

УДК 338.483.1:341.16:001

DOI: <https://doi.org/10.32782/2708-0366/2026.27.34>**Полотай Б.Я.**

старший викладач,

Львівський торговельно-економічний університет

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-1600-2724>**Polotai Bohdana**

Lviv University of Trade and Economics

ФУНКЦІЇ ГАСТРОНОМІЧНОЇ СПАДЩИНИ ТА ПРИНЦИПИ ФОРМУВАННЯ ЇЇ ПОТЕНЦІАЛУ В ТУРИЗМІ

FUNCTIONS OF GASTRONOMIC HERITAGE AND PRINCIPLES OF FORMING ITS POTENTIAL IN TOURISM

У статті досліджено функції гастрономічної спадщини та обґрунтовано принципи формування її потенціалу в туризмі як важливого чинника соціально-економічного та культурного розвитку території. Гастрономічна спадщина розглядається як комплекс традиційних страв, технологій приготування, харчових практик і локальних продуктів, що формувалися історично та є носіями культурної ідентичності регіонів. У роботі проаналізовано основні функції гастрономічної спадщини, зокрема соціальну, економічну, конкурентну. Особливу увагу приділено принципам формування потенціалу гастрономічної спадщини в туризмі. Визначено, що ефективне використання гастрономічної спадщини ґрунтується на принципах автентичності, локальності та сезонності, інтеграції в туристичні продукти, сталого розвитку, інноваційності, правового захисту та освітньо-пізнавальної спрямованості.

Ключові слова: гастрономічна спадщина, туризм, функції, потенціал, гастрономічний кластер, туристичний продукт, дестинація.

The article examines the functions of gastronomic heritage and substantiates the principles of forming its potential in tourism as an important factor in the socio-economic and cultural development of territories. The relevance of the topic is due to the growing role of gastronomic tourism in the context of globalization, increased competition between tourist destinations and the need to preserve intangible cultural heritage. The aim of the article is to study the functions of gastronomic heritage and to substantiate the principles of formation and use of its potential in tourism in order to increase the tourist attractiveness of territories, ensure sustainable development of tourist destinations, preserve cultural identity and strengthen the competitiveness of regions. Gastronomic heritage is considered as a complex of traditional dishes, cooking technologies, food practices and local products that have been formed historically and are carriers of the cultural identity of regions. The paper analyzes the main functions of gastronomic heritage, including social, economic, and competitive. It is substantiated that the economic function is realized through income generation, a multiplier effect on the development of related industries (HoReCa, craft production, transport) and the investment attractiveness of regional gastronomic clusters. Social functions contribute to the preservation of culinary traditions, the development of small territorial communities, and the creation of quality jobs. The competitive function of gastronomic heritage is to form a unique identity of tourist destinations and ensure legal protection of authentic products, which opens up opportunities for entering premium international markets. Particular attention is paid to the principles of forming the potential of gastronomic heritage in tourism. It is determined that the effective use of gastronomic heritage is based on the principles of authenticity, locality and seasonality, integration into tourist products, sustainable development, innovation, legal protection and educational and cognitive orientation. Compliance with these principles



© Полотай Б.Я., 2026

Стаття поширюється на умовах ліцензії відкритого доступу (CC BY 4.0)

ensures a balance between the preservation of traditions and their adaptation to the modern needs of the tourist market.

Keywords: *gastronomic heritage, tourism, functions, potential, gastronomic cluster, tourist product, destination.*

Постановка проблеми. У сучасних умовах розвитку туризму гастрономічна спадщина набуває важливого значення як складова нематеріальної культурної спадщини та ресурс формування туристичної привабливості територій. Традиційні страви, локальні продукти й кулінарні практики виконують культурну та економічну функції, сприяючи розвитку гастрономічного туризму та місцевих економік.

Водночас використання гастрономічної спадщини у туризмі часто має фрагментарний характер і супроводжується ризиком втрати автентичності, що зумовлює потребу в системному підході до визначення її функцій та принципів формування туристичного потенціалу. Недостатньо дослідженими залишаються механізми інтеграції гастрономічної спадщини у туристичні продукти з урахуванням принципів сталого розвитку та збереження культурної ідентичності.

