне. Да что там, к самой жизни.</p>	
2.	<p><b>Вопрос:</b> Насколько гастрономические туры пользуются спросом по сравнению с другими турами? <b>Ответ:</b> Поскольку гастрономические туры явление новое - не всякий турист о них знает. Как правило, компании, которые предлагают гастрономические туры, формируют готовый пакет с тем, чтобы турист, приехав на место, не скучал ни минуты. Такие туры стоят существенно дороже, чем обычная поездка, но цену компенсирует доступ к гастрономическим</p>	Некоторое время (продолжительное) подумала над ответом.

	достопримечательностям, о которых в противном случае вы бы просто не узнали. Если брать в расчет данные по нашей фирме, то туристы предпочитают, к примеру, Турцию по системе все включено, Тайланд или Кипр. Смотрите сами, в основном гастрономические туры (в Италию и Францию) рассчитаны на 2-4 дня и их стоимость приблизительно равна недельному отдыху в Турции и это без учета дополнительных расходов. На время запрета въезда в Турцию, наши туристы более активно посещали Крым и Абхазию, именно тогда у нас появился тур по демократичной цене «Вкусы Крыма», который пользуется популярностью по сей день.	
3.	<b>Вопрос:</b> Что Вы можете сказать о перспективах развития гастрономического туризма в России? <b>Ответ:</b> Невероятный интерес человечества к еде - это отличный повод использовать гастрономию как туристический бренд, плюс из-за нынешнего курса валют отдыхать в России стало выгодно.	Ответила не раздумывая.

Общий анализ интервью: В ходе интервью респондент и я нашли общий язык, и хорошо понимали друг друга. В целом интервью, считаю проведено успешно и поставленные цели были достигнуты.

Подпись интервьюера:

Меринова Д.С.

Фактическое время проведения интервью (*в минутах*): 15 мин.

**ПРОТОКОЛ интервью**  
со специалистом отдела продаж

**Тема:** Проблемы и перспективы развития гастрономических туров

**Цель:** Выявление проблем и перспектив развития гастрономических туров

**Интервьюер:** Меринова Дарья Сергеевна

**Респондент:** Викулов Владимир Николаевич

**Обстановка:** Интервью проходило в офисе турфирмы, в целом вся беседа проходила в дружественной и спокойной обстановке.

**Дата:** 22.11.2016

**Время проведения интервью:** 12:30-12:50

№ вопроса	Вопрос\Ответ	Экспрессивные особенности поведения респондента
	<b>Вводная часть:</b> В данный момент я нахожусь в офисе турфирмы «Спутник», беру интервью у специалиста отдела продаж. Добрый день, Владимир! Цель интервью – Выявление проблем и перспектив развития гастрономических туров	
1.	<b>Вопрос:</b> Ваша турфирма одна из немногих, реализующих гастрономические туры по России. Как выглядит социальный	

