

# Організація харчування туристів в зеленому сільському туризмі



На даний час в Україні достеменно точно не визначено відмінності між поняттями «сільський», «зелений», «природний», «екологічний» та «м'який» туризм. Дискусії над українською туристичною термінологією триватимуть ще довший час. Тому візьмімо за основу Порадник організаторові відпочинку та власникові садиби. Випуск № 3. «Відпочинок в українському селі»

Сільський туризм (rural tourism) — відпочинковий вид туризму, сконцентрований на сільських територіях. Він передбачає розвиток туристичних шляхів, місць для відпочинку, сільськогосподарських і народних музеїв, а також центрів з обслуговування туристів з провідниками та екскурсоводами. Поняття «сільський туризм» часто ототожнюють з «агротуризмом», але поняття «сільський туризм» значно ширше



Агротуризм (farm tourism) — відпочинковий туризм, що передбачає використання сільського (фермерського) господарства. Агротуризм може проявлятися у різних формах, але завжди включає винаймання помешкання. Розрізняють дві базові форми агротуризму: винаймання помешкання з обслуговуванням безпосередньо в межах дворогосподарства або розміщення на нічліг з самообслуговуванням на землях, що належать до дворогосподарства, наприклад, в кемпінгах та наметах. Агротуризм, таким чином, виступає однією з форм сільського туризму. В агротуризмі дворогосподарство (фермерське господарство) становить одночасно нічліжну базу та головний предмет інтересу для туриста.



Екологічний туризм (Ecological tourism) — це форма подорожі, сприятлива для навколишнього середовища. Вона відбувається на територіях, що мають природничу цінність (національні та ландшафтні парки). Екотуризм спрямований на охорону природного й культурного середовища регіонів, які відвідуються туристами. Він передбачає, що учасниками цих подорожей є люди з високою екологічною свідомістю. Виділяються такі форми екологічного туризму — активний екотуризм (піший, велосипедний, водний, кінний, рибальство), фауністичні та флористичні поїздки (орнітологічні поїздки, полювання, тематичні поїздки), культурологічні й етнографічні поїздки.





Харчування — природна потреба будь-якої людини. Крім звичайної і невід'ємної потреби, харчування в туризмі розглядається і як важливий елемент розваги і пізнання місцевої культури, зокрема гастрономії. Національна кухня являє собою важливий елемент культури народу, несе чіткі відмітні риси, є елементом пізнання і способом одержання задоволення.

Вид харчування завжди вказується в складі туристських послуг: сніданок, напівпансіон, повний пансіон.

Напівпансіон (два харчування) може передбачати сніданок і обід або вечерю. Пансіон — триразове харчування. У варіантах дорогого обслуговування може бути передбачена можливість харчування і напоїв (включаючи спиртні) весь день і навіть ніч у будь-який час у будь-якій кількості. Також визначаються й градації за кількістю і часто калорійністю наданого харчування та види обслуговування. Так, кількість різновидів сніданків залежить від традицій країни або регіону відвідування (європейський, континентальний, англійський, американський, бермудський і т. д.). Важливий і вид обслуговування гостей (шведський стіл, табльдот, а-ля карт).

У загальному випадку прийнято, що турист зранку повинен неодмінно спожити легку їжу, тобто сніданок. Тому звичайно більша частина готелів має пункти харчування ресторани і надає таку послугу, що вважається настільки невід'ємною частиною послуг гостинності, що часто просто включається у вартість розміщення (Bed & Breakfast).

Стосовно сніданку найліпше, якщо турист не буде залишати засобу розміщення, але є й такі, де харчування не надається, а туристам рекомендується харчуватися в сусідньому ресторані. Але в цьому випадку вартість послуг розміщення різко знижується.

Їжа не просто є звичайною потребою кожної людини, але й розглядається туристами як розвага і задоволення.

Харчування різних народів і навіть місцевостей має своєрідні, часто привабливі особливості. Крім того, добре почастувати бажаного гостя — приємна традиція, властива практично всім народам. Для багатьох туристів національна кухня є дуже цікавим елементом програми туру. Є й спеціальні тури для Гурманів, основу яких становлять систематизоване відвідування різних ресторанів національної кухні, вивчення принципів гастрономії і приготування особливих страв, дегустація продуктів, відвідування винних, пивоварних і ковбасних заводів і ін.

У спекотних країнах для туристів передбачається значна кількість питної води. Організація харчування повинна обов'язково враховувати й медичні аспекти. Неправильне харчування, погано приготовлена (без дотримання правил) їжа може призвести до отруєнь.