У зв'язку з цим актуалізується необхідність наукового обґрунтування функцій гастрономічної спадщини та визначення принципів формування її потенціалу в туризмі з метою підвищення конкурентоспроможності туристичних дестинацій.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Останні наукові дослідження та публікації Бондаренко Г. [1], Борисенко В. [2], Душар М. [3], Матвійчук Л. [5] засвідчують зростання інтересу до гастрономічної спадщини як важливого чинника розвитку туризму та формування конкурентоспроможності туристичних дестинацій. У працях вітчизняних і зарубіжних науковців гастрономічна спадщина розглядається як елемент нематеріальної культурної спадщини, що виконує культурно-ідентифікаційну, соціальну, економічну та туристичну функції, а також як інструмент створення унікального туристичного досвіду. Значна увага приділяється принципам формування її потенціалу в туризмі, зокрема збереженню автентичності, використанню локальних і сезонних продуктів, інтеграції гастрономії у туристичні маршрути та брендинг територій. Окремий акцент робиться на необхідності сталого використання гастрономічної спадщини, недопущенні її надмірної комерціалізації та забезпеченні балансу між економічною вигодою і збереженням культурної цінності, що свідчить про актуальність подальших комплексних досліджень у цьому напрямі.

Формулювання цілей статті. Метою статті є дослідження функцій гастрономічної спадщини як складової нематеріальної культурної спадщини та обґрунтування принципів формування й використання її потенціалу в туризмі з метою підвищення туристичної привабливості територій, забезпечення сталого розвитку туристичних дестинацій і збереження культурної ідентичності.

Виклад основного матеріалу. Гастрономічна спадщина є важливою складовою нематеріальної культурної спадщини та вагомим ресурсом розвитку сучасного туризму. Вона охоплює традиційні страви, локальні продукти, технології приготування, кулінарні звичаї та обрядові практики, що формувалися історично й передавалися з покоління в покоління. У туристичній діяльності гастрономічна спадщина виступає не лише елементом культурної репрезентації території, а й інструментом створення унікального туристичного досвіду.

Гастрономічна спадщина – це сукупність кулінарних знань, технік, продуктів та традицій, що передаються від покоління до покоління в межах певної спільноти або регіону.

Ідентифікація чинників, що визначають розвиток гастрономічної спадщини, є необхідною передумовою ефективного управління цим унікальним культурним ресурсом [5]. Усвідомлення ролі та характеру впливу кожного з таких чинників дає змогу формувати комплексні стратегії розвитку, адаптовані до особливостей конкретного регіону. Реалізація подібного підходу сприяє збереженню та популяризації кулінарних

традицій, їх інтеграції в сучасні соціально-економічні процеси, активізації туристичної діяльності, підтримці місцевих громад і підвищенню конкурентоспроможності регіонів. Сукупність факторів, що впливають на розвиток нематеріальної гастрономічної спадщини, систематизовано в табл. 1.

Таким чином, розвиток нематеріальної гастрономічної спадщини визначається комплексною взаємодією культурних, соціальних, економічних, туристичних, інституційних, освітніх, інноваційних та екологічних факторів. Їх системне врахування дозволяє забезпечити ефективне збереження гастрономічних традицій, їх адаптацію до сучасних умов та використання як ресурсу розвитку туризму і регіональної економіки.

Функції гастрономічної спадщини виходять далеко за межі забезпечення базових фізіологічних потреб людини [5]. Вона виконує економічну, конкурентну, соціальну функції (рис. 1), відіграючи значну роль у формуванні позитивного іміджу регіонів

