

## WYKORZYSTANIE OBIEKTÓW REZYDENCJONALNYCH WOJEWÓDZTWA PODKARPACKIEGO W ROZWOJU TURYSTYKI KULTUROWEJ KULINARNEJ

### Streszczenie

Turystyka kulinarna to obecnie jedna z najdynamiczniej rozwijających się form turystyki kulturowej. Ze względu na czystość środowiska przyrodniczego, bogatą historię i dziedzictwo kulturowe, a także dużą liczbę obiektów rezydencjonalnych, takich jak: zamki, pałace i dwory, które coraz częściej pełnią funkcję muzeów, hoteli i restauracji, województwo podkarpackie jest regionem o bardzo dużym potencjale w kontekście rozwoju turystyki kulturowej kulinarnej. Zaprezentowane w niniejszym artykule wyniki przeprowadzonych badań, analiza dostępnej literatury oraz własne obserwacje pozwalają na prześledzenie przystosowania oferty wybranych obiektów rezydencjonalnych województwa podkarpackiego na potrzeby tego specyficznego rodzaju turystyki. W końcowej części opracowania sformułowano kilka wniosków oraz wskazówek dotyczących dalszego rozwoju tej formy turystyki w województwie podkarpackim.

**Słowa kluczowe:** województwo podkarpackie, obiekty rezydencjonalne, turystyka kulturowa, turystyka kulinarna

## THE USE OF RESIDENTIAL BUILDINGS OF PODKARPACKIE VOIVODESHIP IN THE DEVELOPMENT OF CULTURAL CULINARY TOURISM

### Summary

Culinary tourism is now one of the fastest growing forms of cultural tourism. Due to the purity of the natural environment, rich history and cultural heritage as well as a large number of residential buildings such as castles, palaces and manor houses which increasingly function as museums, hotels and restaurants, Podkarpackie Voivodeship is a region with great potential in terms of cultural culinary tourism development. The results of conducted study presented in this article as well as an analysis of the available literature and own observations allow to trace the adaptation of the offer of selected residential buildings of Podkarpackie Voivodeship for this specific type of tourism. In the final chapter some conclusions and guidelines on the further development of this form of tourism in Podkarpackie Voivodeship were formulated.

**Keywords:** Podkarpackie Voivodeship, residential buildings, cultural tourism, culinary tourism

## 1. Wprowadzenie

Województwo podkarpackie to bez wątpienia jeden z najciekawszych turystycznie regionów Polski. Wśród pozostałości prezentujących bogactwo historii i kultury tego obszaru, na szczególną uwagę zasługują podkarpackie zamki, pałace i dwory. Są to obiekty, które po odrestaurowaniu bardzo często zamienia się na muzea hotele z częścią gastronomiczną (restauracyjną). Z tego względu obiekty te przyciągają coraz większe rzesze turystów, również miłośników turystyki kulinarnej, która jest specyficznym rodzajem turystyki kulturowej. Dzięki temu odwiedzający mają okazję w pełni zapoznać się z dziedzictwem kulturowym i niezwykle różnorodnością województwa podkarpackiego.

Rozwój turystyki kulinarnej w Polsce w ostatnich latach jest niezwykle dynamiczny. Z całą pewnością przyczynia się do tego popularność różnego rodzaju programów kulinarnych oraz imprez i wydarzeń (targów, festiwali, konkursów, warsztatów itp.) organizowanych w całym kraju [8]. Wydarzenia te łączą się w sposób spójny z turystyką kulturową, ponieważ konsumpcja żywności posiada wieloaspektowy wymiar. Sam smak potraw pozostaje natomiast w ludzkiej pamięci w sferze podróży wspomnieniowej. Turystyka kulinarna staje się również coraz bardziej popularną ofertą turystyczną biur podróży [20]. Z kolei specjalnie przygotowane przewodniki oraz strony internetowe dostarczają potencjalnemu turyście informacji na temat najciekawszych miejsc związanych z kulinariami, a także imprez i wydarzeń tematycznych. Powstało nawet Polskie Stowarzyszenie Turystyki Kulinarnej [8].