	<p>портрет потребителей таких туров?</p> <p><b>Ответ:</b> Наши клиенты— это и люди с высоким доходом, и со средним достатком, и пенсионеры, и люди семейные. Для занятых клиентов наш двухдневный гастрономический тур— это возможность отдохнуть от работы за короткий срок, не сильно выпадая из привычного ритма жизни, для людей семейных - это возможность с интересом провести время всей семьей, но главная цель у всех одна - познакомиться с татарской культурой через быт и местную кухню.</p>	
2.	<p><b>Вопрос:</b> Насколько гастрономические туры пользуются спросом по сравнению с другими турами?</p> <p><b>Ответ:</b> В последнее время спрос на туры по России значительно увеличился, я думаю это связано с ситуацией на валютном рынке. Конечно, туристы, выезжающие за рубеж, никуда не делись. Но, я думаю, правильнее будет сравнить спрос на наш гастрономический тур со спросом на другие туры по России и не брать в расчет страны ближнего и дальнего зарубежья. Если сравнивать, к примеру с турами по Золотому Кольцу, то Золотое Кольцо клиенты берут чаще, поскольку и по продолжительности они дольше, и по деньгам получается дешевле. Если в цифрах: возьмем стартовые цены на человека, то это 13700 на 2 дня за гастрономический тур, а за Золотое Кольцо -это будет 18000 на 6 дней. Разница, по моему, ощутима. Но если, положим, сравнивать с турами выходного дня, то гастрономический тур в Казань в более выигрышном положении. Давайте так же прикинем по цене. За гастрономический тур у нас 13700 на человека, а за поездку, к примеру, в Москву-9000, питание нужно будет оплачивать дополнительно. Здесь уже разница в цене идет небольшая, а по программе, на мой взгляд, необычнее будет в Казани. В любом случае, на каждое предложение - есть свой спрос, тем более что гастрономические туры в России – это пока нечто новое, что еще не приелось потребителю, и люди с большим удовольствием это новое принимают. Кстати, в моей памяти есть такой случай. Семейная пара – наши постоянные клиенты, они уже были в Казани и поехали туда снова именно за тем, чтобы самим научиться готовить традиционные татарские блюда, примерить на себя традиционную одежду и почувствовать себя настоящими татарами. Остались, кстати, в полном восторге!</p>	<p>Продолжительное время подумал над ответом, пользовался данными в компьютере</p>
3.	<p><b>Вопрос:</b> Что Вы можете сказать о перспективах развития гастрономического туризма в России?</p> <p><b>Ответ:</b> Я считаю, давно пора это все развивать, у нашей страны безграничные возможности! Посмотрите, сколько разных народностей проживает на территории России, а сколько всего интересного в их культуре, в их кухне! Чем мы хуже той же Италии с их пастой, вином и сырами, а Германии с баварскими колбасками и пивом? У нас прекрасные тульские пряники, а какие у нас щи! Я думаю, что с развитием гастрономического туризма в нашей стране и повысится уровень ресторанного бизнеса, и поднимется сельское хозяйство, и увеличится поток иностранных туристов. Нужно</p>	<p>Ответил, не раздумывая. Речь была эмоционально окрашена</p>

	только время, толковые специалисты и грамотный подход к этому вопросу.	
--	--	--

Общий анализ интервью: В ходе интервью респондент и я нашли общий язык, и хорошо понимали друг друга. В целом интервью, считаю проведено успешно и поставленные цели были достигнуты.

Подпись интервьюера:

Меринова Д.С.

Фактическое время проведения интервью (в минутах): 20 мин.

**ПРОТОКОЛ интервью**  
С менеджером по продажам туров

**Тема:** Проблемы и перспективы развития гастрономических туров

**Цель:** Выявление проблем и перспектив развития гастрономических туров

**Интервьюер:** Меринова Дарья Сергеевна

**Респондент:** Акифьева Алина Станиславовна

**Обстановка:** Интервью проходило в офисе турфирмы, в целом вся беседа проходила в дружественной и спокойной обстановке.

**Дата:** 23.11.2016

**Время проведения интервью:** 11:00-11:10

№ вопроса	Вопрос\Ответ	Экспрессивные особенности поведения респондента
	<b>Вводная часть:</b> В данный момент я нахожусь в офисе турфирмы «Профсервис», беру интервью у менеджера по продажам туров. Добрый день, Алина! Цель интервью – Выявление проблем и перспектив развития гастрономических туров	
1.	<b>Вопрос:</b> Ваша турфирма одна из немногих, реализующих гастрономические туры по России. Кто является потребителем этих туров? <b>Ответ:</b> В последнее время большой популярностью во всем мире стало пользоваться крафтовое пиво. Что это такое и почему вокруг него создается ажиотаж - в этом разобраться поможет наша экскурсия на пивоварню. Пиво пьют молодежь и старики, женщины и мужчины, богатые и бедные, дома и в дорогих ресторанах. Причины выбора такой поездки могут быть разные, но в 90% случаев это связано с тем, что человек в той или иной степени увлекается пивом и любит этот напиток. Пивная субкультура похожа на любую другую субкультуру и строится по тем же признакам, там есть свои авторитеты, тренды и прочее. Поэтому людям, которые крутятся в этом мире, и интересны пивные туры.	
2.	<b>Вопрос:</b> Насколько гастрономические туры пользуются спросом по сравнению с другими турами?	Отвечала не уверенно

