

RAPORT NAUKOWY

PUBLIKACJE POLSKO- I ANGLOJĘZYCZNE Z ZAKRESU TURYSTYKI KULINARNEJ ORAZ KULINARIÓW W PODRÓŻY AUTORSTWA POLSKICH BADACZY Z OSTATNICH DWÓCH DEKAD (DO ROKU 2020) – ZESTAWIENIE Z KOMENTARZEM

Zestawienia dokonały: **Karolina Buczkowska-Gołąbek** – opracowanie merytoryczne (Katedra Turystyki i Rekreacji AWF w Poznaniu; Polskie Stowarzyszenie Turystyki Kulinarnej) oraz **Karolina Królikowska** – opracowanie techniczne (Wyższa Szkoła Bankowa we Wrocławiu; Polskie Stowarzyszenie Turystyki Kulinarnej)

Stan na dzień: 30 marca 2021 r.

Wprowadzenie z komentarzem

Zbliżamy się pomału do momentu, w którym polscy badacze będą świętować 20-lecie badań i publikacji w zakresie turystyki kulinarnej oraz szeroko rozumianych zagadnień z zakresu kulinariów w podróży. Początkowe teksty (pierwsze, do jakich udało się dotrzeć pochodzą z 2003 roku) dotyczyły bardziej usług gastronomicznych niż turystyki kulinarnej sensu stricto, jak również usług enoturystycznych. Dzisiaj możemy się już pochwalić bogatą kolekcją różnych opracowań, na którą składają się zwarte monografie oraz liczne artykuły naukowe, pisane zarówno w języku polskim, jak i coraz częściej także w angielskim. Dwukrotnie dotychczas powstały przeglądy literatury z tej tematyki – pierwszy to [Spis publikacji z zakresu tematyki kulinariów w podróży oraz turystyki kulinarnej autorstwa polskich badaczy z ostatnich 15 lat: 2002-2017](#) [Buczkowska-Gołąbek K., Pewińska M., 2018], a drugi: [Kulinaria w turystyce oraz turystyka kulinarna](#), który był wprowadzeniem do kolekcji tematycznej czasopisma „Turystyka Kulturowa” [Buczkowska-Gołąbek K., 2020]. Obecne opracowanie uwzględnia publikacje zawarte w dwóch wcześniejszych spisach, wzbogacone jest jednak o dalsze kilkadziesiąt pozycji – nowszych (z lat 2018-2020) lub wcześniej nieuwzględnionych. Jest też inaczej uporządkowane i opatrzone komentarzem.

Na koniec roku 2020 bibliografia tekstów polskich badaczy liczyła siedem autorskich monografii [cz. 1] oraz dziewięć monografii redagowanych, w tym jednej anglojęzycznej [cz. 2] – krótką charakterystykę ich zawartości merytorycznej znajdziemy we wspomnianym tekście K. Buczkowskiej-Gołąbek [2020]. Ponadto wydano 5 numerów specjalnych czasopism: „Geography and Tourism” (UMK w Bydgoszczy), „Turystyka Kulturowa”, „Prace i Studia Geograficzne” (Wyd. Wydział GiSR UW) oraz Zeszyty Naukowe „Turystyka i Rekreacja” Wyższej Szkoły Turystyki i Języków Obcych w Warszawie [cz. 3]. Polscy badacze napisali do tej pory także ponad 350 artykułów naukowych, z czego ok. 150 znalazło się w czasopismach i zeszytach naukowych (głównie polskich) [cz. 4], a ponad 200 w monografiach redagowanych [cz. 5].

Analizując zestawienie czasopism naukowych, można zauważyć, że najczęściej, bo aż jedna czwarta publikacji, ukazała się do tej pory w „Turystyce Kulturowej”, a następnie (ok. 16% publikacji) w Zeszytach Naukowych „Turystyka i Rekreacja” Wyższej Szkoły Turystyki i Języków Obcych w Warszawie. Podobny odsetek odnotowały wspólnie dwa geograficzne czasopisma: „Geography and Tourism” oraz „Prace i Studia Geograficzne” (Tabela 1).

Tabela 1. Zestawienie czasopism z publikacjami nt. turystyki kulinarnej i kulinariów w podróży polskich badaczy

Nazwa czasopisma	Liczba artykułów (n=146)	Odsetek
„Turystyka Kulturowa”	35	24%
Zeszyty Naukowe „Turystyka i Rekreacja” Wyższej Szkoły Turystyki i Języków Obcych w Warszawie	23	16%
„Geography and Tourism”	14	10%
Zeszyty Naukowe Uczelni Vistula	14	10%
„Folia Turistica”	7	5%
„Prace i Studia Geograficzne”	7	5%
Czasopismo z dwoma lub trzema publikacjami (8)	18	12%
Czasopisma z jedną publikacją (28)	28	19%

Analiza lat, w których ukazywały się artykuły oraz monografie, nie wskazała z kolei na żadne prawidłowości czy regularności, zauważalne są bowiem cały czas wzrosty i spadki liczby publikacji, oscylujące w przypadku artykułów od 12 (2012 r.) do 43 tekstów (2009 r.) – nie uwzględniono tu pierwszych publikacyjnych lat: 2003-2005 gdy powstało zaledwie kilka tekstów. Sporo publikacji pojawiło także w 2015 r. (40) i 2017 r. (31). Jeżeli chodzi o monografie, to najczęściej z nich: po trzy rocznie ukazało się w 2015 r. i 2018 r.

Badając treść opublikowanych tekstów, jak również same ich tytuły, zauważyć można bardzo duży zasięg tematyczny. Polscy badacze poruszają liczne zagadnienia, a ich teksty wpisują się zakres badań historycznych, geograficznych, antropologicznych, etnograficznych, socjologicznych, literaturoznawczych, kulturoznawczych, a także z zakresu technologii żywienia czy zarządzania i marketingu. W samych tylko tytułach monografii znaleźć można kilkanaście różnych zagadnień, takich jak: dziedzictwo, żywienie, gastronomia, kultura, turystyka kulinarna, atrakcyjność turystyczna, produkt turystyczny, marketing, szlaki,

muzea. Aż w połowie tytułów zawiera się jednak słowo: region lub odniesienie do niego, co wyraźnie wskazuje na takie właśnie ukierunkowanie większości badaczy. Teksty (zarówno monografie, jak i artykuły) – w zależności od wykształcenia kierunkowego czy zainteresowań badawczych ich autorów – mają różny charakter: opracowań stricte teoretycznych, opartych o analizę i krytykę piśmiennictwa, będących zapisem dociekań etnograficznych (badania jakościowe) lub badań socjologicznych (badania ilościowe). Znajdujemy w nich opisy, analizy, syntezy. Wybrane teksty poświęcone są konkretnym miejscom, produktom, podformom turystyki kulinarnej, odbiorcom, twórcom, wydarzeniom, nazwom itd. Mowa jest o potencjale, tradycji, współczesności, rozwoju, funkcjach i wielu jeszcze innych (kilkudziesięciu, jeśli nie kilkuset różnych) kwestiach, których nie sposób zebrać w zestawienie tabelaryczne czy opis. Gdyby spojrzeć chociażby na pierwsze kilka tytułów artykułów ze spisu części trzeciej okazuje się, że dotyczą takich zagadnień jak: turystyka kulinarna, Huculszczyzna, oferta kulinarna/turystyczna, szlaki kulinarne, dania regionalne, Zamość, gastronomia, winnice, Szczecin, przeszłość i przyszłość, pamiątki kulinarne, antropologia jedzenia w podróży, sieć dziedzictwa kulinarnego, rozwój, kuchnie świata, trzy czasy podróży, markowanie czy destynacje enoturystyczne. Taki rozrzut tematyczny przysparza kłopotów z analizą czy syntezą, lecz jednocześnie pokazuje, że polscy badacze spoglądają na omawiane zjawisko turystyki kulinarnej i kulinariów w podróży zarówno bardzo szeroko, jak i że skupiają się na wybranych zagadnieniach, czasem nawet niszowych, co jest niewątpliwie pozytywnym zjawiskiem.

Zestawienie publikacji

1. MONOGRAFIE AUTORSKIE

- Buczowska-Gołąbek Karolina, Dominik Piotr, Kociszewski Piotr, 2018, *Kulinaria wizytówką regionów turystycznych*, Akademia Finansów i Biznesu Vistula i Szkoła Główna Turystyki i Rekreacji, Warszawa.
- Dominik Piotr, 2015, *Szlaki kulinarne jako element turystycznej atrakcyjności regionu – Mazowsze*, Oficyna Wydawnicza ASPRA-IR, Warszawa.
- Dominik Piotr, Wilkońska Anna, Żmuda-Czerwonka Wioletta, 2018, *Marketingowa rola potencjału kuchni regionalnych i żywności tradycyjnej w kształtowaniu produktu turystycznego oraz rozwoju regionalnym*. Wydawnictwo Naukowe Sophia, Katowice.
- Grochowicz Józef, Midura Franciszek, Chmiel Aleksy, 2018, *Dziedzictwo kulturowo-kulinarne Kurpi Zielonych szansą na atrakcyjny produkt turystyczny*, Warszawa.
- Milewska Mariola, Prączko Anna, Stasiak Andrzej, 2017, *Podstawy gastronomii. Od żywności do turystyki kulinarnej*, PWE, Warszawa.
- Wieczorkiewicz Anna, 2012, *Apetyt turysty. O doświadczaniu świata w podróży [część IV publikacji pt. „Smakowanie świata”]*, Wyd. Universitas, Kraków.

Woźniczko Magdalena, Jędrzyński Tadeusz, Orłowski Dominik, 2015, Turystyka kulinarna, PWE, Warszawa.

2. MONOGRAFIE REDAGOWANE

Czarniecka-Skubina Ewa, Nowak Dorota, Mogiła-Lisowska Jolanta (red.), 2011, Żywność i żywienie w turystyce i rekreacji, Wyd. Wyższa Szkoła Hotelarstwa, Gastronomii i Turystyki w Warszawie.

Ditrich Barbara, Słubik Danuta (red.), 2006, Produkt regionalny i tradycyjny a agroturystyka, Wyd. Pomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Gdańsku.

Dolatowski Zbigniew, Kołozyn-Krajewska Danuta (red.), 2009, Rozwój turystyczny regionów a tradycyjna żywność, Wyd. Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Turystyki, w Częstochowie.

Dolatowski Zbigniew, Kołozyn-Krajewska Danuta (red.), 2010, Gastronomia w ofercie turystycznej regionu, Wyd. Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Turystyki w Częstochowie.

Klein-Wrońska Sonia (red.), 2014, Smaki regionów. Dziedzictwo kulinarne w muzeach na wolnym powietrzu, Biuletyn Stowarzyszenia Muzeów na Wolnym Powietrzu w Polsce nr 14, Wyd. Stowarzyszenie Muzeów na Wolnym Powietrzu w Polsce w Toruniu, Wdzydze Kiszewskie.

Kowalczyk Andrzej, Derek Marta (red.), 2020, Gastronomy and Urban Space. Changes and Challenges in Geographical Perspective, Wyd. Springer.

Krakowiak Beata, Stasiak Andrzej (red.), 2015, Kultura i turystyka – wokół wspólnego stołu, Wyd. Regionalna Organizacja Turystyczna Województwa Łódzkiego.