Celem opracowania jest analiza przystosowania oferty wybranych obiektów rezydencjonalnych województwa podkarpackiego na potrzeby turystyki kulturowej kulinarnej. W punkcie 2, 3 i 4 dokonano krótkiej charakterystyki tej formy turystyki, zaprezentowano żywność tradycyjną i regionalną jako specyficzny produkt turystyczny województwa podkarpackiego, a także przedstawiono wybrane obiekty rezydencjonalne w regionie, które przyczyniają się do rozwoju turystyki kulturowej kulinarnej. W części badawczej szczególną uwagę poświęcono czterem obiektom historycznym – zamkom w Łańcucie i Przeclawiu, dworowi w Jarosławiu oraz pałacykowi w Łańcucie. Dzięki wywiadam przeprowadzonym z osobami zatrudnionymi w wyżej wymienionych obiektach możliwe było prześledzenie ich historii, zapoznanie się z aktualnym stanem i charakterem oraz przystosowaniem do potrzeb turystyki kulturowej kulinarnej. Zastosowane metody badawcze obejmowały ponadto analizę dostępnych materiałów źródłowych, a także opinie z własnych obserwacji.

## 2. Turystyka kulinarna jako forma turystyki kulturowej

Dziedzictwo kulinarne jest jednym z najważniejszych elementów dziedzictwa kulturowego danego obszaru. Każdy region posiada własną, kształtowaną przez wieki unikatową kuchnię, charakteryzującą się przekazywanymi z pokolenia na pokolenie przepisami kulinarnymi. Bardzo często są to potrawy kuchni chłopskiej, które obecnie stanowią szczególną atrakcję turystyki wiejskiej [10].

Propagowanie tematyki kulinarnej różnych kultur, narodów i regionów jest obecnie szeroko rozpowszechnione. W dzisiejszych czasach turyści coraz częściej szukają przede wszystkim potraw związanych z lokalną tradycją kulinarną. Chcą zasmakować tradycyjnych potraw, poznać ich historię oraz kulturę kulinarną regionów, z których pochodzą, a także zapamiętać wspomnienie poznanych smaków.

Powyższe przesłanki stały się przyczyną rozwoju tzw. turystyki kulinarnej. Jedną z definicji tej formy turystyki mówi, że jest to „szczególny typ podróży, którego celem jest poznawanie tajników miejscowej kuchni, próbowanie, czy raczej „doświadczanie” jedzenia danego kraju czy regionu. O jej sukcesie decyduje poznawczy charakter samej podróży. Turystyka kulinarna jest bowiem formą turystyki kulturowej. Poznając dania i produkty kulinarne danego regionu, poznajemy jednocześnie jego kulturę, zabytki i przyrodę” [12].

Degustacja potraw i produktów żywnościowych jest nadrzędnym celem podróży kulinarnych. Wpływa ona na zachowania samych turystów, w tym na proces podejmowania decyzji o kierunku i czasie wyjazdu, a także na jego formę. Ponadto turystyka w tym wydaniu spełnia ważną funkcję społeczną – rozwija u turystów świadomość różnorodności kulinarnej, pomaga poznać, zrozumieć oraz docenić tradycje kuchni regionalnych, jak również związane z nimi wartości kulturowe, tym samym przyczyniając się do lepszego poznania odwiedzanych społeczności.

Zwyczaje żywieniowe ludzi są jednym z ostatnich elementów ulegających zmianie w procesach globalizacyjnych [7]. Żywność tradycyjna i regionalna, oprócz tego, że jest materialnym przejawem zwyczajów i obyczajów żywieniowych, stanowi również niezwykle bogaty w treści i różnego rodzaju powiązania element kultury, bez którego kultura ogólnonarodowa byłaby znacznie uboższa [1]. Dlatego tak istotne jest podtrzymywanie polskich tradycji żywnościowych, a turystyka kulturowa kulinarna wydaje się być idealnym środkiem do realizacji tego celu. Tym bardziej, że łączy się z poznawaniem kultury i przyrody różnych regionów kraju [4], równocześnie napędzając ich rozwój gospodarczy [2].

