

ЦЕНТРИ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В ТУРЕЧЧИНІ

Сорокіна Є.Д.

Національний авіаційний університет

Науковий керівник – Руднєва М.Г., к.геогр.н., доцент

Ключові слова: Туреччина, туризм, гастрономічні центри, туризм, кухня.

Гастрономічний туризм – один із найпопулярніших останнім часом напрямків у сфері туристичної індустрії [1]. Під час гастрономічних турів туристи мають чудову можливість ближче познайомитися з кухнею тієї чи іншої країни, скуштувати незвичайні страви, дізнаватися про секрети готування страв, спостерігати за кулінарними традиціями та звичаями різних народів. Це не просто подорож для тих, хто любить добре поїсти. Це, скоріше, захоплююча екскурсія у світ тонких відтінків смаку, розрахована на справжніх гурманів.

Туреччина, як країна, чия кухня займає третє місце у світі за популярністю, не відстає у розвитку гастрономічного туризму [1]. Вона змішала в собі течії Європи, Азії і навіть Африки. Тобто, це дозволяє безперервно відкривати нові відтінки турецької кулінарії.

Рис. 1 Найпопулярніші гастрономічні центри Туреччини



Як бачимо з рис.1., одним із найпопулярніших центрів гастрономічного туризму в Туреччині є стародавнє місто Газіантеп, яке нерідко називають кулінарною столицею країни. Воно знаходиться на південному сході Туреччини, куди поки що не дотяглися популярні туристичні маршрути. Місто з найдавніших часів знаходилося на перехресті торгових шляхів, так що місцева кухня увібрала в себе страви і традиції різних народів [1]. На сьогоднішній день найбільш сильно в ній відчувається арабський та турецький вплив.

Найбільше Газіантеп славиться фісташками, солодощами, супом бейран чорбаси, кебабом алі назик, турецькою піцею та кавою [2].

Хатай, розташований у найпівденнішій точці Туреччини, є важливим релігійним та культурним центром з раннього бронзового віку, проте славиться і гастрономічними диковинами [2]. Серед них є традиційний десерт кюнефі з начинкою із сиру, який готується та подається у круглій металевій сковороді. Також туристи можуть скуштувати кебаб, змішаний з кедровими горіхами, фісташками, оливками та спеціями перед класичним приготуванням на шампурі та грилі, ламакун, пюре з широких бобів, хумус з ніжною пастрою та талою олією, фарш з ножем, чудовий мез (м'ясний фарш з або кефте), а також інші боби.

Мерсин – найбільший порт Туреччини та цікава зупинка у бідь-якому гастрономічному турі. Місто відомо своїм Старим ринком, де можна скуштувати та придбати солодощі, спеції, сухофрукти, кальян, тютюн та чай. Неподалік від нього знаходиться звичайний ринок, де можна закупити свіжу рибу та овочі-фрукти. Серед найпопулярніших страв, що необхідно спробувати у Мерсині, є хумус, міні-лахмаджуни, джезерьє, керебич, кюнефе, баклава та тантуні [1].

Місто Адана розташоване в південній частині Туреччини, за 50 кілометрів від узбережжя Середземного моря на березі річки Сейхан. Серед гастрономічних особливостей міста виділяється Адана кебаб, одна з головних страв турецької кухні, та справжній турецький шашлик [2]. Величезна кількість кав'ярень та ресторанчиків в Адані пропонують своїм відвідувачам під звуки турецької музики покурити кальян і випити чашечку знаменитої турецької кави.

Говорячи про гастрономічний туризм в Туреччині не можна обійти стороною її найбільше місто – Стамбул. Більшість гастротурів по місту включають в себе спробу іскандер-кебабу, кьофте (турецькі м'ясні котлети), сіміт (турецькі бублики), фаршировані мідії, балік-еклек, пахлава, дондурма (турецьке морозиво).

Гастрономічний туризм в Туреччині займає значне місце серед альтернативних форм туризму, на розвиток якого взяло курс керівництво країни. Зусилля представників туристичної галузі не пройшли даремно і сектор гастрономічного туризму у 2021 році досяг рекордних показників, як щодо кількості туристів, так і прибутковості, яка складає 10 мільярдів доларів. Сталося це завдяки високій ступені різноманітності національної кухні Туреччини, великій кількості гастроцентрів туризму по країні та особливий підхід до реалізації цього потенціалу.

Список використаних джерел

1. М.П. Мальська, М.І. Філь, І.Г. Пандяк. Гастрономічний туризм:навчальний посібник. – Київ: ПП ТД «Каравела», 2016. – С. 132-137
2. О.В. Дишкантюк, К.В. Власюк. Гастрономічний туризм:підручник. – Київ: ПП ТД «Олді-плюс», 2021. – С. 57-65