Makała Halina (red.), 2013, Kulturowe uwarunkowania żywienia w turystyce, Wyd. Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych w Warszawie.

Makała Halina (red.), 2016, Trendy żywieniowe w turystyce. Tradycje i dziedzictwo kulinarne, Wyd. Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych w Warszawie.

3. NUMERY SPECJALNE CZASOPISM I ZESZYTÓW NAUKOWYCH

Buczkowska-Gołąbek Karolina, Werczyński Damian (red.), 2016, „Turystyka kulinarna” - „Turystyka Kulturowa”, vol. 5.

Derek Marta (red.), 2014, „Turystyka kulinarna” - „Prace i Studia Geograficzne”, (tom 52), Wyd. Wydział GiSR UW.

Orłowski Dominik, Makała Halina, 2017, Zeszyty Naukowe „Turystyka i Rekreacja” Wyższej Szkoły Turystyki i Języków Obcych w Warszawie, nr 1 (19).

Szumińska D. (red.), 2017, „Geography and Tourism”, vol. 5, nr 1.

Szumińska D. (red.), 2020, „Geography and Tourism”, vol. 8, nr 1.

4. ARTYKUŁY W CZASOPISMACH I ZESZYTACH NAUKOWYCH

- Andrashchuk Nadiia, Buczkowska-Gołąbek Karolina, 2020, Culinary tourism in the Hutsulshchyna region – analysis of the current offer, „Geography and Tourism”, vol. 8, nr 1, s. 7-17.
- Batyk Iwona, 2017, Szlaki kulinarne jako forma konkurencyjności oferty turystycznej, Zeszyty Naukowe Uczelni Vistula, nr 54(3), Warszawa, s. 98-111.
- Bekier-Jaworska Ewa, Koprucha Klaudia, Lubaś Marta, 2014, Wykorzystanie dań regionalnych oraz lokalnych obiektów gastronomicznych w rozwoju turystyki kulinarnej na terenie miasta Zamość, „Turystyka Kulturowa”, nr 12, s. 21-37.
- Bielecka-Łączak Oksana, 2013, Zapomniana tradycja szczecińskich winnic – przeszłość i przyszłość. „Przestrzeń i Forma”, nr 20, s. 313-336.
- Buczkowska Karolina, 2014, Local food and beverage products as important tourist souvenirs, „Turystyka Kulturowa”, nr 1, s. 47-58.
- Buczkowska-Gołąbek Karolina, 2016, Antropologia jedzenia w podróży, „Folia Turistica”, nr 39, s. 45-64.
- Buczkowska-Gołąbek Karolina, 2017, Regional Culinary Heritage Europe network as a factor of culinary tourism development – Wielkopolska Region (Greater Poland) case study, „Geography and Tourism”, vol. 5, nr 1, ss. 19-29,
- Buczkowska-Gołąbek Karolina, 2020, Kulinaria w turystyce oraz turystyka kulinarna – wprowadzenie do kolekcji tematycznej, „Turystyka Kulturowa”, nr 6 (117), s. 221-235.
- Buczkowska-Gołąbek Karolina, Herbik Katarzyna, 2016, Kuchnie świata jako atrakcja turystyki kulinarnej dla Polaków w Polsce w kontekście trzech czasów podróży, „Turystyka kulinarna” - „Turystyka Kulturowa”, nr 5, s. 145-161.
- Buczkowska-Gołąbek Karolina, Pewińska Monika, 2018, Spis publikacji z zakresu tematyki kulinariów w podróży oraz turystyki kulinarnej autorstwa polskich badaczy z ostatnich 15 lat: 2002-2017 Stan na dzień: 1 luty 2018 r., „Turystyka Kulturowa”, nr 7, s. 158-178.
- Charzyński Przemysław, Gonia Alicja, Podgórski Zbigniew, 2017, Branding Spain as the top enotouristic destination – assessment of the resources and promotional activities, „Geography and Tourism”, vol. 5, nr 1, s. 73-84.
- Charzyński Przemysław, Gonia Alicja, Podgórski Zbigniew, Kruger Anna, 2017, Uwarunkowania rozwoju turystyki kulinarnej w województwie pomorskim (Determinants of Culinary Tourism Development in Pomeranian Voivodeship), „Journal

of Education, Health and Sport”, nr 7(4), s. 665-681.

Charzyński Przemysław, Łyszkiewicz Agnieszka, Musiał Monika, 2017, Portugal as a culinary and wine tourism destination, „Geography and Tourism”, vol. 5, nr 1, s. 85-100.

Charzyński Przemysław, Nowak Anna, Podgórski Zbigniew, 2013, Turystyka winiarska na Ziemi Lubuskiej – historycznie uwarunkowana konieczność czy nowatorskie rozwiązanie?, „Journal of Health Sciences”, nr 15(3), s. 198-216.

Charzyński Przemysław, Podgórski Zbigniew, 2017, Polscy biro- i enoturysty – charakterystyka komparatystyczna, „Turystyka kulinarna” - „Turystyka Kulturowa”, nr 5, s. 88-102.

Charzyński Przemysław, Podgórski Zbigniew, Dąbkowska Anna, Stawska Monika, 2017, The assessment of the recognisability and attractiveness of regional kinds of Polish cuisine in the context of culinary tourism, „Geography and Tourism”, vol. 5, nr 1, s. 7-18.

Charzyński Przemysław, Podgórski Zbigniew, Kamecka Agata, 2016, Potencjał rozwoju turystyki kulinarnej w Korei Południowej, „Turystyka kulinarna” - „Turystyka Kulturowa”, nr 5, s. 131-144.

Derek Marta, 2014, Słowo wstępne, „Turystyka kulinarna” – „Prace i Studia Geograficzne”, tom 52, Wyd. Wydział GiSR UW, s. 7-8.

Dominik Piotr, 2018, Wykorzystanie potencjału kuchni regionalnych i żywności tradycyjnej w kształtowaniu produktu turystycznego, „Przedsiębiorczość i Zarządzanie”, t. XIX, z. 9, cz. III, s. 121-136.

Dominik Piotr, Grochowicz Józef, Fabisiak Anna, 2018, Variety of raw materials in the formation of traditional culinary products as a tourist attraction, „Ekonomia i Środowisko”, nr 2 (65), s. 246- 256.

Dominik Piotr, Koskowski Michał, 2018, Culinary tourism in regional and local development in Poland, „Przedsiębiorczość i Zarządzanie”, t. XIX, z. 9, cz. III, s. 137-150.

Dominik Piotr, Koskowski Michał, 2018, Odmienność znaczeniowa spożywania kawy w różnych Kulturach. Zeszyty Naukowe Uczelni Vistula, nr 60 (3), Warszawa, s. 5-17.

Dominik Piotr, Mazur Adam, 2018, Wykorzystanie standardów usług żywieniowych oraz nowych technologii w cateringu lotniczym. Zeszyt Naukowy Uczelni Vistula, t 3, z. 57, Warszawa, s. 210-239.

Dominik Piotr, 2008, Prozdrowotne znaczenie żywności typu *slow food* i jej wykorzystanie w turystyce, Zeszyty Naukowe - Almamery Wyższa Szkoła Ekonomiczna, nr 3(53), s. 67-72.

- Dominik Piotr, 2012, Hotel na szlaku kulinarnym, „Horeca”, nr 05(31), s. 8-12.
- Dominik Piotr, 2013, Żywnienie – determinanta wyboru placówki agroturystycznej jako miejsca wypoczynku, *Zeszyty Naukowe - Almamery Wyższa Szkoła Ekonomiczna*, nr 1(67), Warszawa, s. 143-156.
- Dominik Piotr, 2014, Gastronomia narodowa jako produkt markowy polskiej turystyki, *Zeszyty Naukowe - Almamery Wyższa Szkoła Ekonomiczna*, nr 2(71), s. 231-247.
- Dominik Piotr, 2014, Traditional food in culture and tourism. „Problems of Tourism and Recreation”, *Szkoła Główna Turystyki i Rekreacji w Warszawie*, s. 47-57.
- Dominik Piotr, 2014, Związki pomiędzy turystyką kulturową a podtrzymywaniem polskich tradycji kulinarnych, „Turystyka i Rekreacja”, nr 2, AWF w Warszawie, s. 91-100.
- Dominik Piotr, 2015, Gastronomia jako produkt turystyczny, elementem wpływającym na rozwój regionalny, *Zeszyty Naukowe. Uczelnia Warszawska im. M. Skłodowskiej-Curie*, bns.
- Dominik Piotr, 2015, Kulturowe i żywieniowe znaczenie pieczywa w agroturystyce, „Turystyka Kulturowa”, nr 12, s. 51-66.
- Dominik Piotr, 2015, Miejsce regionalnych browarów w kształtowaniu produktu turystycznego w dobie globalizacji rynku turystycznego, *Zeszyty Naukowe Uczelni Vistula*, nr 45(7), Warszawa, s. 67-83.
- Dominik Piotr, 2016, Edukacyjna rola szlaków kulinarnych, *Rocznik Naukowy Przedsiębiorczość-Edukacja*, nr 12, Uniwersytet Pedagogiczny w Krakowie, s. 282-299.
- Dominik Piotr, 2017, Autentyczność kulinariów i doznań kulinarnych motywacją do aktywności współczesnego turysty, „Turystyka kulinarna” - „Turystyka Kulturowa”, nr 5, s.103-125.
- Dominik Piotr, 2020, Food tourism as a tool for intergenerational transfer of culinary traditions, „Geography and Tourism”, vol. 8, nr 1, s. 115-bns.
- Dominik Piotr, Grochowicz Józef, 2016, Turystyka kulinarna w opinii studentów warszawskich uczelni, *Roczniki Naukowe Stowarzyszenia Ekonomistów Rolnictwa i Agrobiznesu*, Tom XVIII Zeszyt 2, s. 84-88.
- Dorocki Sławomir, Struś Paweł, 2015, Regionalne zróżnicowanie turystyki kulinarnej na terenach wiejskich Francji, „Turystyka Kulturowa”, nr 7, s. 6-17.
- Drozdowska Marta, Duda-Seifert Magdalena, Rogowski Mateusz, 2017, Rogal Świętomarciński – zintegrowany produkt turystyki kulinarnej?, *Zeszyty Naukowe*