### **3. Żywność tradycyjna i regionalna jako specyficzny produkt turystyczny województwa podkarpackiego**

Województwo podkarpackie należy do tych regionów Polski, gdzie tradycje kulinarne są wciąż żywe i praktykowane w sposób niekomercyjny. Niewątpliwie przyczyniają się do tego warunki przyrodnicze, czystość ekologiczna regionu, a także bogactwo receptur i metod wytwarzania szerokiego wachlarza wyrobów tradycyjnych i regionalnych. Województwo podkarpackie zajmuje również pierwsze miejsce pod względem liczby produktów wpisanych (215 [21]) na Listę Produktów Tradycyjnych w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi [9]. Na liście tej znajdują się takie produkty, jak np.: Podkarpacki miód spadziowy, wędliny z Górna, Pilzna, Markowej czy Głogowa Małopolskiego, ser kozi „Wołoski”, ogórki kiszzone z Handzlówki, chleb razowy łańcucki na liściu kapusty, proziaki, amoniaczki korniaktowskie, krupiak, olej podkarpacki, powidła krzeszowskie, pierożki leżachowskie (pieczone z kaszą gryczaną) i wiele innych [13].

W ostatnich latach w województwie podkarpackim powstaje coraz więcej karczm, zajazdów, oberży i tym podobnych lokali gastronomicznych, gdzie zakosztować można potraw wywodzących się z ludowej kuchni. Ważną rolę odgrywają też obiekty rezydencjonalne, typu zamki, pałace i dwory, które same w sobie stanowią atrakcję turystyczną, a dodatkowo serwuje się w nich potrawy kuchni staropolskiej, myśliwskiej i regionalnej. Z kolei w gospodarstwach agroturystycznych województwa podkarpackiego odwiedzający mogą poznać smak potraw i produktów regionalnych, jak również zaznajomić się z ich recepturami oraz sposobami przygotowania [9].

Kuchnia ludowa, oparta na tradycyjnej chłopskiej żywności, jest ważnym elementem produktu turystycznego województwa podkarpackiego [5]. Jednakże produkt ten może być w dalszym ciągu rozwijany i promowany, a przyczyniają się do tego niewątpliwie rosnące potrzeby konsumentów, a także kreatywność usługodawców i wytwórców. Dobrym przykładem działań zachęcających do uprawiania turystyki kulturowej kulinarnej jest organizacja festynów oraz festiwali gastronomicznych [6]. W województwie podkarpackim organizowane są liczne imprezy kulinarne, wśród których na uwagę zasługują przede wszystkim takie wydarzenia, jak: „Międzynarodowe Targi Produktów i Żywności Wysokiej Jakości Ekogala” w Rzeszowie, „Festiwal Podkarpackich Smaków” w Górnem, „Krzyszowski Powidłaki”, „Dzień Chleba” w Dźwiniaczu Dolnym, „Włociańskie Jadło” w Giedlarowej czy też impreza pt. „Starych potraw smak i urok” w Błazowej [11].

#### **4. Obiekty rezydencjonalne województwa podkarpackiego a rozwój turystyki kulinarnej**

W dzisiejszych czasach dziedzictwo historyczne, kulturowe i architektoniczne w postaci zamków, pałaców i dworów pełni bardzo dużą rolę w rozwoju turystyki. Obiekty te są obecnie często przekształcane w muzea, ośrodki kulturalne, hotele z częścią gastronomiczną (restauracyjną), co sprawia, że przyciągają kolejnych odwiedzających. Dzięki ich nowej funkcji stają się dostępne i lepiej przystosowane do potrzeb dzisiejszych turystów, pragnących zapoznać się z ich historią i poczuć swoistego „ ducha czasu”, jak również skorzystać z oferowanych przez nie usług. Coraz częściej są też wykorzystywane na potrzeby turystyki kulturowej kulinarnej. Nie inaczej rzecz się ma z obiektami rezydencjonalnymi w województwie podkarpackim – regionie tak bogatym i tak różnorodnym, jeśli idzie o tego rodzaju obiekty.