Таблиця 1

Фактори впливу на розвиток нематеріальної гастрономічної спадщини

Фактор	Характеристика
Культурно-історичний	Визначає глибину традицій, автентичність рецептів, способи приготування та символічне значення гастрономічних практик. Збереження цього фактору є ключовим для передачі кулінарних знань між поколіннями та підтримки культурної ідентичності регіонів.
Соціальний	Пов'язаний із роллю місцевих громад у збереженні та розвитку гастрономічної спадщини. Активна участь населення, родинні традиції, діяльність громадських організацій, кулінарні фестивалі та освітні заходи сприяють популяризації традиційних страв і підтримують їх життєздатність у сучасному суспільстві.
Економічний	Визначає фінансові можливості для збереження та розвитку гастрономічної спадщини. Він охоплює розвиток ресторанного бізнесу, гастрономічного туризму, фермерських господарств і локальних виробництв. Інтеграція традиційних кулінарних практик у туристичні та економічні процеси забезпечує створення доданої вартості та підвищення рівня зайнятості в регіонах.
Туристичний	Впливає на рівень популяризації гастрономічної спадщини через туристичні маршрути, фестивалі, дегустації та гастрономічні тури. Зростання туристичного попиту стимулює відновлення традиційних рецептів і підвищує зацікавленість у локальних продуктах, водночас потребуючи дотримання балансу між комерціалізацією та автентичністю.
Інституційно-правовий	Охоплює державну політику, нормативно-правове регулювання та інституційну підтримку гастрономічної спадщини. Програми охорони нематеріальної культурної спадщини, участь у міжнародних ініціативах (зокрема під егідою ЮНЕСКО), грантова підтримка та освітні проєкти сприяють системному збереженню та розвитку гастрономічних традицій.
Освітньо-науковий	Пов'язаний із дослідженням, документуванням і популяризацією гастрономічної спадщини. Навчальні програми, наукові дослідження, публікації, кулінарні школи та майстер-класи сприяють відтворенню традиційних знань, їх адаптації до сучасних умов і формуванню професійних компетенцій у сфері гастрономії та туризму.
Інноваційно-технологічний	Передбачає використання сучасних технологій у приготуванні, зберіганні та презентації традиційних страв. Поєднання автентичних рецептів із новітніми кулінарними техніками, цифровими інструментами просування та сучасними форматами подачі дозволяє зробити гастрономічну спадщину привабливою для широкої аудиторії.
Екологічний	Пов'язаний із використанням локальних, сезонних та екологічно чистих продуктів. Збереження біорізноманіття, підтримка традиційного землеробства й тваринництва, дотримання принципів сталого розвитку є важливими для автентичності та довготривалого збереження гастрономічної спадщини.

Джерело: складено автором на основі [3, 4]



Рис. 1. Функції гастрономічної спадщини

Джерело: складено автором на основі [6, 7]

і країн. Через гастрономічні традиції відбувається репрезентація національної культури, зміцнення соціальних зв'язків у суспільстві, збереження локальних знань і ремесел, а також створення конкурентних переваг на туристичному ринку.

1. Економічна функція гастрономічної спадщини проявляється у здатності традиційної кухні та автентичних гастрономічних практик формувати додану вартість, створення прямого доходу через гастротуризм, стимулювати підприємницьку активність і сприяти сталому розвитку регіонів. Використання гастрономічної спадщини як економічного ресурсу дозволяє поєднати збереження культурних традицій із сучасними ринковими механізмами, забезпечуючи економічні вигоди як для суб'єктів ресторанного господарства, так і для місцевих громад загалом. В свою чергу економічна функція поділяється:

- Генеруюча (дохідна) полягає у безпосередньому формуванні доходів завдяки комерціалізації традиційних страв, локальних продуктів і гастрономічних послуг [4]. Ресторани з національною кухнею, гастрономічні фестивалі, дегустаційні тури, ярмарки та тематичні заходи створюють стабільні джерела прибутку для підприємств сфери гостинності. Крім того, автентичні гастрономічні продукти підвищують цінність туристичного продукту, що дозволяє формувати преміальний сегмент ринку та збільшувати середні витрати туристів у регіоні.

- Мультиплікативна підфункція економічної функції гастрономічної спадщини виявляється у стимулюванні розвитку суміжних галузей економіки. Попит на традиційні страви та локальні продукти активізує діяльність крафтових виробників, фермерських господарств, виноробень, сироварень і пекарень. Водночас зростає навантаження на транспортну інфраструктуру, сферу логістики, заклади розміщення та підприємства HoReCa. Таким чином, гастрономічна спадщина виступає каталізатором міжгалузевої взаємодії, створюючи ланцюги доданої вартості та забезпечуючи економічний ефект, що поширюється далеко за межі ресторанного бізнесу [6, 7].

- Інвестиційна підфункція полягає у здатності гастрономічної спадщини приваблювати внутрішній та зовнішній капітал у розвиток регіональних гастрономічних кластерів. Наявність впізнаваних кулінарних брендів, захищених географічних зазначень, гастрономічних маршрутів і фестивалів підвищує інвестиційну привабливість

територій. Інвестори зацікавлюються створенням нових ресторанів, крафтових виробництв, туристичної інфраструктури та освітніх гастрономічних проєктів. У результаті формується сприятливе середовище для розвитку малого та середнього бізнесу, модернізації виробництва й довгострокового економічного зростання регіонів.