	<b>Ответ:</b> Вы знаете, Дарья, на пивоварню мы отправляем клиентов совсем недавно, но спрос на эту экскурсию есть и довольно неплохой. Хочется отметить, что экскурсия недорогая и очень интересная. Предлагаю Вам и Вашим друзьям обязательно там побывать, с удовольствием все для Вас организуем!	
3.	<b>Вопрос:</b> Спасибо, Алина, обязательно съездим! Хотелось бы задать Вам последний вопрос. Что Вы можете сказать о перспективах развития гастрономического туризма в России? <b>Ответ:</b> Мне думается, что в скором времени мы догоним Европу в развитии данного направления. Поскольку уже сейчас эта тема обсуждается на различных форумах, активно формируются туристические бренды, появляются гастрономические карты регионов, предприниматели в сфере туризма получают колоссальную поддержку от государства для развития гастрономических маршрутов. Нужно только немного времени, и индустрия туризма порадует своих клиентов интересными гастрономическими путешествиями!	Задумалась на некоторое время

Общий анализ интервью: В ходе интервью респондент и я нашли общий язык, и хорошо понимали друг друга. В целом интервью, считаю проведено успешно и поставленные цели были достигнуты.

Подпись интервьюера:

Меринова Д.С.

Фактическое время проведения интервью (*в минутах*): 10 мин.

ПРИЛОЖЕНИЕ Б  
ПАМЯТКА ДЛЯ ПАССАЖИРОВ АВТОБУСА

Правила поведения пассажиров в автобусе:

1. Посадка в автобус: Посадка начинается за 30 минут до отправления автобуса. Посадка производится согласно списку пассажиров, находящемуся у сопровождающего по документам удостоверяющих личность.
2. Места в автобусе необходимо занимать согласно номерам мест, указанных в документах (договор, лист бронирования) и списку, находящемуся у сопровождающего.
3. Перевозка пассажиров в междугороднем автобусе сверх мест, предназначенных для сидения, запрещена.
4. В салоне автобуса разрешается провозить одно место ручной клади, которая должна располагаться под ногами или на полке над сиденьем (только легкие предметы во избежания их падения во время движения автобуса).
5. В целях безопасности движения запрещается оставлять вещи в проходе между сиденьями.
6. Бесплатная норма провоза багажа на одного пассажира составляет 20 х40 60 (см) и 20 кг. Багаж, превышающий бесплатную норму, принимается за отдельную плату, устанавливаемую перевозчиком, при наличии мест в багажном отделении.
7. Багаж сдается в багажное отделение.
8. Разрешается проезд детей в автобусе, в возрасте не менее 3-х лет. Во всех случаях ребёнку выделяется отдельное место для сидения.

9. Пассажир обязан бережно обращаться с оборудованием автобуса, не допускать его порчи.
10. Распитие спиртных напитков и курение в салоне категорически запрещено.
11. Нельзя ходить по салону, стоять в проходе между рядами сидений автобуса во время движения.
12. Запрещается ставить детей на сиденья.
13. Полки над сиденьями предназначены только для мелкой ручной клади.
14. Мусорные отходы складываются в индивидуальные пакеты для мусора и должны выбрасываться пассажиром в мусоросборники на стоянках.
15. Автобус делает санитарные остановки каждые 2,5-3 часа. Продолжительность остановок объявляется сопровождающим либо водителем автобуса устно. По истечении этого времени автобус уезжает, а опоздавший пассажир догоняет автобус самостоятельно и за свой счет.
16. Запрещается отвлекать водителей во время движения. По всем вопросам, возникающим в пути, необходимо обращаться только к сопровождающему.
17. Просьба соблюдать тишину в автобусе с 23-00 до 07-00. Так как отдых необходим не только окружающим Вас соседям, но и отдыхающему водителю.
18. Запрещено провозить огнеопасные, взрывчатые, легковоспламеняющиеся, отравляющие, ядовитые, едкие и зловонные вещества, предметы и вещи габаритными размерами более 100 х 50 х 30 см, огнестрельное оружие, колющие и режущие предметы без чехлов или в не завернутом виде, предметы и вещи, загрязняющие подвижной состав или одежду

пассажиров; животных и птиц (кроме мелких в клетках, корзинках), длинномерные предметы свыше 190 см.