Niewątpliwie jednym z najbardziej znanych obiektów tego rodzaju w województwie podkarpackim jest renesansowy zamek w Krasiczynie. Wewnątrz budynku znajduje się hotel, restauracja, a nawet winiarnia. Zamkowa restauracja słynie z serwowania staropolskich dań, jak również może pochwalić się własnymi wyrobami cukierniczymi. Zamek otacza rozległy park, w którym turyści mogą odpocząć w otoczeniu różnych gatunków drzew i krzewów [14].

Kolejnym przykładem przystosowania obiektu rezydencjonalnego na potrzeby turystyki kulturowej kulinarnej jest zamek w Baranowie Sandomierskim. Wzniesiony pod koniec XVI w., uważany jest za jedną z pereł renesansu w Polsce i nosi miano małego Wawelu [3]. Obiekt posiada 54 miejsca noclegowe, a specjalnie wygospoda-

rowane sale umożliwiają przeprowadzanie konferencji. Ponadto na terenie zamku znajduje się restauracja „Magnacka”, która może ugościć ponad 140 osób. Oferuje ona swoim gościom przede wszystkim kuchnię staropolską i regionalną. Dysponuje również szeroką gamą win, które doskonale harmonizują z tradycyjną kuchnią [15]. Co roku na zamku w Baranowie Sandomierskim odbywa się Festiwal Kuchni Dworskiej – impreza mająca na celu kultywowanie świątecznych magnackich zwyczajów i tradycji kulinarnych, jak również Kiermasz Wielkanocny [16].

Jednym z lepiej zachowanych zespołów rezydencjonalnych w województwie podkarpackim jest dwór Kombornia. W istocie jest to luksusowy hotel obejmujący 10 hektarowy zabytkowy zespół dworsko-parkowy. Odtworzono w nim sady z tradycyjnymi odmianami drzew i krzewów owocowych, warzywniaki, a także ogród zielony oraz niewielką winnicę. Własne produkty są składnikiem tradycyjnych dań serwowanych w dworskiej restauracji znajdującej się w parterowej – reprezentacyjnej przestrzeni budynku [17].

Przedstawiając obiekty rezydencjonalne województwa podkarpackiego oczywiście nie można zapomnieć o zamku w Łańcucie. Ta XVII-wieczna rezydencja magnacka jest jednym z najbardziej znanych zabytków regionu. Oprócz zamku odwiedzający mogą również zwiedzić należące do niego stajnie oraz powozownię, jak również pospacerować i odpocząć w otaczającym cały kompleks okazałym parku. Znajdująca się w obiekcie Restauracja Zamkowa specjalizuje się w kuchni polskiej i staropolskiej. Można tu także skosztować słynnych rosolisów i likierów przygotowywanych według receptur hrabiego Potockiego [8].

Innym istotnym obiektem na kulinarnej mapie województwa podkarpackiego jest znajdujący się również w Łańcucie Hotel i Restauracja Pałacyk. Obecnie zabytkowa willa „Pałacyk” mieści w swoich wnętrzach hotel, restaurację i kawiarnię. Obiekt ten jest często odwiedzany przez gości ze świata kultury, arystokracji, polityki oraz biznesu. Miejskowa kuchnia nawiązuje przede wszystkim do starszylacheckich tradycji oraz współczesności, a w menu można znaleźć 30 tradycyjnych potraw [8].