- „Turystyka i Rekreacja” Wyższej Szkoły Turystyki i Języków Obcych w Warszawie, nr 1 (19), s. 199-211.
- Dubińska Anna, 2013, Kreowanie nowego produktu turystycznego na bazie szlaku tematycznego – Małopolska Ścieżka Winna, „Turystyka Kulturowa”, nr 8, s. 38-52.
- Duda-Gromada Katarzyna, 2014, Biroturystyka w Polsce – charakterystyka zjawiska, „Turystyka kulinarna” – „Prace i Studia Geograficzne”, tom 52, Wyd. Wydział GiSR UW, s. 63-84.
- Duda-Seifert Magdalena, Drozdowska Marta, Rogowski Mateusz, 2016, Produkty turystyki kulinarnej Wrocławia i Poznania – analiza porównawcza, „Turystyka kulinarna” - „Turystyka Kulturowa”, nr 5, s.101-114.
- Duda-Seifert Magdalena, Drozdowska Marta, Rogowski Mateusz, 2016, The comparison of culinary tourism preferences based on cities of Wrocław and Poznań, „Tourism Role in the Regional Economy”, Vol. 7, University of Business in Wrocław, s. 48-60.
- Durydiwka Małgorzata, 2014, Turystyka kulinarna – nowy trend w turystyce kulturowej, „Turystyka kulinarna” – „Prace i Studia Geograficzne”, tom 52, Wyd. Wydział GiSR UW, s. 9-30.
- Fabisiak Anna Magdalena, Grzymała Aleksandra, Jaworski Mariusz, 2019, *Street food* w aspekcie turystyki kulinarnej na przykładzie Tajlandii, „Turystyka kulinarna” - „Turystyka Kulturowa”, nr 5, s. 121-132.
- Fabisiak Anna, Jaworski Mariusz, 2017, Kuchnia polska jako element uatrakcyjnienia oferty turystycznej, *Zeszyty Naukowe Uczelni Vistula*, nr 54(3), Warszawa, s. 112-124.
- Frydrych Agata, Rogowski Mateusz, 2019, Czy czekolada jest zintegrowanym produktem turystyki kulinarnej?, *Zeszyty Naukowe „Turystyka i Rekreacja” Wyższej Szkoły Turystyki i Języków Obcych w Warszawie*, nr 1(19), s. 167-184.
- Geise Piotr, 2017, Kulinarium – atrakcją turystyczną? Tak, ale... Oferta z zakresu turystyki kulinarnej w turystycznej prasie branżowej – przykład niemiecki, *Zeszyty Naukowe Uczelni Vistula*, nr 54(3), Warszawa, s. 155-164.
- Głąbiński Zbigniew, 2017, Możliwości rozwoju enoturystyki na przykładzie Mołdawii, „Problemy Turystyki i Rekreacji”, tom 6, s. 41-51.
- Głąbiński Zbigniew, 2018, Turystyka winiarska – problemy terminologiczne, konsumenci i możliwości rozwoju, „Ekonomiczne Problemy Turystyki”, nr 2 (42), s. 9-17.

- Głębiński Zbigniew, Koźmiński Czesław, 2019, Turystyka winiarska jako czynnik lokalnego rozwoju obszarów wiejskich na przykładzie województwa zachodniopomorskiego, „Folia Turistica”, nr 53, s. 263-284.
- Gonia Alicja, 2013, Nowy produkt turystyki kulturalnej w Dolinie Dolnej Wisły: przykład „Święta Śliwki” w Strzelcach Dolnych, „Journal of Health Sciences”, vol. 3, nr 14, s. 310-319.
- Gonia Alicja, Charzyński Przemysław, 2020, Food events in the Kuyavian-Pomeranian Voivodeship – their recognizability and branding, „Geography and Tourism”, vol. 8, nr 1, s. 19-35.
- Górna Ada, Górny Krzysztof, 2019, Perspektywy wykorzystania rolnictwa miejskiego jako nowej formy turystyki miejskiej – przykład Singapuru, „Turystyka Kulturowa”, nr 2, s. 69-83.
- Górska Paulina, 2016, Kulinarne atrakcje turystyczne na terenie województwa wielkopolskiego. Badania popytu na atrakcje kulinarne Wielkopolski, „Turystyka Kulturowa”, nr 4, s. 21-37.
- Grochowicz Józef, 2007, Gastronomia przyjazna turystyce, Zeszyty Dydaktyczno-Naukowe WSHGiT, nr 2, s. 72-78.
- Gwiazdowska Katarzyna, Kowalczyk Andrzej, 2015, Zmiany upodobań żywieniowych i zainteresowanie kuchniami etnicznymi – przyczynek do turystyki kulinarnej, „Turystyka Kulturowa”, nr 9, s. 6-24.
- Hebda Anna, 2012, Warszawskie podróże kulinarne. Komunikacja podróży kulinarnych w materiałach reklamowych i recenzjach kulinarnych, „Turystyka Kulturowa”, nr 3, s. 5-15.
- Iwan Karolina, Iwan Bolesław, 2014, Kulinaryny wymiar podróży turystycznych, Zeszyty Naukowe „Turystyka i Rekreacja” Wyższej Szkoły Turystyki i Języków Obcych w Warszawie, nr bn, s. 45-61.
- Jasińska Magdalena, Charzyński Piotr, Świtoniak Marcin, 2017, Potential for the Development of Culinary Tourism in Zambia, „Geography and Tourism”, vol. 5, nr 1, s. 101-111.
- Jaworski Mariusz, Dominik Piotr, 2017, Kontekst przyrodniczy powstawania tradycyjnych produktów kulinarnych jako wartość dla turystyki kulturowe, Zeszyty Naukowe Uczelni Vistula, nr 54(3), Warszawa, s. 55-73.

- Jęczmyk Anna, Sammel Anna, 2012, Ochrona tradycyjnych produktów regionalnych jako czynnik rozwoju turystyki kulinarnej, „Ekonomiczne Problemy Turystyki”, z. 4 (20), s. 217-228.
- Kaczorek Agnieszka, Kowalczyk Andrzej, 2003, Modele lokalizacji usług gastronomicznych na obszarach miejskich, „Prace i Studia Geograficzne”, t. 32: Geografia turystyki, Wyd. Wydział GiSR UW, s. 191-203.
- Kłoczko-Gajewska Anna, Śpiewak Ruta, Zarębski Patrycjusz, 2015, Aktywizacja obszarów wiejskich w oparciu o produkty żywnościowe na przykładzie wsi tematycznych, „Turystyka Kulturowa”, nr 12, s.37-50.
- Koper Agnieszka, 2020, Wpływ targowisk miejskich na rozwój włoskiej turystyki kulinarnej, „Turystyka Kulturowa”, nr 5, s. 41-70.
- Kordowska Monika, Kowalczyk Małgorzata, Kulczyk Sylwia, 2014, Smakowanie natury – o przyrodniczych korzeniach turystyki kulinarnej, „Turystyka kulinarna” – „Prace i Studia Geograficzne”, tom 52, Wyd. Wydział GiSR UW, s. 31-46.
- Koskowski Michał, Dominik Piotr, 2017, Żywność tradycyjna w kulturze i turystyce, Zeszyty Naukowe Uczelni Vistula, nr 54(3), Warszawa, s. 5-16.
- Kosmaczewska Joanna, 2006, Turystyka z winem w tle. Czy Polska ma szanse zaistnieć na rynku enoturystyki? „Folia Turistica”, nr 17, s. 153-162.
- Kosmaczewska Joanna, 2008, Szlaki wina w Polsce – perspektywy i bariery rozwoju, „Studia Periegetica”, Zeszyty Naukowe Wielkopolskiej Wyższej Szkoły Turystyki i Zarządzania w Poznaniu, nr 2, s. 153-160.
- Kosowska Paulina, 2014, W poszukiwaniu smaków Berlina – wybrane aspekty oferty gastronomicznej w dzielnicy Friedrichshain-Kreuzberg, „Turystyka kulinarna” – „Prace i Studia Geograficzne”, tom 52, Wyd. Wydział GiSR UW, s. 101-114.
- Kowalczyk Andrzej, 2003, Szlaki wina – nowa forma aktywizacji turystycznej obszarów wiejskich, „Prace i Studia Geograficzne”, tom 32, Wyd. Wydział GiSR UW, s. 69-98.
- Kowalczyk Andrzej, 2005, Turystyka kulinarna – ujęcie geograficzne, „Turystyka”, nr 15, z.1-2, s. 163-186.
- Kowalczyk Andrzej, 2008, Turystyka kulinarna jako element turystyki kulturowej, Rocznik Naukowy WSTiR w Warszawie, t.7, s. 22-30.
- Kowalczyk Andrzej, 2011, Turystyka kulinarna jako potencjalny czynnik rozwoju lokalnego, „Turystyka i Rekreacja”, tom 7, Wyd. AWF w Warszawie, Warszawa, s. 13-26.

- Kowalczyk Andrzej, 2014, From Street Food to Food Districts – Gastronomy Services and Culinary Tourism in an Urban Space, „Turystyka Kulturowa”, nr 9, s. 136-160.
- Kowalczyk Andrzej, 2014, Od *street food* do *food districts* – usługi gastronomiczne i turystyka kulinarna w przestrzeni miasta, „Turystyka Kulturowa”, nr 9, s. 6-31.
- Kowalczyk Andrzej, Gwiazdowska Katarzyna, 2015, Zmiany upodobań żywieniowych i zainteresowanie kuchniami etnicznymi – przyczynek do turystyki kulinarnej, „Turystyka Kulturowa”, nr 9, s. 6-24.
- Kowalczyk, Andrzej. Turystyka kulinarna – podejścia ‘geograficzne’ i ‘niegeograficzne’, 2016, „Turystyka kulinarna” - „Turystyka Kulturowa”, nr 5, s. 29-59.
- Kowalonek-Janczarek Monika, 2017, Potrawy i napoje, dla których warto wyruszyć w podróż, czyli o zapożyczeniach w reportażach kulinarnych, „Folia Turistica”, nr 45, s. 140-155.
- Kowalonek-Janczarek Monika, 2018, „Świat na talerzu”*, czyli o nazwach potraw i napojów w reportażach kulinarnych, „Prace Językoznawcze”, nr XX/3, s. 61-77.
- Królikowska Karolina, Pijet-Migoń Edyta, 2018, Możliwości rozwoju turystyki winiarskiej na Dolnym Śląsku, Rozprawy Naukowe AWF we Wrocławiu, nr 63, s. 114-128.
- Królikowska Karolina, Pijet-Migoń Edyta, 2019, Turystyka kulinarna w wojewódzkich i miejskich strategiach rozwoju turystyki w Polsce, „Folia Turistica”, nr 51, s. 35-58.
- Kruczek Zygmunt, 2016, Turystyka kulinarna – fenomen naszych czasów, „Turystyka kulinarna” - „Turystyka Kulturowa”, nr 5, s. 162-164.
- Krupa Jan, Mantaj Andrzej, 2017, Znaczenie żywnościowych produktów tradycyjnych i regionalnych w turystyce kulinarnej województwa podkarpackiego, „Folia Turistica”, nr 45, s. 93-115
- Kudlińska-Chylak Anna, Czeczotko M., Kulykovets O., Górska-Warsewicz H., 2017, Formy edukacji kulinarnej dla dzieci jako przykład zaspokojenia potrzeb żywieniowych, edukacyjnych i społecznych, Zeszyty Naukowe „Turystyka i Rekreacja” Wyższej Szkoły Turystyki i Języków Obcych w Warszawie, nr 1 (19), s.229-238.
- Kwietniewska Sylwia, Charzyński Przemysław, 2020, Enotourism in North Macedonia: current state and future prospects, „Geography and Tourism”, vol. 8, nr 1, s. 65-80.
- Lizak Agata, 2016, Pijalnie wód mineralnych jako specyficzne dziedzictwo karpaccich uzdrowisk.
O ich prawnej ochronie oraz funkcjach w kontekście turystyki kulturowej, „Turystyka Kulturowa”, nr 4, s. 80-98.