2. Конкурентна функція гастрономічної спадщини визначається її здатністю формувати унікальні переваги туристичних дестинацій на національному та міжнародному рівнях. У сучасних умовах глобалізації, коли туристичний ринок стає все більш насиченим і стандартизованим, гастрономічні традиції стають важливим інструментом диференціації регіонів та створення унікального туристичного продукту. Вона забезпечує як економічну, так і іміджеву конкурентоспроможність територій, сприяє залученню туристів і інвесторів, а також підвищує престиж дестинації у світовому туристичному середовищі.

- Диференціююча підфункція полягає у створенні унікальної ідентичності туристичної дестинації через гастрономічну спадщину. Традиційні страви, локальні продукти, автентичні рецепти та кулінарні практики виступають своєрідним брендом регіону, який виділяє його серед інших туристичних напрямів. Унікальна гастрономічна пропозиція дозволяє формувати запам'ятовуваний досвід туриста, підвищує привабливість дестинації та стимулює розвиток локального туризму, створюючи додаткові конкурентні переваги на внутрішньому та міжнародному ринках.

- Автентифікаційна підфункція забезпечує правовий захист гастрономічної спадщини, що є важливим елементом для виходу на преміальні та міжнародні ринки. Захист географічних зазначень, брендів та традиційних продуктів гарантує унікальність і підтверджує якість кулінарного продукту. Це створює додаткову цінність для споживачів і підвищує престиж території, дозволяючи регіону конкурувати на рівні світових гастрономічних брендів та залучати інвестиції у сферу туризму і гастрономії.

3. Соціальні функції гастрономічної спадщини визначають її значення для розвитку місцевих спільнот, збереження культурної ідентичності та формування соціальної згуртованості. Вони проявляються через активізацію соціальної взаємодії, підтримку локальних традицій і розвиток людського капіталу. У сучасному туристичному середовищі гастрономічні практики стають не лише культурним явищем, але й інструментом соціального розвитку, забезпечуючи можливості для професійного та економічного зростання населення, особливо у малих територіальних громадах.

- Збереження традицій є ключовим елементом соціальної функції гастрономічної спадщини. Через кулінарні практики передаються історичні знання, локальні рецепти, обрядові прийоми та культурні символи. Це сприяє підтримці культурної самобутності регіонів, формує відчуття приналежності до спільноти та створює умови для міжпоколінного обміну знаннями. Кулінарні фестивалі, майстер-класи, тематичні заходи та кулінарні школи допомагають інтегрувати традиції у повсякденне життя, роблячи їх доступними як для місцевих жителів, так і для туристів.

- Гастрономічна спадщина стимулює соціально-економічний розвиток малих територіальних громад. Вона активізує локальну підприємницьку діяльність, сприяє створенню культурних і туристичних ініціатив, залученню інвестицій у малі бізнес-проєкти та розвиток агротуризму. Використання традиційних кулінарних ресурсів дозволяє громадам зберегти самостійність, формувати власну туристичну пропозицію та зміцнювати місцеву економіку, не вдаючись до масової комерціалізації, що може призвести до втрати автентичності.

- Соціальна функція гастрономічної спадщини передбачає формування нових робочих місць у сфері гастрономії, туризму, ресторанного бізнесу, агропромислового сектору та суміжних галузях. Це забезпечує зайнятість місцевого населення, підвищує рівень професійної підготовки та сприяє розвитку компетенцій у кулінарії та сервісі. Водночас створення таких робочих місць підсилює соціальну стабільність громади, підвищує рівень життя та сприяє довготривалому розвитку території.

Формування потенціалу гастрономічної спадщини є комплексним процесом, який потребує системного підходу та врахування взаємопов'язаних соціальних, економічних, культурних і туристичних аспектів. Для ефективного використання гастрономічної спадщини як туристичного, культурного та економічного ресурсу визначаються основні принципи (рис.2), що забезпечують збереження автентичності, розвиток локальних громад та інтеграцію традицій у сучасний ринок.

Першим принципом – автентичність – формування потенціалу гастрономічної спадщини. Він передбачає збереження традиційних рецептів, способів приготування та використання локальних продуктів без спотворення їх історичного та культурного значення. Дотримання цього принципу забезпечує збереження культурної ідентичності регіонів, сприяє підвищенню туристичної привабливості та створює конкурентні переваги на національному та міжнародному рівнях.