Zamek w Przecławiu to kolejny przykład renesansowej rezydencji. Obecnie należy do prywatnego właściciela, a w jego wnętrzach znajduje się muzeum. Obiekt świadczy również usługi noclegowe i gastronomiczne. Restauracja serwuje dania nawiązujące do kuchni tradycyjnej i regionalnej. Oferowane są także wykwintne wina. W zamku organizowane są różnego rodzaju imprezy okolicznościowe oraz konferencje, szkolenia oraz spotkania firmowe [18].

Ostatnim z przedstawionych w tej części pracy obiektów rezydencjonalnych jest Dwór Hetman w Jarosławiu. Jego historia sięga lat 1464–1472. Obecnie w jego murach znajduje się hotel i restauracja oferująca tradycyjne, staropolskie potrawy. Cały obiekt otoczony jest dużym ogrodem, w którym odwiedzający mogą się zrelaksować [19].

Powyżej opisane zamki, pałace i dwory to jedynie najbardziej znane obiekty rezydencjonalne w województwie podkarpackim. Trzeba jednak pamiętać, że takich obiektów jest dużo więcej. Ich coraz częstsza adaptacja na hotele pensjonaty i częścią gastronomiczną niewątpliwie przyczynia się do rozwoju turystyki kulturowej kulinarnej w regionie.

## 5. Metodyka badań

W badaniach wykorzystano kwestionariusz wywiadu składający się z 16 pytań otwartych i zamkniętych. Przeważały pytania otwarte. Dzięki zastosowaniu tejże metody uzyskano możliwie najbardziej wiarygodne i sprawdzone informacje. Wywiady przeprowadzono z pracownikami czterech restauracji znajdujących się w obiektach rezydencjonalnych w Przecławiu, Łańcucie i Jarosławiu. W większości przypadków rozmawiano z kelnerami, z uwagi na brak czasu osób z personelu zarządzającego.

## 6. Wyniki badań i ich omówienie

Wszystkie cztery obiekty, w których przeprowadzono wywiady zostały odrestaurowane (tab. 1). Z wyjątkiem „Pałacyku” we wszystkich urządzono muzeum. Ponadto zamek w Łańcucie i Dwór „Hetman” w Jarosławiu posiadają biblioteki. Jeśli idzie o infrastrukturę rekreacyjno-wypoczynkową, to wyposażony w nią jest jedynie zamek w Łańcucie (kort tenisowy i sala sportowa). Kolejnym ważnym aspektem w kontekście rozwoju turystyki kulturowej kulinarnej jest zapewnienie odwiedzającym odpowiedniej bazy noclegowej. W tym wypadku wszystkie cztery obiekty ją posiadają (w formie pokoi gościnnych lub hotelu).

Biorąc pod uwagę same restauracje znajdujące się w opisywanych obiektach, trzeba stwierdzić, że łączy je stylizacja nawiązująca do czasów świetności danego obiektu, jak również dominacja kuchni staropolskiej. Jedynie w przypadku zamku w Przecławiu kuchnia została określona jako „europejska”. Niemniej wszystkie cztery restauracje mogą się pochwalić bogatym menu nawiązującym do kuchni tradycyjnej. Podobny jest też zakres imprez organizowanych w badanych obiektach – począwszy od uroczystości rodzinnych, takich jak: chrzciny, komunie, wesela czy stypy, poprzez spotkania biznesowe, szkolenia i konferencje, kończąc na wydarzeniach, często organizowanych cyklicznie – koncertach, kursach, konkursach winiarskich itp.

Bardzo ważnym elementem podróży w dzisiejszych czasach jest stały dostęp do Internetu – często kluczowe kryterium w procesie wyboru miejsca docelowego. Dlatego też również w zabytkowych obiektach rezydencjonalnych dostęp do Internetu musi być zapewniony. Podobnie jest w analizowanych obiektach. Wszystkie cztery restauracje posiadają też swoje strony internetowe, które są aktualizowane raz na rok. Jedynie zamek w Łańcucie posiada stronę w innych wersjach językowych niż polska – angielskiej, niemieckiej i ukraińskiej.