- Majchrzak-Lepczyk Justyna, 2012, Kształtowanie wartości dla klienta na przykładzie winnic w Polsce, „Logistyka”, nr 4, s. 1101-1107.
- Majewski Janusz, 2008, Turystyka kulinarna i kreowanie marki obszaru, Rocznik Naukowy Wyższej Szkoły Turystyki i Rekreacji im. M. Orłowicza w Warszawie, tom 7, s. 127-132.
- Makowski Jerzy, Miętkiewska-Brynda Joanna, 2015, Turystyka winiarska w Polsce, Zeszyty Naukowe „Turystyka i Rekreacja” Wyższej Szkoły Turystyki i Języków Obcych w Warszawie, nr 1(15), s. 163-172.
- Matusiak Agnieszka, 2009, Kulinarne wojaże jako element turystyki kulturowej, Dziedzictwo kulinarne Górnego Śląska, „Turystyka Kulturowa”, nr 2, s. 4-26.
- Mazurkiewicz-Pizło Anna, 2010, Wybrane aspekty rozwoju enoturystyki w Polsce. Roczniki Naukowe Stowarzyszenia Ekonomistów Rolnictwa i Agrobiznesu, nr 12(1), s. 134-139.
- Mazurkiewicz-Pizło Anna, 2012, Turystyka winiarska (enoturystyka) – korzyści i koszty. Zeszyty Naukowe Uniwersytetu Szczecińskiego. Ekonomiczne Problemy Usług, nr 84, s. 633-645.
- Olszewski Jacek, Drózd Remigiusz, 2013, Polska oferta w zakresie enoturystyki, „Hygeia Public Health”, nr 48(4), s. 436-440.
- Orłowski Dominik, 2018, Polskie kuchnie regionalne i ich miejsce w turystyce kulinarnej na obszarach wiejskich, „Turystyka Kulturowa”, nr 7, s. 132-157.
- Orłowski Dominik, 2018, Polskie kuchnie regionalne i ich miejsce w turystyce kulinarnej na obszarach wiejskich, „Turystyka Kulturowa”, nr 7, s. 132-157.
- Orłowski Dominik, 2019, Dziedzictwo kulinarne Śląska w badaniach Doroty Światały-Trybek i Lidii Przymuszały, „Literatura Ludowa”, nr 4-5, s. 116-118.
- Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena, 2008, Kuchnia kurpiowska i jej wpływ na atrakcyjność turystyczną regionu etnograficznego, Zeszyty Naukowe „Turystyka i Rekreacja” Wyższej Szkoły Turystyki i Języków Obcych w Warszawie, nr 1, Warszawa, s. 43-65.
- Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena, 2008, Specyfika i organizacja żywienia w agroturystyce, Zeszyty Naukowe „Turystyka i Rekreacja” Wyższej Szkoły Turystyki i Języków Obcych w Warszawie, z.2, s. 39-64.
- Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena, 2009, Europejska Sieć Regionalnego Dziedzictwa Kulinarne jako element wpływający na rozwój turystyki w województwie warmińsko-mazurskim, Zeszyty Naukowe „Turystyka i Rekreacja” Wyższej Szkoły Turystyki i Języków Obcych w Warszawie, z. 3, Warszawa, s. 42-56.

- Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena, 2009, Karczma „Wygoda” jako element oferty turystycznej Kaszubskiego Parku Etnograficznego we Wdzydzach Kiszewskich, „Problemy Turystyki i Hotelarstwa”, z. 1 (11), Wyd. Akademia Morska w Gdyni, Gdynia, s. 98-106.
- Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena, 2009, Kuchnia grecka jako składnik oferty turystycznej, Zeszyty Naukowe „Turystyka i Rekreacja” Wyższej Szkoły Turystyki i Języków Obcych w Warszawie, z. 4, Warszawa, s. 91-103.
- Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena, 2010, Piwowarskie tradycje w ofercie turystycznej Niemiec, Zeszyty Naukowe „Turystyka i Rekreacja” Wyższej Szkoły Turystyki i Języków Obcych w Warszawie, z. 5, s. 75-88.
- Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena, 2016, Turystyka kulinarna w Polsce – wstępne badania nad fenomenem zjawiska, „Turystyka kulinarna” - „Turystyka Kulturowa”, nr 5, s. 60-100.
- Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena, 2017, Europejskie muzea produktów żywnościowych i ich znaczenie w turystyce kulinarnej, Zeszyty Naukowe Uczelni Vistula, nr 54(3), Warszawa, s. 179-201.
- Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena, 2017, Zwyczaje żywieniowe mniejszości tatarskiej jako element wiejskiej turystyki kulturowej na Podlasiu, Zeszyty Naukowe „Turystyka i Rekreacja” Wyższej Szkoły Turystyki i Języków Obcych w Warszawie, z. 19 (1), s. 181-197.
- Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena, 2018, Gastronomiczne unikatki na Liście reprezentatywnej niematerialnego dziedzictwa kulturowego ludzkości – inspiracją dla turystyki kulinarnej, „Studia Etnologiczne i Antropologiczne”, t. 18, s. 98-124.
- Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena, 2018, Kuchnia narodowa w turystyce kulinarnej Niemiec, Zeszyty Naukowe Uczelni Vistula, nr 60 (3), Warszawa, s. 59-90.
- Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena, 2019, Dziedzictwo kulinarne i jego miejsce w turystyce etnograficznej na przykładzie muzeów skansenowskich, „Zagadnienia Doradztwa Rolniczego” nr 4 (98), s. 116-130.
- Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena, 2020, Spirits tourism (spiritourism) in Poland on the example of museums of vodka, „Geography and Tourism”, vol. 8, nr. 1, s. 55-64.
- Pabian Barbara, 2018, From the ritual to culinary tourism. Nutritional customs in the process of transformation of form and function by the example of Lisbon, Zeszyty Naukowe

- „Turystyka i Rekreacja” Wyższej Szkoły Turystyki i Języków Obcych w Warszawie, nr 2, s.159-173.
- Pijet-Migoń Edyta, Królikowska Karolina, 2020, Rebirth of viticulture and associated changes in the rural areas of Lower Silesia, SW Poland, „Geographia Polonica”, nr 93 (3), s. 323-342
- Pink Małgorzata, 2017, Dobre praktyki w turystyce winiarskiej w wybranych krajach i konkluzje dla Polski, „Folia Turistica”, nr 45, s.117-139
- Plebańczyk Katarzyna, 2013, Turystyka kulinarna w kontekście zrównoważonego rozwoju w kulturze – perspektywy dla Polski, „Turystyka Kulturowa”, nr 10, s. 23-38.
- Poczta Joanna, Zagrocka Małgorzata, 2016, Uwarunkowania rozwoju turystyki winiarskiej w Polsce na przykładzie regionu zielonogórskiego, „Turystyka kulinarna” - „Turystyka Kulturowa”, nr 5, s. 115-130.
- Rogowski Mateusz, 2016, Turystyka piwna w Polsce – aktualne uwarunkowania rozwoju oraz sylwetka i zainteresowania biroturysty, Zeszyty Naukowe „Turystyka i Rekreacja” Wyższej Szkoły Turystyki i Języków Obcych w Warszawie, nr 17(1), s. 207-226.
- Rogowski, M., Swojak, M., Olejniczak, J., Szelterska, M., Zaręba, M., 2018, Poznańskie targi piwne jako event biroturystyczny w opinii odwiedzających. Zeszyty Naukowe „Turystyka i Rekreacja” Wyższej Szkoły Turystyki i Języków Obcych w Warszawie, nr 2, s. 85-101.
- Rzeszotarska-Pałka Magdalena, 2012, Tradycja winnych sadów na terenie Pomorza Zachodniego, „Czasopismo Techniczne. Architektura”, R. 109, z. 8-A, s. 145-152.
- Sarzyńska Anna, 2018, Jedz, módl się, kochaj... podróżując. Analiza zjawiska turystyki kulinarnej, „Kultura Popularna”, nr 56(02), s.110-121.
- Sokół Janusz Leszek, 2015, Perspektywy rozwoju turystyki winiarskiej w Polsce – szanse i bariery, Zeszyty Naukowe „Turystyka i Rekreacja” Wyższej Szkoły Turystyki i Języków Obcych w Warszawie, nr 2(16), s. 39-48.
- Stasiak Andrzej, 2007, Gastronomia jako produkt turystyczny, „Turystyka i Hotelarstwo”, Wyższa Szkoła Turystyki i Hotelarstwa w Łodzi, nr 11, s.103-132.
- Stasiak Andrzej, 2015, Gastronomia jako atrakcja turystyczna Łodzi / Gastronomy as a tourism attraction for Łódź, „Turyzm/Tourism”, 25/2, Łódź, s. 77-90/73-85.
- Stasiak Andrzej, 2016, Turystyka kulinarna w gospodarce doświadczeń, „Turystyka kulinarna” - „Turystyka Kulturowa”, nr 5, s. 6-28.

- Szopa Romuald, 2018, Ocena kuchni śląskiej w aspekcie wzrostu atrakcyjności turystycznej regionu w opinii mieszkańców, „Ekonomiczne Problemy Turystyki”, nr 2 (42), s. 233-240.
- Szymańska Marcela, 2017, Dziedzictwo kulinarne pogranicza śląsko-morawskiego jako atrakcja turystyczna (na przykładzie wybranych wydarzeń kulinarnych), Zeszyty Naukowe „Turystyka i Rekreacja” Wyższej Szkoły Turystyki i Języków Obcych w Warszawie, nr 1 (19), s. 167-180.
- Śmigelska Paulina, Charzyński Przemysław, 2020, North Macedonia as Food Tourism Destination – Trends and Perspectives, „Geography and Tourism”, vol. 8, nr 1, s. 91-104.
- Światała-Trybek Dorota, 2014, Dziedzictwo kulinarne w kontekście europejskiego ruchu turystycznego, „Studia Etnologiczne i Antropologiczne”, tom 14, Wyd. Uniwersytet Opolski, s. 28-43.
- Światała-Trybek Dorota, 2020, New trends in culinary tourism – regional (Silesian) fusion cuisine, „Geography and Tourism”, vol. 8, nr 1, s. 47-54.
- Światała-Trybek Dorota, Przymuszała Lidia, 2018, Na szlaku „królowej śląskich zup”, Zeszyty Naukowe Uczelni Vistula, nr 60 (3), Warszawa, s. 115-129.
- Tomaszewska-Bolałek Magdalena, 2019, Kulinarium w turystyce rekonstrukcji historycznej, „Turystyka Kulturowa”, nr 5, s. 60-75.
- Tomczyk-Miczka Elżbieta, 2017, Turystyka kulinarna – strawa dla ducha i ciała. Turystyczne sacrum i profanum, Zeszyty Naukowe Uczelni Vistula, nr 54(3), Warszawa, s. 90-97.
- Tomczyk-Miczka Elżbieta, 2017, Turystyka kulinarna – subiektywna przestrzeń, Zeszyty Naukowe „Turystyka i Rekreacja” Wyższej Szkoły Turystyki i Języków Obcych w Warszawie, s. 157-165.
- Woźniczko Magdalena, Orłowski Dominik, 2008, Kuchnia pomorska jako atrakcja turystyczna wzbogacająca działalność Muzeum Wsi Słowińskiej w Klukach, Zeszyty Naukowe „Turystyka i Rekreacja” Wyższej Szkoły Turystyki i Języków Obcych w Warszawie, z.1, s. 66-86.
- Woźniczko Magdalena, Orłowski Dominik, 2009, Kuchnia hiszpańska w ofercie turystycznej Półwyspu Iberyjskiego, Zeszyty Naukowe „Turystyka i Rekreacja” Wyższej Szkoły Turystyki i Języków Obcych w Warszawie, z. 3, Warszawa, s. 57-74.