Туристи, особливо іноземні, досить вибагливі в їжі. У кожній країні в силу географічних, культурних, релігійних, історичних й інших факторів і традицій склалися певні смаки і культура споживання їжі.

Наприклад, американці дуже уважно ставляться до вмісту холестерину в продуктах харчування, більшість з них не вживають звичайне молоко з жирністю 3,2 %, а п'ють молоко з жирністю не більше 1 %.

Багато іноземців є вегетаріанцями, і забезпечити рівноцінне харчування для них в українських умовах часом буває важко.

Віросповідання гостей також накладає відбиток на характер споживання їжі, оскільки в різних релігійних конфесій є свої правила. Наприклад, індуси не вживають їжу тваринного походження, а мусульмани та іудеї не їдять свинину.

Тому необхідно пам'ятати і виконувати такі правила організації харчування для гостей:

- довідайтеся побажання гостей, чи залежить прийом тієї чи іншої їжі від їхнього віросповідання, стійкості до алергенів і т. д.;
- інформуйте гостя про свої фірмові домашні страви;
- заздалегідь погодьте з гостем меню.

## Окремі аспекти етикету за столом

Подавати страви починають з жінки, що сидить праворуч від хазяїна. Страви і сигарети подаються з боку лівої руки, супи і напої — з боку правої.

Забирають тарілки праворуч. Якщо подається національна їжа або страва, яку гостеві ніколи не доводилося дегустувати, покажіть йому, як справитися з нею. Не буде порушенням етикету, якщо ви розповісте гостеві з чого приготовлена ця страва і як правильно її їсти.

Якщо гість упустив на підлогу ніж або виделку, не намагайтеся лізти під стіл — просто принесіть новий набір.

Не прийнято курити за столом до тієї пори, поки не подадуть каву. Багатьом гостям може бути неприємний запах диму. Крім того, куріння перешкоджає сприйняттю повною мірою смакових якостей подаваних страв. Делікатним нагадуванням гостям про те, що господарі не схвалюють куріння під час обіду, служить відсутність на столі до подачі кави попільниць.

Меню сніданку складається з однієї-двох страв холодної закуски (все, крім салатів і вінегретів), однієї гарячої страви (сосиски, каша), десерту, кави, чаю. На сніданок, як правило, не подаються перші страви (супи).



Меню обіду відрізняється від меню сніданку тим, що після холодних закусок подається суп. Відповідним чином сервірується і стіл. Крайня ліворуч від тарілки виделка призначена для закуски, праворуч від неї, ближче до тарілки, лежить виделка для страв із риби і, нарешті, поруч з тарілкою кладеться виделка для м'ясних страв. Ложка для супу лежить праворуч від тарілки. Ліворуч від неї в такому ж порядку, як і виделка, укладаються відповідно ніж для закуски, ніж для рибних страв і ніж для м'ясних. Ножі кладуться лезом до тарілки, що, як стверджують, пов'язано з досить цікавими історичними традиціями: в епоху феодалізму зброя пускалася в хід легко і часто. Тому, щоб не затьмарювати атмосферу колективного прийому їжі, як нагадування про необхідність стримувати пристрасті, а також символ миролюбних намірів, леза ножів були повернені не в бік сусіда, а до тарілки.

Виделки кладуться вістрям нагору, а ложки опуклістю вниз, щоб зубці виделки і гострі краї ложки не зіпсували скатертину. Ножів і виделок ніколи не кладуть на стіл більше трьох пар. У разі потреби до деяких страв додатково подаються ножі, виделки та інші предмети сервіровки. Наприклад, для страв з устриць і крабів подають спеціальну невелику виделку, а до фруктів — фруктову виделку і фруктовий ніж. Прямо за тарілкою паралельно краєві столу кладуть десертну і чайну ложки. Якщо подається масло, то ніж для нього лежить на невеликій тарілці для хліба, що ставиться ліворуч від основної тарілки. Прибори для солі і перцю ставляться також з лівого боку від тарілки, але трохи ближче до центру. • Серветку обов'язково слід покласти на тарілку. Вона може бути покладена поруч з нею лише в тому випадку, якщо ще до розсадження гостей за столом необхідно покласти на тарілку якусь страву. Якщо серветку покласти поруч з тарілкою, то, як вважають знавці етикету, це буде свідчити про дуже нескромний намір господарів продемонструвати красу сервіза, що може викликати в гостей негативні емоції, рівнозначні тим, які з'являються, коли бачимо золоті персні, надягнуті поверх зимових рукавиць.