Tab. 1. Zestawienie prezentujące rezultaty przeprowadzonych badań

Miejscowość	Przecław	Łańcut	Łańcut	Jarosław
Nazwa restauracji	„Restauracja zamkowa”	Restauracja „Zamkowa”	Restauracja „Pałacyk”	Dwór „Hetman”
Rok powstania	1518-1529 (obiekt)	1960 (restauracja)	1904	XIX w.
Kategoria obiektu rezydencjonalnego	zamek	zamek	pałac	dwór
Stan techniczny obiektu	odrestaurowany	odrestaurowany	odrestaurowany	odrestaurowany
Oferta kulturalno-oświatowa	muzeum	biblioteka, muzeum	nie posiada	biblioteka, muzeum

Miejscowość	Przeclaw	Łańcut	Łańcut	Jarosław
Infrastruktura rekreacyjno-wypoczynkowa	nie posiada	kort tenisowy i sala sportowa	nie posiada	nie posiada
Baza noclegowa	pokoje gościnne	pokoje gościnne	hotel	hotel
Wystroj wnętrza restauracji	stylizowane na czasy świetności obiektu	stylizowane na czasy świetności obiektu	stylizowane na czasy świetności obiektu	stylizowane na czasy świetności obiektu
Dominujące menu	kuchnia europejska	kuchnia staropolska	kuchnia staropolska	kuchnia staropolska
Przykładowe potrawy nawiązujące do kuchni tradycyjnej	- pachnący majerankiem staropolski żur z podpiekaną białą kiełbasą i jajeczkiem przepiórczym, - chrupiący rarytas kaczki z czarną soczewicą i warzywami	- Jabłko Księżnej Lubomirskiej, - kurczak po hrabiowsku, - żurek staropolski, - pieczeń huzarska, - Sola a'la Sobieski, - roletki z indyka, - pieczeń wieprzowa	- żur staropolski, - schab wieprzowy panierowany, - placki ziemniaczane, - kapuśniak galicyjski, - golonka pieczona w piwie, - Jabłko Księżnej Lubomirskiej	- pierś z kaczki, - sandacz na kapuście duszony w białym winie, - gęsi na sposób orientalny, - dzik
Organizowane imprezy okolicznościowe i wydarzenia	chrzciny, komunie, wesela, imprezy i spotkania biznesowe, szkolenia, degustacje win, biesiady przy ognisku i grillu, imprezy taneczne, koncerty	chrzciny, komunie, wesela, imprezy biznesowe, imprezy kulturalne (festiwal muzyki kameralnej w maju), plenery malarskie i festiwal Laterna Magica (w czerwcu), Kursy Mistrzowskie im. Z. Brzewskiego (w lipcu), konkursy winiarskie (w sierpniu)	chrzciny, komunie, wesela, studniówki, osiemnastki, stypy, urodziny, imieniny, rocznice, usługi cateringowe, imprezy biznesowe, wykłady, konferencje, szkolenia, kursy florystyczne	chrzciny, komunie, wesela, kinderbale, studniówki, stypy, imprezy i spotkania biznesowe, szkolenia, konferencje
Dostęp do Internetu w obiekcie	tak	tak	tak	tak
Strona internetowa	tak	tak	tak	tak
Jak często strona jest aktualizowana	raz na rok	raz na rok	raz na rok	raz na rok
wersje językowe strony internetowej	polska	polska, angielska, niemiecka, ukraińska	polska	polska
stanowisko respondenta	kelner	właściciel restauracji	kelner	kelner/recepcjonista

Źródło: Opracowanie własne

Wyniki badań przedstawione w tabeli 1 pokazują, że analizowane obiekty rezydencjonalne z województwa podkarpackiego, reprezentowane przez dwa zamki, jeden pałac i jeden dwór, posiadają dość zbliżoną ofertę w zakresie usług gastronomicznych. Można więc mówić o pewnej jednorodności i spójności w kreowaniu produktu turystycznego tworzonego na potrzeby klientów – miłośników turystyki kulturowej kulinarnej. Produkt ten wydaje się być dostosowany do wymagań tego segmentu turystów, ponieważ oparty jest przede wszystkim na historii, tradycji i dziedzictwie kulturowym tego regionu.