- Woźniczko Magdalena, Orłowski Dominik, 2009, Kuchnia myśliwska i jej wpływ na rozwój turystyki łowieckiej, *Zeszyty Naukowe „Turystyka i Rekreacja” Wyższej Szkoły Turystyki i Języków Obcych w Warszawie*, z. 4, Warszawa, s. 156-171.
- Woźniczko Magdalena, Orłowski Dominik, 2009, Muzeum Piekarniczo-Cukiernicze jako innowacyjny produkt turystyczny Ustki, *„Problemy Turystyki i Hotelarstwa”*, z. 1 (11), Wyd. Akademia Morska w Gdyni, Gdynia, s. 112-119.
- Woźniczko Magdalena, Orłowski Dominik, 2015, Małopolski Szlak Wód Mineralnych jako produkt turystyczny w ofercie uzdrowiskowej regionu, *Zeszyty Naukowe Uczelni Warszawskiej im. Marii Skłodowskiej-Curie*, nr 4 (50), s. 237-256.
- Woźniczko Magdalena, Orłowski Dominik, 2017, Unusual gastronomic establishments in the world as destinations of culinary tourism, *„Geography and Tourism”*, vol. 5, nr 1, s. 113-127.
- Woźniczko Magdalena, Orłowski Dominik, 2017, Wydarzenia jako urozmaicona forma turystyki kulinarnej na przykładzie festiwalu „Europa na widelcu” we Wrocławiu, *Zeszyty Naukowe Uczelni Vistula*, nr 54(3), Warszawa, s. 125-154.
- Woźniczko Magdalena, Orłowski Dominik, 2018, Pierniki jako element potencjału turystyki kulinarnej Torunia, *Zeszyty Naukowe Uczelni Vistula*, nr 60 (3), Warszawa, s. 91-114.
- Woźniczko Magdalena, Orłowski Dominik, 2019, Dziedzictwo kulinarne Dolnego Śląska i jego wykorzystanie w turystyce, *„Zagadnienia Doradztwa Rolniczego”*, nr 3 (97), s. 48-58.
- Woźniczko Magdalena, Orłowski Dominik, 2019, Rekonstrukcja kuchni historycznej w dolnośląskich zamkach na wybranych przykładach, *Zeszyty Naukowe „Turystyka i Rekreacja” Wyższej Szkoły Turystyki i Języków Obcych w Warszawie*, z. 24 (2), s. 29-44.
- Woźniczko Magdalena, Orłowski Dominik, 2020, Traditional cake products as a culinary tourism attraction from the regional perspective, *„Geography and Tourism”*, vol. 8, nr 1, s. 37-46.
- Woźniczko Magdalena, Orłowski Dominik, Żelazna Krystyna, 2007, Catering and Gastronomy Services in the Rural Tourism: the Case of Lubuskie Voivodeship, *Rocznik Naukowy Państwowego Zakładu Higieny*, t.58, nr 1, Warszawa, s. 357-362.
- Zagdańska Joanna, Stanisław Piekarski, 2018, Festiwale i konkursy kulinarne kuchni kresowej w Baszni Dolnej jako forma promocji turystycznej województwa podkarpackiego, *Zeszyty Naukowe „Turystyka i Rekreacja” Wyższej Szkoły Turystyki i Języków Obcych w Warszawie*, nr 2, s. 197-211.

Žuromskaite Brigita, 2009, Rozwój turystyki kulinarnej na Litwie, „Turystyka Kulturowa”, nr 12, s. 21-32.

5. ARTYKUŁY NAUKOWE W MONOGRAFIACH

Batko Anna, 2013, Kuchnia regionalna w turystyce miasta: tradycja i nowoczesność – na przykładzie Krakowa w latach 1989-2006, [w:] Halina Makała (red.), Kulturowe uwarunkowania żywienia w turystyce, Wyd. Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych, Warszawa, s. 171-190.

Batyk Iwona, 2009, Produkty tradycyjne elementem atrakcyjności turystycznej Warmii i Mazur, [w:] Zbigniew Dolatowski, Danuta Kołożyn-Krajewska (red.), Rozwój turystyczny regionów a tradycyjna żywność, Wyd. Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Turystyki, Częstochowa, s. 9-21.

Batyk Iwona, 2010, Wpływ złożoności kulturowej na dziedzictwo kulinarne Warmii i Mazur, [w:] Elżbieta Puchnarewicz (red.), Wielokulturowość w turystyce, Wyd. Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych w Warszawie, s. 323-334.

Bekier-Jaworska Ewa, 2015, Kreowanie produktu turystycznego na przykładzie browaru „Zwierzyniec”, [w:] Beata Krakowiak, Andrzej Stasiak (red.), Kultura i turystyka – wokół wspólnego stołu, Wyd. Regionalna Organizacja Turystyczna Województwa Łódzkiego, Łódź, s. 235-250.

Buczkowska Karolina, Colan Folm, Wolf Erik, 2014, Food & Drink Events: Great Ideas or False Panaceas?, [w:] Wolf Erik (red.), Have Fork Will Travel, World Food Travel Association, Charleston, s. 263-270.

Buczkowska-Gołąbek Karolina, 2015, *Foodie* w podróży, [w:] Beata Krakowiak, Andrzej Stasiak (red.), Kultura i turystyka – wokół wspólnego stołu, Wyd. Regionalna Organizacja Turystyczna Województwa Łódzkiego, Łódź, s. 173-190.

Buczkowska-Gołąbek Karolina, 2017, Nowoczesny patriotyzm kulinarny w przestrzeni turystycznej, [w:] Dominik Orłowski (red.), Przestrzeń turystyki kulturowej, Wyd. WSTiJO w Warszawie, s. 35-52.

Buczkowska-Gołąbek Karolina, Osiński Wojtek, 2018, Regional Pulse: Europe. Spotlight on Poland, [w:] State of the Food Tourism Industry 2018 Annual Report, World Food Travel Association, s. 20-23.

Burneika Donatas, Skorupskas Ricardas, Charzyński Przemysław, Świtoniak Marcin, 2015, Cultural Tourism in Lithuania – Experiencing Culinary Heritage in Regional Feasts [w:]

- Salih Sahin i Przemysław Charzyński (red.), *The Cultural Heritage and Its Sustainability in Europe*, Pegem Akademi, Ankara, s. 91-105.
- Charzyński Przemysław, Łyszkiewicz Agnieszka, Musiał Monika, Podgórski Zbigniew, 2015, *Culinary Tourism in the Cuiavian-Pomeranian Province, Poland*, [w:] Salih Sahin, Przemysław Charzyński (red.), *The Cultural Heritage and Its Sustainability in Europe*, Pegem Akademi, Ankara, s. 69-89.
- Charzyński Przemysław, Podgórski Zbigniew, Jasińska Magdalena, 2015, *Stan i perspektywy rozwoju biroturystyki w województwie śląskim*, [w:] Beata Krakowiak, Andrzej Stasiak (red.), *Kultura i turystyka – wokół wspólnego stołu*, Wyd. Regionalna Organizacja Turystyczna Województwa Łódzkiego, Łódź, s. 217-234.
- Charzyński Przemysław, Świtoniak Marcin, Burneika Donatas, Skorupskas Ricardas, 2015, *Food Tour in South-Eastern Turkey – in the Search of Culinary Heritage*, [w:] Salih Sahin, Przemysław Charzyński (red.) *The cultural heritage and its sustainability in Europe*, Pegem Akademi, Ankara, s. 51-68.
- Chojka Karolina, 2009, *Wartości kreowane przez produkty kulinarne*, [w:] Zbigniew Dolatowski, Danuta Kołożyn-Krajewska (red.), *Rozwój turystyczny regionów a tradycyjna żywność*, Wyd. Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Turystyki, Częstochowa, s. 22-32.
- Chojnacka-Oźga Longina, Oźga Wojciech, 2009, *Tradycje kulinarne Wielkopolski jako element dziedzictwa kulturowego (na przykładzie powiatu gnieźnieńskiego)*, [w:] Zbigniew Dolatowski, Danuta Kołożyn-Krajewska (red.), *Rozwój turystyczny regionów a tradycyjna żywność*, Wyd. Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Turystyki, Częstochowa, s. 33-43.
- Czachara Justyna, Krupa Jan, 2013, *Koncepcja szlaku kulinarnego „Smaki Bieszczadów”*, [w:] Halina Makała (red.), *Kulturowe uwarunkowania żywienia w turystyce*, Wyd. Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych, Warszawa, s. 77-100.
- Czarnecka-Skubina Ewa, 2015, *Turystyka kulinarna jako forma turystyki kulturowej*, [w:] Beata Krakowiak, Andrzej Stasiak (red.), *Kultura i turystyka – wokół wspólnego stołu*, Wyd. Regionalna Organizacja Turystyczna Województwa Łódzkiego, Łódź, s. 25-42.
- Czarnecka-Skubina Ewa, Grochowicz Józef, Koniuch Ewa, 2010, *Wpływ różnych narodów na kuchnię podlaską i jej atrakcyjność turystyczną*, [w:] Dominik Orłowski, Elżbieta Puchnarewicz (red.), *Turystyka kulturowa a regiony turystyczne w Polsce*, Wyd. Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych, Warszawa, s. 181-198.

