

**Петраченко Д. О.,**  
*кандидат технічних наук,  
старший науковий співробітник відділу  
інженерно-технічних досліджень  
Інституту дуб'яних культур  
Національної академії аграрних наук України  
м. Глухів, Сумська область, Україна*

## **ПРОДУКТИ З НАСІННЯ ПРОМИСЛОВИХ КОНОПЕЛЬ ЯК СКЛАДОВА РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ**

Світова практика засвідчує істотний вплив туризму на соціально-економічний розвиток регіонів. Відбувається це через сприяння діяльності малого і середнього бізнесу, підвищення зайнятості місцевого населення, розвитку інформаційної та комунально-транспортної інфраструктури, удосконалення інвестиційної привабливості тощо [2]. Гастрономічний туризм є одним з перспективних напрямів розширення сфери туристичних послуг. Даний вид туризму спеціалізується на знайомстві споживача з історією виникнення, технологією приготування, культурою споживання страв, напоїв, продуктів, а також кулінарними традиціями певного регіону. В процесі таких турів споживач не тільки знайомиться з рецептурами та дегустує страви, а й відвідує місця вирощування та збору сировини, виробництва продукції тощо [5, с. 6–7].

Розширення на туристичному ринку країни такого явища, як гастрономічний туризм, стане одним з небагатьох чинників економічного розвитку України, а також виступить в ролі засобу для поглиблення інтеграційних процесів між нашою країною та світом [6].

Незалежно від географічного розміщення, кожна область України славиться своєю унікальною кухнею відповідно до історичних традицій регіону. В Україні існує усталена гастрономічна карта [4], яка представляє національні гастрономічні вподобання залежно від культурної спадщина та місця розташування області. Це, насамперед, різноманітні варени, смажені, тушковані, печені страви, що характеризуються великим розмаїттям смаків і мають свої особливості та тонкощі залежно від регіону приготування.

Одним з нових гастрономічних напрямів, який розширить кордони гастрономічного туризму для України, можуть стати страви з насінням промислових конопель або продуктами його переробки. Сьогодні харчовий напрям використання насіння промислових конопель

знаходиться в стадії розвитку. Цьому сприяє наявність в конопляному насінні поліненасичених жирних кислот (Омега-6 та Омега-3). Ці речовини потрібні для збереження і захисту функцій різних клітин організму. Вони не синтезуються в організмі, а поступають лише з їжею. Завдячуючи біохімічному складу конопляне насіння відносять до категорії природних функціональних харчових продуктів, що позитивно впливають на фізіологію організму людини [3 с. 11; 7 с. 6]. Насіння конопель тисячоліттями використовувалось різними культурами в якості харчової добавки з високим вмістом корисних речовин. Більшість спеціалістів радить для вживання певне співвідношення ненасичених жирних кислот, яке відмінно збалансоване саме в насінні конопель [8]. Тому страви з насінням промислових конопель це не лише смачно, а й корисно.

В Україні створені всі передумови для розвитку конопляного гастрономічного туризму. Сприятливі ґрунтово-кліматичні умови, наявність безнаркотичних сортів конопель української селекції, відпрацьовані технології вирощування та збирання рослини, переробки урожаю для одержання сировини та продукції високої якості.

Харчову продукцію з насіння промислових конопель можна розділити на три категорії. До першої категорії відноситься конопляне насіння в натуральному вигляді. Його можна використовувати безпосередньо в їжу, а також для приготування різноманітних страв та напоїв. Недоліком такого продукту є наявність у насіння неістівної оболонки, що негативно позначається на смакових якостях. До другої категорії відносяться продукти переробки конопляного насіння. Це олія холодного пресування та очищене конопляне ядро. Дані продукти придатні для вживання в чистому вигляді, а також як основа або добавка для виготовлення холодних та гарячих, солоних та солодких страв, солодоців, напоїв, випічки тощо. Цінність даної продукції в тому, що вона є джерелом рослинного білка, яке знаходиться в легкозасвоюваній формі. До третьої категорії слід віднести перероблені супутні продукти виробництва олії (висівки, борошно, протеїн) та очищеного ядра (конопляна січка), які мають широкий спектр харчового використання. Кожна категорія продукції з насіння конопель може бути використана як основа для розроблення нових страв та напоїв, або в якості додаткового компонента у вже відомих рецептурах.

На харчовому ринку країни представлені готові до вживання конопляні продукти (олія, ядро, борошно, протеїн, висівки), різноманітні солодоці з насінням промислових конопель (цукерки, печиво, халва, пасти), алкогольні та безалкогольні напої тощо. На Сумщині є практика організації гастрофестивалів, в меню яких представлені страви з насінням промислових конопель [1].