- 19.Пассажирам, нарушающим правила поведения в автобусе, может быть отказано в совершении дальнейшей поездки, без компенсации стоимости проезда.
- 20.Компания не несет ответственность за забытые в автобусе вещи.
- 21.Компания не несет ответственность за отклонения от расписания, возникших помимо воли и желания компании и которые нельзя предвидеть или избежать (погодные условия, стихийные бедствия, вооруженные нападения, гражданские волнения, дорожные «пробки» и.т.д.).
- 22.При длительных переездах рекомендуем взять с собой в салон автобуса предметы, которые понадобятся в дороге: небольшая подушечка, плед и удобная обувь.

## ПРИЛОЖЕНИЕ В

### ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ТУРЫ, РЕАЛИЗУЕМЫЕ В Г. ЕКАТЕРИНБУРГЕ

Турфирма: «Открытие»

Адрес: ул. Белинского, 83, офис 1309

Название тура: «Вкусы Крыма»

Стоимость: от 29800 руб/чел

Маршрут путешествия: Волгоград – Керчь – Саки/Евпатория – Севастополь/Балаклава – Бахчисарай – Алушка – Ялта (Ливадия) – Алушта – Судак – Новый свет – Феодосия.

Таблица 1. Программа автобусного тура «Вкусы Крыма»

День	Мероприятия
1	В 7:00 Выезд из Екатеринбурга в Волгоград. Тематическая программа «Мой Крым», знакомство, конкурсы, викторины, просмотр кинофильмов. В пути ориентировочно – 28 часов (ночной переезд).
2	Переезд Волгоград – Керчь. В 11.00 осуществляется остановка на обед в кафе (за дополнительную плату). В 13.00 прибытие в Волгоград. Днем туристам представится отличная возможность посетить музей-панораму "Сталинградская битва" и легендарный Дом Павлова. Посещение выставки под открытым небом "Оружие Победы" с осмотром военной техники времен ВОВ. В 16.00 выезд из Волгограда в Керчь. Ужин по пути следования (за доп.плату). В пути ориентировочно - 16 часов (ночной переезд)
3	Переезд Керчь - Саки. 08.00 завтрак по пути следования. (за доп.плату). Паромная переправа в Крым. 10.00 Прибытие в Керчь (время ориентировочное) 10.30 Обзорная экскурсия «Керчь – город-герой»: гора Митридат; древняя столица Боспорского царства Пантикопей – выдающийся памятник средневековой истории Крыма; Царский курган; Аджимушкайские каменоломни – музей – подвиг воинов Красной Армии 14.00 Обед в кафе г. Керчь 15:30 Выезд в Саки. 20:00 Прибытие в Саки. Размещение в курортном комплексе на берегу моря. Ночь гостинице.
4	Саки. Отдых на море.