- Czarniecka-Skubina Ewa, Nowak Dorota, 2010, Miody – polskie tradycje oraz ich współczesne wykorzystanie jako elementu atrakcyjności turystycznej regionów, [w:] Dominik Orłowski, Elżbieta Puchnarewicz (red.), Turystyka kulturowa a regiony turystyczne w Polsce, Wyd. Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych, Warszawa, s. 249-266.
- Czarniecka-Skubina Ewa, Poręcka Karolina, Nowak Dorota, 2011, Dziedzictwo kulinarne Japonii i jego wpływ na rozwój światowej kuchni i gastronomii, [w:] Elżbieta Puchnarewicz (red.), Dziedzictwo kulturowe regionów świata i jego znaczenie w turystyce, Wyd. Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych, Warszawa, s. 379-402.
- Czarniecka-Skubina Ewa, Przybylski Wiesław, Jaworska Danuta, Pietrowska Ilona, 2011, Proces wędzenia w kuchni polskiej – tradycje i współczesne wykorzystanie w żywieniu i w turystyce, [w:] Dziedzictwo kulturowe Polski i jego znaczenie w turystyce, Joanna Wyleżalek, Dominik Orłowski, (red.), Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych, Warszawa, s. 271-292.
- Czauderna Jacek, 2006, Promocja polskiej sztuki kulinarnej a zastosowanie produktów *convenient food*, [w:] Strategia rozwoju turystyki w Polsce na lata 2007-2013. Założenia praktyczne jako inspiracja dla praktyki, Andrzej Dąbrowski, Rowiński Rafał (red.), Wyd. AWF, Warszawa, s. 161-167.
- Czerwiński Tomasz, 2013, Kuchnia regionalna niewykorzystanym walorem turystycznym Puszczy Białej, [w:] Halina Makała (red.), Kulturowe uwarunkowania żywienia w turystyce, Wyd. Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych, Warszawa, s. 127-150.
- Derek Marta, 2020, Changes in gastronomy and urban space – Introduction to Part II, [w:] Andrzej Kowalczyk, Marta Derek (red.), Gastronomy and Urban Space. Changes and Challenges in Geographical Perspective, Wyd. Springer, s. 121-124.
- Derek Marta, 2020, Ethnic cuisine in urban space, [w:] Andrzej Kowalczyk, Marta Derek (red.), Gastronomy and Urban Space. Changes and Challenges in Geographical Perspective, Wyd. Springer, s. 225–237.
- Derek Marta, Kowalczyk Andrzej, 2009, Turystyka kulturowa w świetle koncepcji klastra turystycznego, [w:] Andrzej Stasiak (red.), Kultura i turystyka. Wspólnie zyskać!, Wydawnictwo WSTiH w Łodzi, Łódź, s. 33-49.
- Derek Marta, Kowalczyk, Andrzej, Kholodilin, K. A., Limonov, L., Kubal-Czerwińska, M., Fialová, D., 2020, Changes in the distribution of gastronomic services in the city centre,

- [w:] Andrzej Kowalczyk, Marta Derek (red.), *Gastronomy and Urban Space. Changes and Challenges in Geographical Perspective*, Wyd. Springer, s. 159-181.
- Dolatowski Zbigniew, Kołożyn-Krajewska Danuta, 2009, *Żywność tradycyjna a rozwój regionu*, [w:] Zbigniew Dolatowski, Danuta Kołożyn-Krajewska (red.), *Rozwój turystyczny regionów a tradycyjna żywność*, Wyd. Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Turystyki, Częstochowa, s. 279-291.
- Dominik Piotr, 2009, *Wino jako produkt turystyczny uatrakcyjniający ofertę gastronomiczną*, [w:] Mikołaj Jalinik (red.), *Konkurencyjność produktów turystycznych*, Wyd. Politechnika Białostocka, Białystok, bns.
- Dominik Piotr, 2010, *Smaki rodzime w pamięci Polaków, czyli miejsce dziedzictwa kulinarnego w turystyce polonijnej*, [w:] Witold Rybczyński (red.), *Turystyka polonijna. Zarys problemu*, Wyd. Almamere, Warszawa, s. 193-218.
- Dominik Piotr, 2011, *Pieczyno jako produkt turystyki kulinarnej w Polsce*, [w:] Czarniecka-Skubina Ewa, Nowak Dorota, Mogiła-Lisowska Jolanta (red.), *Żywność i żywienie w turystyce i rekreacji*, Wyd. Wyższa Szkoła Hotelarstwa, Gastronomii i Turystyki, Warszawa, bns.
- Dominik Piotr, 2011, *Tradycyjna kuchnia polska w gastronomii sieciowej jako element uatrakcyjniający ofertę turystyczną kraju*, [w:] Zbigniew Dolatowski, Danuta Kołożyn-Krajewska (red.), *Gastronomia w ofercie turystycznej regionu*, Wyd. Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Turystyki oraz Polskie Towarzystwo Technologów Żywności, Częstochowa, bns.
- Dominik Piotr, 2014, *Dialog międzypokoleniowy i turystyka kulinarna*, [w:] Jolanta Śledzińska, Bogdan Włodarczyk (red.), *Międzypokoleniowe aspekty turystyki*, Wyd. PTTK „Kraj”, Warszawa, s. 189-206.
- Dominik Piotr, 2014, *Kuchnie regionalne jako element uatrakcyjniający polską ofertę turystyczną*, [w:] Witold Rybczyński (red.), *Obszary turystyki polonijnej. Stan i potrzeby*, Wyd. Almamere, Warszawa, s. 145-170.
- Dominik Piotr, 2015, *Miejsce kulinariów w turystyce na przykładzie Mazowsza*, [w:] Beata Krakowiak, Andrzej Stasiak (red.), *Kultura i turystyka – wokół wspólnego stołu*, Wyd. Regionalna Organizacja Turystyczna Województwa Łódzkiego oraz Instytut Geografii Miast i Turyzmu Uniwersytetu Łódzkiego, Łódź, s. 313-332.

- Dominik Piotr, Grochowicz Józef, Koskowski Michał, 2017, in Culinary heritage and its role in the development of the tourist product on the example of agrotourism offer Poland, [w:] Wyd. Intercathedra, s. 38-42.
- Dominik Piotr, Zadrożna Dorota, 2014, Szlak kulinarny jako produkt turystyczny, [w:] Piotr Dominik (red.), Szlaki kulinarne jako element turystycznej atrakcyjności regionu Mazowsza, Wyd. ASPRA-JR, Warszawa, s. 11-30.
- Duda Tomasz, Trocińska Natalia, 2015, Poznaj smak pielgrzymowania. Tradycje kulinarne i kreowanie nowych produktów na szlaku Pomorskiej Drogi Świętego Jakuba, [w:] Beata Krakowiak, Andrzej Stasiak (red.), Kultura i turystyka – wokół wspólnego stołu, Wyd. Regionalna Organizacja Turystyczna Województwa Łódzkiego oraz Instytut Geografii Miast i Turyzmu Uniwersytetu Łódzkiego, Łódź, s. 291-312.
- Duda-Gromada Katarzyna, 2015, Biroturystyka – „nowa” forma turystyki kulinarnej w Polsce, [w:] Beata Krakowiak, Andrzej Stasiak (red.), Kultura i turystyka – wokół wspólnego stołu, Wyd. Regionalna Organizacja Turystyczna Województwa Łódzkiego, Łódź, s. 201-216.
- Duda-Seifert Magdalena, Drozdowska Marta, 2015, Kulinarne produkty turystyczne Polski – analiza przestrzenna i ocena dynamiki rozwoju, [w:] Beata Krakowiak, Andrzej Stasiak (red.), Kultura i turystyka – wokół wspólnego stołu, Wyd. Regionalna Organizacja Turystyczna Województwa Łódzkiego, Łódź, s. 151-172.
- Dudek-Mańkowska Sylwia, Duda-Gromada Katarzyna, Region winiarski Małopolskiego Przełomu Wisły jako produkt turystyczny, [w:] Andrzej Stasiak (red.), Kultura i turystyka. Wspólnie zyskać!, Wyd. Wyższa Szkoła Turystyki i Hotelarstwa, Łódź 2009, s. 189-202.
- Dul Magdalena, Krupa Jan, 2011, Możliwości rozwoju enoturystyki na Pogórzu Dynowskim, [w:] Turystyka wiejska, ochrona środowiska i dziedzictwo kulturowe Pogórza Dynowskiego, Jan Krupa, Tomasz Soliński (red.), Wyższa Szkoła Informatyki i Zarządzania, Rzeszów, s. 37-52.
- Durydiwka Małgorzata, 2020, Eating establishments in smaller cities and towns in Poland (on selected examples), [w:] Andrzej Kowalczyk, Marta Derek (red.), Gastronomy and Urban Space. Changes and Challenges in Geographical Perspective, Wyd. Springer, s. 209-223.
- Geise Piotr, 2015, Wpływ różnic kulturowych na realizację projektów z zakresu turystyki kulinarnej – przykład Austrii, [w:] Beata Krakowiak, Andrzej Stasiak (red.), Kultura i

- turystyka – wokół wspólnego stołu, Wyd. Regionalna Organizacja Turystyczna Województwa Łódzkiego, Łódź, s. 65-78.
- Głowacki Marian, 2009, Turystyka a rozwój regionów, [w:] Zbigniew Dolatowski, Danuta Kołożyn-Krajewska (red.), *Rozwój turystyczny regionów a tradycyjna żywność*, Wyd. Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Turystyki, Częstochowa, s. 44-57.
- Gołębiowska Justyna, 2015, Socjologia jedzenia – niezbędne uzupełnienie badań nad turystyką kulinarną, [w:] Beata Krakowiak, Andrzej Stasiak (red.), *Kultura i turystyka – wokół wspólnego stołu*, Wyd. Regionalna Organizacja Turystyczna Województwa Łódzkiego, Łódź, s. 43-54.
- Graja-Zwolińska Sylwia, 2009, Znaczenie bazy gastronomicznej w ofercie turystycznej, [w:] Zbigniew Dolatowski, Danuta Kołożyn-Krajewska (red.), *Rozwój turystyczny regionów a tradycyjna żywność*, Wyd. Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Turystyki, Częstochowa, s. 58-67.
- Gralak Katarzyna, 2013, Potencjał rozwoju turystyki kulinarnej w województwie podlaskim, [w:] Halina Makała (red.), *Kulturowe uwarunkowania żywienia w turystyce*, Wyd. Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych, Warszawa, s. 57-76.
- Gwiazdowska Katarzyna, Kowalczyk Andrzej, 2020, Tourist experience and change in culinary tastes. An example of polish students in Warsaw [w:] Andrzej Kowalczyk, Marta Derek (red.), *Gastronomy and Urban Space. Changes and Challenges in Geographical Perspective*, Wyd. Springer, s. 239-246.
- Janicka Joanna, Sawicki Bogusław, 2010, Dziedzictwo kulinarne przejawem turystycznych walorów przygranicznego rejonu lubelskiego, [w:] Elżbieta Puchnarewicz (red.), *Wielokulturowość w turystyce*, Wyd. Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych, Warszawa, s. 309-322.
- Jeżewska-Zychowicz Marzena, 2009, Konsument żywności tradycyjnej – jego charakterystyka demograficzno-społeczna i wybrane zachowania, [w:] Zbigniew Dolatowski, Danuta Kołożyn-Krajewska (red.), *Rozwój turystyczny regionów a tradycyjna żywność*, Wyd. Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Turystyki, Częstochowa, s. 292-304.
- Jęczmyk Anna, Tworek Natalia, 2009, Znajomość certyfikatów związanych z produktami regionalnymi wśród właścicieli gospodarstw agroturystycznych, [w:] Zbigniew Dolatowski, Danuta Kołożyn-Krajewska (red.), *Rozwój turystyczny regionów a tradycyjna żywność*, Wyd. Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Turystyki, Częstochowa, s. 305-313.