Використання локальних та сезонних продуктів є ключовим елементом сталого розвитку гастрономічної спадщини. Цей принцип сприяє розвитку місцевого сільського господарства, фермерських та крафтових виробництв, зменшенню екологічного навантаження та підвищенню якості туристичного продукту. Застосування сезонних інгредієнтів підтримує природний цикл виробництва та сприяє автентичності гастрономічного досвіду.

Інтеграція гастрономічної спадщини у туристичні, культурні та економічні процеси дозволяє створювати комплексні туристичні продукти. Це проявляється у включенні традиційних страв у гастрономічні маршрути, фестивалі, подієвий туризм, навчальні програми та ресторани концепції. Принцип інтеграції сприяє формуванню багатомірного туристичного досвіду, підвищує привабливість дестинації та забезпечує взаємодію різних секторів економіки.

Сталий розвиток передбачає баланс між економічною вигодою та збереженням культурної та природної спадщини. Цей принцип вимагає уникнення надмірної комерціалізації традицій, підтримки локальних громад, збереження біорізноманіття та дотримання екологічних стандартів. Виконання принципу сталості забезпечує довготривале функціонування гастрономічного потенціалу без втрати автентичності та цінності традицій [2].

Інноваційність полягає у поєднанні традиційних гастрономічних практик із сучасними технологіями, маркетинговими інструментами та сервісними рішеннями. Використання інноваційних підходів дозволяє адаптувати автентичні страви до потреб сучасного туриста, покращити презентацію та підвищити ефективність бізнесу у



Рис. 2. Принципи формування потенціалу гастрономічної спадщини
Джерело: складено автором на основі [5]

сфері гастрономії та туризму. Інноваційність забезпечує конкурентоспроможність і сучасну актуальність традиційних кулінарних практик.

Захист гастрономічної спадщини через географічні зазначення, торгові марки та сертифікації є важливим принципом для підвищення її цінності та виходу на міжнародні ринки. Правовий захист гарантує унікальність продуктів, підтримує репутацію території та сприяє залученню інвестицій, що особливо важливо для преміальних сегментів гастрономічного туризму.

Таким чином, формування потенціалу гастрономічної спадщини базується на поєднанні автентичності, локальності, інтеграції, сталого розвитку, інноваційності, правового захисту та освітньої спрямованості, що забезпечує її ефективне використання як культурного, економічного та туристичного ресурсу. Дотримання цих принципів дозволяє підтримувати баланс між збереженням традицій та адаптацією до сучасних умов, сприяючи розвитку регіонів і підвищенню їх конкурентоспроможності на національному та міжнародному рівнях.

Висновки. Гастрономічна спадщина виконує комплекс функцій: економічну, конкурентну, соціальну. Вони зберігають національні та регіональні традиції, зміцнюють локальні громади, створюють робочі місця та стимулюють розвиток суміжних галузей. Завдяки диференціації туристичного продукту та правовому захисту автентичних страв регіони здобувають конкурентні переваги та приваблюють інвестиції. Усі ці функції взаємодіють, забезпечуючи культурне збагачення, соціально-економічний розвиток і підвищення конкурентоспроможності регіонів.

Принципи формування потенціалу гастрономічної спадщини забезпечують її збереження та ефективне використання в туризмі. Дотримання автентичності, локальності й сезонності сприяє збереженню культурної ідентичності, а інтеграція гастрономічних традицій у туристичні продукти підвищує привабливість дестинацій. Принципи сталого розвитку, інноваційності та правового захисту дозволяють поєднати економічні інтереси із збереженням культурних цінностей і підвищити конкурентоспроможність регіонів. Таким чином, комплексне застосування принципів формування потенціалу гастрономічної спадщини сприяє її перетворенню на стратегічний ресурс розвитку туризму, забезпечує підвищення конкурентоспроможності регіонів і створює передумови для їх сталого соціально-економічного розвитку.

Список використаних джерел:

1. Бондаренко Г. Українська гастрономічна спадщина: трансформація соціокультурного статусу. *Patrimoniul cultural de ieri – implicații în dezvoltarea societății durabile de mâine*, Ed. 7, 9–10 februarie 2023, Chișinău. Iași – Chișinău–Lviv: 2023. С. 241–242.
2. Борисенко В., Борисенко М. *Нематеріальна культурна спадщина українців (регіональний аналіз прояву)*. Український географічний журнал. 2022. № 2. С. 73–81. URL: <https://ukrgeojournal.org.ua/uk/node/750>
3. Душар М. Гастрономічна спадщина Буковини: етнографічний аспект. *Народна творчість та етнологія*. 2022. № 4 (396). С. 73–81. URL: <https://istpravda.com.ua/columns/2021/08/11/159985/>
4. Лепкий, М., Левчук, О. Гастрономічний туризм як інструмент брендингу регіонів України. *Інновації та технології в сфері послуг і харчування*. 2024. № 3 (13). С. 62–68.
5. Матвійчук, Л., Лепкий, М., Подоляк, В. Аналіз формування гастрономічного бренду міста Луцька. *Товарознавчий вісник: збірник наукових праць*. 2022. Вип. 15, ч. 2. Луцьк. С. 104–113. URL: https://c-bulletin.com.ua/web/uploads/pdf/Commodity_Bulletin_%E2%84%962_2022_Matviychuk.pdf
6. Рубіш, М. А., Чорній, М. В., Зеленська, Л. В. Гастрономічний туризм як засіб активізації туристичних дестинацій. *Науковий вісник Мукачівського державного університету. Серія "Економіка": збірник наукових праць*. 2020. Вип. 1 (13). С. 61–66.
7. Шука, Г. П., Безрученков, Ю. В., Венгерська, Н. С. Автентична кухня як основа розвитку ринку гастрономічного туризму Закарпаття. *Економіка і регіон*. 2023. № 4 (91). С. 59–67. DOI: [https://doi.org/10.26906/EiR.2023.4\(91\).3195](https://doi.org/10.26906/EiR.2023.4(91).3195)

References:

1. Bondarenko G. (2023) Ukrainian gastronomic heritage: transformation of socio-cultural status [Ukrainska hastronomichna spadshchyna: transformatsiia sotsiokulturnoho statusu]. In: Patrimoniul cultural de ieri – implicații în dezvoltarea societății durabile de mâine, Ed. 7, 9–10 February 2023, Chișinău. Iași – Chișinău–Lviv, pp. 241–242.
2. Borisenko V., Borisenko M. (2022) Intangible cultural heritage of Ukrainians (regional analysis of manifestation) [Nematerialna kulturna spadshchyna ukrainsiv (rehionalnyi analiz proiavu)]. *Ukrainian Geographical Journal*, no. 2, pp. 73–81. Available at: <https://ukrgeojournal.org.ua/uk/node/750>
3. Dushar M. (2022) Gastronomic heritage of Bukovina: ethnographic aspect [Hastronomichna spadshchyna Bukovyny: etnografichnyi aspekt]. *Folk Art and Ethnology*, no. 4 (396), pp. 73–81. Available at: <https://www.istpravda.com.ua/columns/2021/08/11/159985/>
4. Lepky M., Levchuk O. (2024) Gastronomic tourism as a branding tool for regions of Ukraine [Hastronomichnyi turyzm yak instrument brendynhu rehioniv Ukrainy]. *Innovations and Technologies in the Field of Services and Food*, no. 3 (13), pp. 62–68.
5. Matviychuk L., Lepky M., Podolyak V. (2022) Analysis of the formation of the gastronomic brand of the city of Lutsk [Analiz formuvannia hastronomichnoho brendu mista Lutska]. *Commodity Bulletin: Collection of Scientific Works*, issue 15, part 2, Lutsk, pp. 104–113. Available at: https://c-bulletin.com.ua/web/uploads/pdf/Commodity_Bulletin_%E2%84%962_2022_Matviychuk.pdf
6. Rubish M. A., Chorniy M. V., Zelenska L. V. (2020) Gastronomic tourism as a means of activating tourist destinations [Hastronomichnyi turyzm yak zasib aktyvizatsii turystychnykh destynatsii]. *Scientific Bulletin of Mukachevo State University. Series "Economy": Collection of Scientific Papers*, issue 1 (13), pp. 61–66.
7. Shchuka G. P., Bezruchenkov Y. V., Vengerska N. S. (2023) Authentic cuisine as the basis for the development of the gastronomic tourism market of Transcarpathia [Avtentychna kukhnia yak osnova rozvytku rynku hastronomichnoho turyzmu Zakarpattia]. *Economy and Region*, no. 4 (91), pp. 59–67. DOI: [https://doi.org/10.26906/EiR.2023.4\(91\).3195](https://doi.org/10.26906/EiR.2023.4(91).3195)

Дата надходження статті: 28.01.2026

Дата прийняття статті: 24.02.2026

Дата публікації статті: 02.03.2026