	<p>Свободное время.  Питание за дополнительную плату.  Туристам представлено время на курорте с песчаными пляжами, чистым морем, аттракционы, летние кафе, дискотеки, экскурсионное бюро, фруктовые рынки.  Вы можете посетить знаменитое сакское лечебное грязевое озеро (в 5 мин.езды), самый большой аквапарк Крыма – «Банановая республика» (в 7 мин.езды)  Ночь в гостинице</p>
5	<p>Саки - Севастополь – Балаклава.  09:00 Выезд в Севастополь  11.00 Экскурсия «Город русской славы Севастополь» с посещением Графской пристани, площади Нахимова, мемориала Героической Обороны Севастополя 1941-1942 г.г. – возложение цветов.  Посещение памятника героям-подводникам «Никто не забыт, ничто не забыто!», Приморского бульвара, знаменитого памятника, стоящего прямо в море - памятника Затопленным кораблям, Владимирского собора, 35 батарея  14.00 Морская прогулка по бухтам Севастополя вдоль кораблей Черноморского флота  14.00 Выезд на экскурсию в Балаклаву.  Обед в рыбном ресторане г. Балаклавы (за доп.плату)  17.00 Возвращение гостиницу.  Свободное время  Ночь в гостинице</p>
6	<p>Саки.  Отдых на море.  Свободное время.  Питание за доп.плату.  Ночь в гостинице</p>
7	<p>Саки – Бахчисарай – Судак.  09.00 Освобождение номеров.  Выезд в Бахчисарай  10.30 Экскурсия в Бахчисарай с посещением Ханского дворца и обедом «В лучших традициях крымско-татарской кухни»  15.00 Выезд в Судак.  По пути следования мы проедем по самой живописной дороге Южного Берега Крыма – прогуляемся в парке Воронцовского дворца, сделаем свою собственную фотографию Ласточкиного гнезда, познакомимся с Ливадийской резиденцией русских царей, узнаем про Долину Привидений и курорт Алушту.  Ужин в кафе по пути следования (за доп.плату)  22.00 Прибытие в Судак.  Заселение в гостиницу.  Ночь в гостинице</p>
8	<p>Судак.  08.00 завтрак в гостинице.  Свободное время.  Отдых на море.  Знакомство с Судакком, осмотр Генуэзской крепости (самостоятельно)  Питание за доп.плату.  Ночь в гостинице.</p>

9	<p>Судак – Новый свет – Архадерессе.  08.00 завтрак в гостинице  09.00 Выезд на экскурсию «В гости к Князю Голицыну – отцу русского виноделия» с прогулкой по Голицынской (Царской) тропе мимо бухт через заповедную можжевеловую рощу с посещением Шаляпинского грота и дегустацией шампанских вин.  14.00 Экскурсия «Истоки Крымского виноделия» с посещением виноградников долины, старинных винных погребов «Архадерессе» и дегустацией  19.00 Возвращение в гостиницу.  Свободное время.  Ужин (за доп.плату).  Ночь в гостинице</p>
10	<p>Судак  08.00 завтрак в гостинице.  Свободное время.  Отдых на море.  Питание за доп.плату.  Ночь в гостинице.</p>
11	<p>Судак – Феодосия – Керчь.  08.00 завтрак в гостинице.  Освобождение номеров.  Выезд в Феодосию.  Знакомство с Феодосией, прогулка по набережной, посещение музея великого мариниста И.К. Айвазовского (входные билеты за доп.плату)  14.00 Выезд в Керчь.  По пути следования останковки для покупок крымских продуктов: мед, чай, орехи, фрукты и др.  Переправа в Порт-Кавказ.  Ужин (за доп.плату).  Выезд в Екатеринбург</p>
12	<p>Следование в Екатеринбург.  Тематическая программа «Мой Крым»,  просмотр кинофильмов.  В пути ориентировочно – 55 часов</p>
13	<p>Екатеринбург.  23.00 – прибытие в Екатеринбург (время ориентировочное)</p>

Турфирма: «Спутник»

Адрес: ул. Пушкина, 5

Название тура: «БикТэмле – очень вкусно!»

Стоимость: от 13640 руб/чел

Маршрут путешествия: Екатеринбург – Казань – Екатеринбург.

Таблица 2. Программа тура «БикТэмле – очень вкусно!»