- Jędrusik Maciej, 2008, Kilka aspektów turystyki kulinarnej w tropikalnej Oceanii, [w:] Andrzej Kowalczyk (red.), Turystyka kulturowa. Spojrzenie geograficzne, Uniwersytet Warszawski, Wydział Geografii i Studiów Regionalnych, s. 161-178.
- Kosmaczewska Joanna, 2009, Żywność naturalna jako atrakcja turystyczna na przykładzie wybranych wiosek tematycznych, [w:] Zbigniew Dolatowski, Danuta Kołożyn-Krajewska (red.), Rozwój turystyczny regionów a tradycyjna żywność, Wyd. Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Turystyki, Częstochowa, s. 94-102.
- Kowalczyk Iwona, 2013, Percepcja jakości usługi gastronomicznej przez polskich konsumentów – wyniki badań, [w:] Halina Makała (red.), Kulturowe uwarunkowania żywienia w turystyce, Wyd. Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych, Warszawa, s. 331-349.
- Kowalczyk Andrzej, 2010, Turystyka winiarska, [w:] Andrzej Kowalczyk (red.), Turystyka zrównoważona, Wyd. Naukowe PWN, Warszawa, s. 208-230.
- Kowalczyk Andrzej, 2020, New trends in gastronomy in the context of the urban space – Introduction to Part III, [w:] Andrzej Kowalczyk, Marta Derek (red.), Gastronomy and Urban Space. Changes and Challenges in Geographical Perspective, Wyd. Springer, s. 263-271.
- Kowalczyk Andrzej, 2020, The food supply chain in the restaurant industry: a case study from Warsaw, Poland, [w:] Andrzej Kowalczyk, Marta Derek (red.), Gastronomy and Urban Space. Changes and Challenges in Geographical Perspective, Wyd. Springer, s. 247-260.
- Kowalczyk Andrzej, 2020, Theories and concepts related to gastronomy in urban space, [w:] Andrzej Kowalczyk, Marta Derek (red.), Gastronomy and Urban Space. Changes and Challenges in Geographical Perspective, Wyd. Springer, s. 53-90.
- Kowalczyk Andrzej, Derek Marta, 2020, Relations between gastronomy and the city, [w:] Andrzej Kowalczyk, Marta Derek (red.), Gastronomy and Urban Space. Changes and Challenges in Geographical Perspective, Wyd. Springer, s. 3-51.
- Kowalczyk Andrzej, Kociszewski Piotr, 2020, Home delivery services, [w:] Andrzej Kowalczyk, Marta Derek (red.), Gastronomy and Urban Space. Changes and Challenges in Geographical Perspective, Wyd. Springer, s. 329-341.
- Kowalczyk Andrzej, Korpysz Aleksandra, 2020, Restaurants and bars in the outer city, [w:] Andrzej Kowalczyk, Marta Derek (red.), Gastronomy and Urban Space. Changes and Challenges in Geographical Perspective, Wyd. Springer, s. 183-197.
- Kowalczyk Andrzej, Kubal-Czerwińska Magdalena, 2020, Street food and food trucks: old and new trends in urban gastronomy, [w:] Andrzej Kowalczyk, Marta Derek (red.),

- Gastronomy and Urban Space. Changes and Challenges in Geographical Perspective, Wyd. Springer, s. 309-327.
- Kowalczyk Andrzej, Kubal-Czerwińska Magdalena, 2020, Traditional and regional cuisine in urban space, [w:] Andrzej Kowalczyk, Marta Derek (red.), Gastronomy and Urban Space. Changes and Challenges in Geographical Perspective, Wyd. Springer, s. 135-157.
- Kowalczyk Andrzej, Kubal-Czerwińska Magdalena, Duda-Gromada Katarzyna, Korpysz Aleksandra, 2020, New gastronomic hotspots in the urban space. Food courts in Poland, [w:] Andrzej Kowalczyk, Marta Derek (red.), Gastronomy and Urban Space. Changes and Challenges in Geographical Perspective, Wyd. Springer, s. 273-293.
- Kowalczyk, Andrzej, Seremak Sylwia, 2020, Suburbanisation and gastronomic services on the outskirts of Warsaw (Poland): Piaseczno, [w:] Andrzej Kowalczyk, Marta Derek (red.), Gastronomy and Urban Space. Changes and Challenges in Geographical Perspective, Wyd. Springer, s. 199-208.
- Kowalczyk, Andrzej. Dimensions of gastronomy in contemporary cities, [w:] Andrzej Kowalczyk, Marta Derek (red.), Gastronomy and Urban Space. Changes and Challenges in Geographical Perspective, Wyd. Springer, s. 91-118.
- Kozłowska Anna, 2015, Wybrane wydarzenia gastronomiczne jako efekt trendów europejskich, [w:] Krakowiak Beata, Stasiak Andrzej (red.), Kultura i turystyka – wokół wspólnego stołu, Wyd. Regionalna Organizacja Turystyczna Województwa Łódzkiego oraz Instytut Geografii Miast i Turyzmu Uniwersytetu Łódzkiego, Łódź, s. 333-356.
- Kruczek Zygmunt, 2009, Enoturystyka, [w:] Buczkowska Karolina, Mikos v. Rohrscheidt Armin (red.), Współczesne formy turystyki kulturowej, Wyd. AWF, Poznań, s. 333-345.
- Krupa Jan, Krupa Krzysztof, 2009, Żywność tradycyjna i regionalna elementem promocji turystycznej Podkarpacia, [w:] Zbigniew Dolatowski, Danuta Kołożyn-Krajewska (red.), Rozwój turystyczny regionów a tradycyjna żywność, Wyd. Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Turystyki, Częstochowa, s. 350-363.
- Kulczyk Sylwia, Kordowska Monika, Duda-Gromada Katarzyna, 2020, Challenges to urban gastronomy: green and blue spaces, [w:] Andrzej Kowalczyk, Marta Derek (red.), Gastronomy and Urban Space. Changes and Challenges in Geographical Perspective, Wyd. Springer, s. 295-307.
- Lewandowski Henryk, 2015, Uwarunkowana rozwoju regionalnego produktu kulinarnego, [w:] Beata Krakowiak, Andrzej Stasiak (red.), Kultura i turystyka – wokół wspólnego

- stołu, Wyd. Regionalna Organizacja Turystyczna Województwa Łódzkiego, Łódź, s. 79-98.
- Makała Halina, 2011, Dziedzictwo kulinarne w kuchni japońskiej, [w:] Elżbieta Puchnarewicz (red.), Dziedzictwo kulturowe regionów świata i jego znaczenie w turystyce, Wyd. Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych, Warszawa, s. 403-422.
- Makała Halina, 2011, Rola kuchni wybranych kultur w turystyce, [w:] Dziedzictwo kulturowe Polski i jego znaczenie w turystyce, red. Joanna Wyleżalek, Dominik Orłowski, Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych, Warszawa, s. 293-.
- Makała Halina, 2013, Tradycyjne i świąteczne zwyczaje kulinarne w krajach azjatyckich na przykładzie kuchni japońskiej, [w:] Halina Makała (red.), Kulturowe uwarunkowania żywienia w turystyce, Wyd. Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych, Warszawa, s. 285-310
- Matusiak Agnieszka, 2009, Turystyka kulinarna, [w:] Karolina Buczkowska, Armin Mikos v. Rohrscheidt (red.), Współczesne formy turystyki kulturowej, Wyd. AWF, Poznań, s. 313-332.
- Mikuta Beata, 2010, Wstępne badanie nad wykorzystaniem wielokulturowości w ofercie żywieniowej gospodarstw agroturystycznych Podlasia, [w:] Orłowski Dominik, Puchnarewicz Elżbieta (red.), Turystyka kulturowa a regiony turystyczne w Polsce, Wyd. Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych, Warszawa, s. 199-213.
- Mikuta Beata, Orłowski Dominik, 2005, Kuchnie regionalne jako element polskiego markowego produktu turystycznego, [w:] Kazimierz Pieńkos (red.), Konkurencyjność polskiego markowego produktu turystycznego na rynku krajowym i zagranicznym, Wyd. Wyższa Szkoła Ekonomiczna w Warszawie, Warszawa, s. 221-228.
- Nadulski Rafał, 2009, Kuchnia Lubelszczyzny jako atrakcja turystyczna, [w:] Zbigniew Dolatowski, Danuta Kołożyn-Krajewska (red.), Rozwój turystyczny regionów a tradycyjna żywność, Wyd. Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Turystyki, Częstochowa, s. 375-384.
- Nadulski Rafał, 2010, Wybrane procesy technologiczne produkcji żywności jako atrakcja turystyczna, [w:] Dominik Orłowski, Elżbieta Puchnarewicz (red.), Turystyka kulturowa a regiony turystyczne w Polsce, Wyd. Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych, Warszawa, s. 217-232.
- Nowak Dorota, Czarniecka-Skubina Ewa, 2009, Możliwości wykorzystania tradycyjnej kuchni lokalnej w promocji gospodarstw agroturystycznych regionu warmińsko-mazurskiego,

- [w:] Zbigniew Dolatowski, Danuta Kołożyn-Krajewska (red.), *Rozwój turystyczny regionów a tradycyjna żywność*, Wyd. Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Turystyki, Częstochowa, s. 385-398.
- Nowak Dorota, Czarniecka-Skubina Ewa, 2010, *Łowiectwo i tradycja polskiej kuchni myśliwskiej jako atuty regionalnej oferty turystycznej*, [w:] Dominik Orłowski, Elżbieta Puchnarewicz (red.), *Turystyka kulturowa a regiony turystyczne w Polsce*, Wyd. Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych, Warszawa, s. 267-284.
- Nowak Dorota, Czarniecka-Skubina Ewa, 2011, *Tradycje winiarstwa w Europie jako produkt turystyczny*, [w:] Elżbieta Puchnarewicz (red.), *Dziedzictwo kulturowe regionów świata i jego znaczenie w turystyce*, Wyd. Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych, Warszawa, s. 213-232.
- Orłowski Dominik, 2005, *Atrakcyjność oferty żywieniowej dla turystów w gospodarstwach agroturystycznych*, [w:] Bogusław Sawicki, Józef Bergier (red.), *Uwarunkowania rozwoju turystyki związanej z obszarami wiejskimi*, Wyd. Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa w Białej Podlaskiej, Biała Podlaska, s. 239-251.
- Orłowski Dominik, 2005, *Regionalne potrawy i tradycyjne produkty żywnościowe jako czynnik rozwoju turystyki na obszarach wiejskich*, [w:] Agnieszka Brelik (red.), *Turystyka w rozwoju obszarów wiejskich*, Wyd. Akademia Rolnicza w Szczecinie, Szczecin, s. 229-242.
- Orłowski Dominik, 2005, *Znaczenie gastronomii we współczesnej gospodarce turystycznej*, [w:] Antoni Gajewski, Joanna Kłyszajko, Joanna Popko (red.), *„Turystyka i Rekreacja”*, t.1, Wyd. AWF, Warszawa, s. 125-127.
- Orłowski Dominik, 2006, *Kuchnia narodowa jako najlepszy produkt turystyczny*, [w:] Andrzej Dąbrowski, Rafała Rowiński (red.), *Strategia rozwoju turystyki w Polsce na lata 2007-2013. Założenia praktyczne jako inspiracja dla praktyki*, Wyd. AWF, Warszawa, s. 168-175.
- Orłowski Dominik, 2006, *Promocja kuchni regionalnych w agroturystyce*, [w:] Marek Plichta, Jacek Sosnowski (red.), *Marketing w agroturystyce, Monografie nr 75*, Wyd. Akademia Podlaska w Siedlcach, s. 200-213.
- Orłowski Dominik, 2006, *Zwiększenie atrakcyjności turystycznej Podlasia za pomocą kuchni regionalnej*, [w:] Danuta Dudkiewicz, Franciszek Midura, Elżbieta Wysocka (red.),

Turystyka i rekreacja jako czynnik podnoszenia atrakcyjności i konkurencyjności regionu, Wyd. Wyższa Szkoła Ekonomiczna w Warszawie, s. 347-358.