## 7. Wnioski

Celem przeprowadzonych badań było prześledzenie przystosowania oferty wybranych obiektów rezydencjonalnych województwa podkarpackiego na potrzeby turystyki kulturowej kulinarnej. Na podstawie analizy dostępnej literatury, własnych obserwacji, jak również wyników przeprowadzonych badań można sformułować kilka podstawowych wniosków:

1. Obiekty rezydencjonalne bez wątpienia odgrywają dużą rolę w rozwoju turystyki kulturowej kulinarnej, a ich wykorzystanie w tego rodzaju działalności stwarza obiektom historycznym drugą szansę i tym samym możliwość na ponowne zaistnienie poprzez świadczenie usług gastronomicznych, noclegowych, edukacyjnych i wypoczynkowych.
2. Bogate dziedzictwo kulturowe województwa podkarpackiego, kultywowanie tradycji, różnorodność tradycyjnych i regionalnych produktów żywnościowych, imprez kulinarnych, jak również duża liczba obiektów historycznych – zamków, pałaców i dworów oraz unikalne walory turystyczne i dobry stan środowiska naturalnego stwarzają dogodne warunki dla rozwoju turystyki kulturowej kulinarnej w tym regionie.
3. Niewątpliwie bardzo dużą rolę w przywracaniu świetności obiektom rezydencjonalnym odgrywają środki pozyskiwane z funduszy europejskich. Dopóki istnieje taka możliwość, właściciele i organy zarządzające tego typu obiektami powinny ubiegać się o dotacje mające na celu rewitalizację tychże obiektów, jak również przystosowanie ich do dzisiejszych potrzeb społeczeństwa, w tym turystycznych.
4. Analizowane obiekty historyczne prezentują dość zbliżoną ofertę, jeśli idzie o ich przystosowanie do turystyki kulturowej kulinarnej. Wskazana byłaby większa dywersyfikacja wyrobów i usług przez nie świadczonych, a także lepsze wykorzystanie potencjału zarówno tych obiektów, jak i całego regionu. Współpraca pomiędzy różnymi podmiotami oraz tworzenie kompleksowych produktów turystycznych może przynieść dużo korzyści. Dzięki temu oferty mogłyby się uzupełniać i zmniejszyć zagrożenie związane z konkurencją.
5. Konieczne jest zintensyfikowanie działań związanych z marketingiem internetowym. W dzisiejszym świecie nie wystarczy już tylko posiadanie własnej strony internetowej. Przede wszystkim musi ona być na bieżąco aktualizowana, a także posiadać kilka wersji językowych tak, aby oferta była również dostępna dla turystów z zagranicy. Z pewnością dużo korzyści w promocji i dystrybucji produktu przynosi szersze wykorzystanie nowych technologii, możliwości, jakie dają tzw. social media, aplikacje mobilne, „grywalizacja” czy też wirtualna rzeczywistość.
6. Niniejsze badania obejmowały jedynie stronę podażową rynku. Wskazane jest przeprowadzenie badań obejmujących stronę popytową, tj. turystów i zapoznanie się z ich opinią na temat przystosowania obiektów rezydencjonalnych województwa podkarpackiego na potrzeby turystyki kulturowej kulinarnej.

## Bibliografia

1. Dominik P., *Związki pomiędzy turystyką kulturową a podtrzymywaniem polskich tradycji kulinarnych*, *Turystyka i Rekreacja*, t. 11, nr 2, 2014, s. 91-100.
2. Dominik P. (red.), *Tradycyjne produkty kulinarne jako element turystycznej atrakcyjności Mazowsza*, Wydawnictwo Almamery Szkoła Wyższa, Warszawa 2012, s. 10-19.
3. Kokoszka B., *100 najpiękniejszych miejsc w Polsce*, Publicat S.A., Poznań 2001, s. 5.