День	Мероприятия
1	<p>Встреча в аэропорту г. Казани</p> <p>Интерактивный завтрак: вместе готовим национальные татарские блюда – кыстыбый и татлы.</p> <p>Обзорная экскурсия «Казань – моя любовь!» с посещением Казанского Кремля.</p> <p>Экскурсия проходит по самым интересным и старинным местам Казани: Старо – Татарской слободенабережной озера Кабан (насладитесь живописными видами), увидите дома татарских купцов, услышите легенды и предания народа татар, посетите мечеть XVIII и узнаете историю ее строительства. Пройдетесь по улицам старой Казани, посетите монастырь, в котором находится знаменитая Икона Казанской Божьей Матери 17 века, и еще очень много удивительного увидите и услышите в рассказах наших экскурсоводов, а пешеходная экскурсия по Казанскому кремлю не оставит Вас равнодушными. На территории представлено и Мусульманство (Мечеть Кол Шариф), и Православие (Благовещенский собор XVI века). Он является объектом Всемирного наследия ЮНЕСКО. Вы прикоснетесь к стенам падающей башни Сююмбике – царицы казанского ханства и познакомитесь с Котом Казанским, который проведет Вас по самым заповедным уголкам старинной крепости, куда не доходят обычные туристы.</p> <p>В музее 1000-летия Казани Вы узнаете историю татарского народа и его истоки, кто такие Булгары и почему татары считают их своими предками, и чем живут сейчас жители Татарии. Знакомство с уникальным искусством приготовления восточных сладостей под названием «Талкыш-Калеве» поразит Ваше воображение, а в завершении этого действия повара угостят Вас своим чудом кулинарного мастерства.</p> <p>Интерактивный обед: вместе готовим токмач и эпочмак</p> <p>Во время обеда, свое кулинарное мастерство Вам продемонстрирует шеф повар. Под его чутким руководством Вы сами приготовите себе татарскую лапшу для супа «Токмач» и традиционный татарский треугольник эпочмак.</p> <p>В свободное время, за дополнительную плату Вы можете посетить музеи: Социального быта, Салиха Сайдашева – татарского композитора, Габдуллы Тукая – татарского поэта, Самого дорогого свадебного подарка – Дома купца Ушкова.</p> <p>Национальный Ужин за дополнительную плату</p>
2	<p>Татарская усадьба – Свяжск</p> <p>Завтрак в гостинице. Освобождение номеров. Вещи в камеру хранения гостиницы.</p>

	<p>Загородная автобусная экскурсия в усадьбу татарского крестьянина, жившего несколько веков назад.</p> <p>Это интерактивная экскурсия, во время которой Вы окунетесь в мир прошлого и станете участниками жизни татарского крестьянина XIX-начала XX вв.</p> <p>Вы посетите дом крестьянина с традицией разделения на женскую и мужскую половины, «клеть жениха» с постелью для новобрачных, хлев, сарай, творческую мастерскую ученого, навес для упряжки, баню, фруктовый сад.</p> <p>Переодевшись в татарские одежды. Вы превратитесь в татарского крестьянина: будете гладить утюгом, заправленным углями, рубить капусту, растирать зерно в зернотерке, взбивать масло в маслобойке, вытаскивать из печки настоящий древний котелок и многое другое (конечно, если захотите). В конце экскурсии Вас угостят татарским чаем из трав и национальными сладостями.</p> <p>На обратном пути экскурсия на «Остров Град Свяжск». «Остров на море лежит – Град на острове стоит» - словно из сказок А.С. Пушкина. Свяжск, построенный за 1 месяц воинами Ивана Грозного с его уникальными храмами сейчас стал местом паломничества туристов. Возвращены православные церкви, старинные храмы: Деревянная Троицкая церковь XVI века, которую дважды посещал Иван Грозный до и после взятия Казани; Успенский монастырь; Церковь Всех Скорбящих Радость; Никольская и Сергиевская церкви.</p> <p>Создан музей истории острова, экспонаты которого рассказывают о легендарной судьбе Града Свяжска, которая переплелась невидимыми нитями с судьбой России от Ивана Грозного и до наших дней.</p> <p>Возвращение в Казань</p> <p>Дегустационный обед из блюд национальной татарской кухни.</p> <p>И в завершении программы посещение дегустационного зала Казанского завода «Татспиртпром» с дегустацией напитков и приобретением сувениров домой (за доп. плату).</p> <p>Посещение магазина БЭХЭТЛЕ.</p> <p>Трансфер на вокзал, в аэропорт.</p>
--	---