На фестивалі відвідувачі мали змогу скуштувати як традиційні конопляні продукти, так і продукти та страви з конопляним насінням (сир, бургер, м'ясні страви, печиво, цукерки). За результатами фестивалю було відмічено, що страви з конопляним насінням користувалися значним попитом з боку відвідувачів.

Використання продукції з насіння промислових конопель в гастрономії буде мати позитивний вплив в багатьох напрямках. В першу чергу, це користь для організму людини. Насіння промислових конопель та продукти їх переробки характеризуються високою біологічною цінністю, мають в своєму складі ряд вітамінів, мікроелементів, поліненасичених жирних кислот. По-друге, це гарний інструмент популяризація серед населення рослини промислових конопель, зміна стереотипів мислення та загального ставлення до рослини як сільськогосподарської культури. Сьогодні в Україні, через багаторічну заборону на вирощування безнаркотичних конопель, відсутня культура споживання коноплепродукції. В третіх, це дасть поштовх для розвитку високорентабельної галузі коноплярства. Підвищення попиту на продукцію з насіння конопель буде стимулювати аграріїв до збільшення площ посіву під культурою. Слід зазначити, що розвиток коноплярства – це не лише розвиток сільського господарства, а й відповідний розвиток суміжних галузей: переробної, харчової, текстильної, косметичної, будівельної тощо. В четвертих, це створення нового власного, унікального, цікавого для населення, конкурентоспроможного на ринку продукту, який буде здатен задовольнити потреби споживачів.

Використання продукції конопель в гастрономії стане магнітом для розвитку соціального, культурного й економічного напрямів. Розвиток конопляного гастрономічного туризму в певній місцевості забезпечить приплив як туристів з України, так і закордонних туристів, що позитивно відобразиться на соціально-економічному розвитку регіону.

### **Список використаних джерел:**

1. Гладенко Ю. Коноплі, як чинник розвитку туристичної дестинації. Інновації у коноплярстві 2020: матеріали шостої міжн. наук.-практ. конф. (Глухів, 26–28 серпня 2020 р.). Суми, 2021. С. 88–96.
2. Ковешніков, В. С. Гармаш В. В. Винний та гастрономічний туризм: важливий потенціал розвитку економіки. *Інвестиції: практика та досвід*. 2017. № 4. С. 32–37.
3. Коноплярство: наукові здобутки і перспективи : монографія / В. Г. Вировець та ін. Суми, 2018. 158 с.

4. Любшин І., Тасевич М. Гастрономічна карта України. URL: [https://www.ukrinform.ua/rubric-other\\_news/2142308-gastronomicna-karta-ukraini-infografika.html](https://www.ukrinform.ua/rubric-other_news/2142308-gastronomicna-karta-ukraini-infografika.html) (дата звернення: 13.03.2023).

5. Мальська М. П., Філь М. І., Пандяк І. Г. Гастрономічний туризм : навч. посібник. Київ, 2021, 304 с.

6. Рубіш М. А., Чорій М. В., Зеленська Л. В. Гастрономічний туризм як засіб активізації туристичних дестинацій. *Науковий вісник Мукачівського державного університету*. 2020. №1(13). С. 61–66.

7. Ткаченко С. М., Мохер Ю. В., Лайко І. М. та ін. Довідник конопляра. Суми, 2021. 27 с.

8. Survey of minor fatty acids in Cannabis sativa L. fruits of various origins. URL: <http://www.druglibrary.net/olsen/HEMP/ИНА/jiha4107.html>. (дата звернення: 13.03.2023).

DOI <https://doi.org/10.36059/978-966-397-303-6-11>

**Смирнов І. Г.,**

*доктор географічних наук, професор,  
професор кафедри країнознавства та туризму  
Київського національного університету імені Тараса Шевченка  
м. Київ, Україна*

**Любіцева О. О.,**

*доктор географічних наук, професор,  
завідувачка кафедри країнознавства та туризму  
Київського національного університету імені Тараса Шевченка  
м. Київ, Україна*

## **БІБЛІЙНА ГЕОГРАФІЯ ТА ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ**

Біблія є не тільки священною книгою для деяких світових релігій, але й джерелом історичних та географічних знань. Так, виділяють такий напрям, як **Біблійна географія** – розділ біблеїстики, що включає у себе географію Палестини та оточуючих її країн. Біблійна географія Палестини, у свою чергу, поділяється на два розділи: 1) фізична географія – дає опис Святої землі в тому вигляді, як вона існує нині (розташування, рельєф, геологія, клімат, флора, фауна); 2) історична географія – відзначає ті географічні особливості Святої землі, котрі вже зникли, оскільки за 4 тисячі років з часів Авраама багато чого змінилося в географічній картині країни (зникли численні тварини,