4. Krupa J., *Dziedzictwo kulinarne elementem atrakcyjności turystycznej regionu*, „Problemy Ekologii Krajobrazu”, t. 27, pt. *Krajobrazy rekreacyjne – kształtowanie, wykorzystanie, transformacja*, Państwowa Szkoła Wyższa w Białej Podlaskiej, Warszawa – Biała Podlaska 2010, s. 451–455.
5. Krupa J., Dec B., *Produkty tradycyjne i regionalne elementem promocji regionu*, [w:] E. Czarniecka-Skubina, D. Nowak, J. Mogiła-Lisowska (red.), *Żywność i żywienie w turystyce i rekreacji*, Wyższa Szkoła Hotelarstwa, Gastronomii i Turystyki, Warszawa 2011, s. 232–249.
6. Krupa J., Konewecka R., Lenik J., *Dziedzictwo kulturowe wsi jako produkt turystyczny województwa podkarpackiego*, [w:] J. Wojtanowicz, Ł. Zbucki (red.), *Krajobraz kulturowy a turystyka*, Państwowa Szkoła Wyższa, Biała Podlaska 2011, s. 145–151.
7. Long L.M., *Culinary Tourism*, University Press of Kentucky, Lexington 2004.
8. Stokłosa Ł., Krupa J., *Imprezy kulinarne jako atrakcja turystyczna*, Europa Regionum, t. XXIV, Wydawnictwo Uniwersytetu Szczecińskiego, Szczecin 2015, s. 193–202.
9. Stokłosa Ł., Krupa J., *Żywnościowe produkty tradycyjne i regionalne jako kulturowy walor turystyczny Podkarpacia. Analiza na przykładzie dziedzictwa kulinarnego powiatu łańcuckiego*, [w:] J. Krupa (red.), *Kreowanie przedsiębiorczości w turystyce na terenach wiejskich oraz ochrona środowiska i dziedzictwa kulturowego*, Wydawnictwo ZGTPD, Dynów 2015, s. 393–415.
10. Woźniczko M., Orłowski D., *„Kraina w kratę” jako markowy produkt turystyki wiejskiej prezentujący pomorskie tradycje kulinarne na terenie muzealnej zagrody w Swołowie*, [w:] E. Czarniecka-Skubina, D. Nowak, J. Mogiła-Lisowska (red.), *Żywność i żywienie w turystyce i rekreacji*, Wydawnictwo Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych w Warszawie, Warszawa 2011, s. 269–271.
11. Zieliński K., *Podkarpackie zaprasza smakiem*, nr 1/2007, s. 21.

### Źródła internetowe

12. <http://www.national-geographic.pl/aktualnosci/pokaz/turystyka-kulinarna> (dostęp: 27.08.2016).
13. <http://www.minrol.gov.pl/pol/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Lista-produktow-tradycyjnych/woj.-podkarpackie> (dostęp: 30.08.2016).
14. <http://www.krasiczyn.com.pl> (dostęp: 20.09.2016).
15. <https://www.baranow.com.pl/> (dostęp: 20.09.2016).
16. <http://www.podkarpackie.travel.pl/pl/baranow-sandomierski-ppr> (dostęp: 20.09.2016).
17. <http://sad.podkarpackie.travel/dwor-kombornia> (dostęp: 20.09.2016).
18. <http://www.zamekprzeclaw.pl/dokument,27/restauracja.html> (dostęp: 20.09.2016).
19. <http://www.zamki.pl/?idzamku=jaroslaw> (dostęp: 20.09.2016).
20. <https://www.aktualnosciturystyczne.pl/produkt-turystyczny/turystyka-kulinarna-wejdzcie-do-ofert-polskich-biur-podrozy> (dostęp: 20.09.2016).
21. <http://www.minrol.gov.pl/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Lista-produktow-tradycyjnych> (dostęp: 27.02.2017).