Турфирма: «Счастливым случаем»

Адрес: пр-т Ленина, 50Б, офис 808

Название тура: «Масленица в Новой Ельне»

Стоимость: 1790 руб/чел

Маршрут путешествия: Екатеринбург – Новая Ельня - Екатеринбург

Таблица 3. Программа тура «Масленица в Новой Ельне»

День	Мероприятия
1	11.00 Выезд из Екатеринбурга от УПИ (пл. Кирова) По пути следования развлекательная программа. В пути ориентировочно — 2 часа. Экскурсия на кузню с мастер-классом по ковке подковы Посещение овчарни и общение с маленькими ягнятами Экскурсия на действующую ветряную мельницу Экскурсия на конюшню и кормление лошадей Катание по зимнему лесу в кошевке, запряженной лошастью Экскурсия в коровник и мастер-класс по дойке коровы Масленичный разгуляй: народные забавы и конкурсы Хоровод и сжигание чучела Горячий обед 17.00 Прибытие в Екатеринбург (время ориентировочное)

Турфирма: «ПрофСервис»

Адрес: ул. Сулимова, 50, офис 602

Название тура: «Экскурсия на пивоварню Jawsbrewery»

Маршрут путешествия: Екатеринбург – Заречный - Екатеринбург

Стоимость: 1900 руб/чел

Таблица 4. Программа тура«Экскурсия на пивоварню Jawsbrewery»

День	Мероприятия
1	Выезд группы из Екатеринбурга, от Маринс Парк Отеля, ул. Челюскинцев 106 (бывшая гостиница "Свердловск" напротив ж/д вокзала); - дорога до Заречного с интересным рассказом экскурсовода; - экскурсия в Музей минералогии, камнерезного и ювелирного искусства или экскурсия в г. Асбест с посещением карьера и историко-краеведческого музея; - вкусный обед в кафе; - экскурсия на пивоварню Jawsbrewery, дегустация пива; - дорога до Екатеринбурга, на обратном пути смотрим комедии/шоу "Уральские пельмени"; - 17.00: возвращение в Екатеринбург.

Турфирма: «ВС-тур»

Адрес: ул. Челюскинцев, 106

Название тура: «Казань гастрономическая»

Стоимость: от 10900 руб/чел

Маршрут путешествия: Екатеринбург – Казань – Екатеринбург

Таблица 5. Программа тура «Казань гастрономическая»

День	Мероприятия
1	Отправление туристического поезда из Екатеринбурга вечером.
2	Прибытие туристического поезда в Казань. Встреча гостей в татарских костюмах с чак-чаком. Завтрак с элементами национальной кухни. Обзорная экскурсия «Казань — моя любовь!» с посещением Казанского кремля. Вы побываете в Старо-Татарской слободе и на набережной живописного озера Кабан, увидите дома татарских купцов, услышите легенды и предания татар, побываете в мечети XVIII века, пройдёте по улицам старой Казани и посетите монастырь, в котором находится ватиканский список знаменитой Казанской иконы Божьей Матери. На территории Казанского кремля вы увидите знаменитую мечеть Кул Шариф, Благовещенский собор XVI века, падающую башню Сююмбике и другие достопримечательности. Обед с мастер-классом по приготовлению татарских блюд — лапши для супа, традиционного треугольника эпочмак и национальной сладости татлы. Пешеходная экскурсия по университетскому городку, рассказ о Казанском университете, посещение дома Ушковой — здания с невероятно красивыми и оригинальными интерьерами. Посещение дегустационного зала казанского завода компании «Татспиртпром» с дегустацией напитков и приобретением сувениров. Свободное время на улице Баумана. Трансфер на вокзал, вечернее отправление туристического поезда в Екатеринбург.
3	утреннее прибытие в Екатеринбург.