Orłowski Dominik, 2006, Żywność regionalna i jej wykorzystanie w kreowaniu turystyki na terenach wiejskich, [w:] Rola turystyki w strategii i polityce rozwoju gospodarki regionalnej. Zbiór materiałów pokonferencyjnych, Wyd. Wyższa Szkoła Turystyki i Hotelarstwa w Gdańsku, Gdańsk, s. 324-333.

Orłowski Dominik, 2007, Baza gastronomiczna jako ważny element zagospodarowania turystycznego, [w:] Beata Meyer, Aleksander Panasiuk (red.), Elementy zagospodarowania turystycznego, Ekonomiczne Problemy Turystyki nr 9, z.466, Wyd. Uniwersytet Szczeciński, Szczecin, s. 203-208.

Orłowski Dominik, 2007, Rola gastronomii w turystyce biznesowej, [w:] Turystyka biznesowa. Zbiór materiałów pokonferencyjnych Gdańsk, 06-07 września 2007 r., Wyd. Wyższa Szkoła Turystyki i Hotelarstwa w Gdańsku, Gdańsk, s. 261-267.

Orłowski Dominik, 2008, Pożywienie ludowe jako znacząca atrakcja turystyki etnograficznej, [w:] Mikołaj Jalinik (red.), Innowacje w rozwoju turystyki, Wyd. Politechnika Białostocka, Białystok, s.181-191.

Orłowski Dominik, 2016, Edukacja kulinarna w gospodarstwach agroturystycznych, [w:] Sylwia Graja-Zwolińska, Aleksandra Spychała, Krzysztof Kasprzak (red.), Turystyka wiejska. T. II. Zagadnienia przyrodnicze i kulturowe, Wyd. Wieś Jutra, Poznań, s. 107-121.

Orłowski Dominik, 2016, Kuchnia regionalna i jej wykorzystanie w rozwoju turystyki kulinarnej na Lubelszczyźnie, [w:] Grzegorz Godlewski, Joanna Roszak (red.), Niematerialne i materialne dziedzictwo Lubelszczyzny jako podstawa rozwoju turystyki kulturowej, Wyd. Instytut Sławistyki Polskiej Akademii Nauk. Fundacja Sławistyczna w Warszawie, Warszawa, s. 83-95.

Orłowski Dominik, 2018, Mleko i jego regionalne przetwórstwo w tradycyjnej kulturze ludowej a turystyka kulinarna, [w:] Adamowski Jan, Tymochowicz Mariola (red.), Dziedzictwo kulinarne w kontekstach tradycyjnych i współczesnych, wyd. Muzeum lubelskie, Lublin, s. 225-245.

Orłowski Dominik, Woźniczko Maagdalenia 2011, Piekarnictwo ginącym zawodem prezentowanym współcześnie na turystycznym Szlaku Tradycyjnego Rzemiosła Małopolski i Podkarpacia, [w:] Bogdan Włodarczyk, Beata Krakowiak, Jolanta Latosińska (red.), Kultura i turystyka – wspólna droga, Wyd. Regionalna Organizacja

Turystyczna Województwa Łódzkiego oraz Instytut Geografii Miast i Turyzmu Uniwersytetu Łódzkiego, Łódź, s. 113-129.

- Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena 2014, Olejarnie jako spożywcze obiekty przemysłu wiejskiego w ofercie turystycznej wybranych muzeów skansenowskich, [w:] Krzysztof Widawski, Magdalena Duda-Seifert (red.), Turystyka przemysłowa w kontekście rozwoju zrównoważonego, Rozprawy Naukowe Instytutu Geografii i Rozwoju Regionalnego nr 32, Wyd. Uniwersytet Wrocławski, Wrocław, s. 139-161.
- Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena, 2005, Wykorzystanie dziedzictwa kulinarnego w rozwoju turystyki wiejskiej na przykładzie Kaszub, [w:] Zdzisław Kryński, Elżbieta Kmita-Dziasek (red.), Turystyka wiejska a rozwój regionów i współpraca regionów, Prace naukowo-dydaktyczne, z.15, Wyd. Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa w Krośnie, Krosno, s. 347-364.
- Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena, 2006, Kuchnia jako element tradycji ludowej w turystyce wiejskiej, [w:] Barbara Ditrach (red.), Marka w turystyce wiejskiej, catering/bar/mała gastronomia z elementami tradycyjnego produktu regionalnego, Wyd. Pomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Gdańsku, s. 38-55.
- Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena, 2006, Kuchnia kaszubska sposobem na atrakcyjną ofertę agroturystyczną, [w:] Produkt tradycyjny i regionalny narzędziem rozwoju gospodarczego i społecznego Pomorza, Wyd. Urząd Marszałkowski Województwa Pomorskiego w Gdańsku, Gdańsk, s. 33-43.
- Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena, 2006, Polskie kuchnie regionalne w agroturystyce, [w:] Barbara Ditrach, Danuta Słubik (red.), Produkt regionalny i tradycyjny a agroturystyka, Wyd. Pomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Gdańsku, s. 75-100.
- Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena, 2006, Usługi żywieniowe w turystyce wiejskiej na przykładzie województwa lubelskiego, [w:] Beata Raszka, Stefan Bosiacki (red.), Gospodarka turystyczna w XXI wieku – Globalne wyzwania i zagrożenia, Wyd. Akademia Wychowania Fizycznego w Poznaniu, Poznań, s. 355-363.
- Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena, 2007, Edukacyjne znaczenie skansenów w propagowaniu tradycji kulinarnych w turystyce wiejskiej, [w:] Jan Sikora (red.), Turystyka wiejska a edukacja-różne poziomy, różne wymiary, Wyd. Akademia Rolnicza w Poznaniu, Poznań, s. 228-241.
- Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena, 2007, Karczma jako miejsce popularyzujące regionalną kuchnię wśród turystów odwiedzających skanseny, [w:] Muzea na wolnym

powietrzu a produkty regionalne, Biuletyn Stowarzyszenia Muzeów na Wolnym Powietrzu w Polsce, nr 10, Nowogród, s. 83-101.

Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena, 2007, Kuchnia kociewska jako składnik oferty agroturystycznej regionu etniczno-kulturowego, [w:] Mikołaj Jalinik (red.), Rozwój turystyki na obszarach wiejskich, Wyd. Politechnika Białostocka, s. 344-353.

Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena, 2007, Kulinarne specjały Suwalszczyzny jako atrakcja turystyczna regionu, [w:] Marek Żabka, Ryszard Kowalski (red.), Przyroda a turystyka we wschodniej Polsce, Wyd. Akademia Podlaska w Siedlcach, s. 317-331.

Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena, 2007, Żywnościowe produkty regionalne i tradycyjne jako szansa rozwoju agroturystyki, [w:] Grażyna Ciepela, Jacek Sosnowski (red.), Agroturystyka – moda czy potrzeba?, Monografia nr 80, Wyd. Akademia Podlaska w Siedlcach, s. 216-236.

Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena, 2008, Dziedzictwo kulturowe wsi mazowieckiej ze szczególnym uwzględnieniem regionalnych potraw w ofercie turystycznej skansenu w Sierpcu, [w:] Mieczysław Leniartek (red.), Komercjalizm turystyki kulturowej, Wyd. Wyższa Szkoła Zarządzania „Edukacja” we Wrocławiu, s. 411-422.

Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena, 2008, Kulinarne dziedzictwo Polski i jego rola w rozwoju agroturystyki, [w:] Barbara Ditrich, Sylwia Ceglarska (red.), Innowacje w turystyce wiejskiej – szansa czy konieczność?, Wyd. Pomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Gdańsku, s. 67-82.

Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena, 2008, Skansen Kurpiowski jako atrakcja turystyczna promująca kuchnię regionalną, [w:] Izabela Sikorska-Wolak (red.), Potencjał turystyczny w regionach, Wyd. Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, s. 35-50.

Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena, 2008, Turystyka winiarska jako nowa forma rozwoju turystyki w Polsce, [w:] Mikołaj Jalinik (red.), Innowacje w rozwoju turystyki, Wyd. Politechnika Białostocka, s. 94-101.

Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena, 2009, Browar w Żywcu jako markowy produkt turystyczny na Śląskim Szlaku Zabytków Techniki, [w:] Mikołaj Jalinik (red.), Konkurencyjność produktów turystycznych, Wyd. Politechnika Białostocka, s. 66-77.

Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena, 2009, Kuchnia regionalna jako walor turystyczny na Małopolskim Szlaku Architektury Drewnianej, [w:] Zbigniew Dolatowski, Danuta

- Kołożyn-Krajewska (red.), *Rozwój turystyczny regionów a tradycyjna żywność*, Wyd. Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Turystyki w Częstochowie, s. 136-145.
- Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena, 2009, *Kuchnia staropolska i jej wykorzystanie w podnoszeniu atrakcyjności turystycznej dworów, zamków i pałaców*, [w:] Kazimierz Obodyński, Milan Ďuriček, Anna Nizioł (red.), *Dziedzictwo kulturowe szansą rozwoju turystyki w regionie*, Wyd. Akademia Europejska na rzecz Euroregionu Karpackiego i Polskie Towarzystwo Naukowe Kultury Fizycznej, Rzeszów, s. 96-102.
- Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena, 2009, *Świętokrzyski Jarmark Agroturystyczny jako impreza promująca kuchnię regionalną w Muzeum Wsi Kieleckiej*, [w:] Piotr Palich (red.), *Marka wiejskiego produktu turystycznego*, Wyd. Akademia Morska w Gdyni, Gdynia, s. 59-67.
- Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena, 2009, *Tradycyjne pożywienie ludowe jako element wzbogacający muzealną ofertę turystyczną Kujaw*, [w:] Andrzej Stasiak (red.), *Kultura i turystyka – wspólnie zyskać!*, Wyd. Wyższa Szkoła Turystyki i Hotelarstwa w Łodzi, Łódź, s. 251-267.
- Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena, 2010, *Gastronomia folklorystyczna i jej wykorzystanie w turystyce*, [w:] Zbigniew Dolatowski, Danuta Kołożyn-Krajewska (red.), *Gastronomia w ofercie turystycznej regionu*, Wyd. Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Turystyki w Częstochowie, Częstochowa, s. 323-346.
- Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena, 2010, *Kaszubski Park Etnograficzny i jego rola w upowszechnianiu kuchni regionalnej wśród turystów*, [w:] Dominik Orłowski, Elżbieta Puchnarewicz (red.), *Turystyka kulturowa a regiony turystyczne w Polsce*, Wyd. Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych w Warszawie, s. 63-88.
- Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena, 2010, *Wykorzystanie kuchni regionalnej jako atrakcji turystycznej na terenie Wigierskiego Parku Narodowego*, [w:] Mikołaj Jalinik (red.), *Turystyka na obszarach przyrodniczo cennych*, Wyd. Politechnika Białostocka, s. 250-266.
- Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena, 2011, *Gastronomia narodowa i jej wpływ na rozwój turystyki kulinarnej Węgier*, [w:] Elżbieta Puchnarewicz (red.), *Dziedzictwo kulturowe regionów świata i jego znaczenie w turystyce*, Wyd. Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych w Warszawie, s. 185-212.
- Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena, 2011, *Komercyjne wydarzenia promocyjne na rzecz zachowania dziedzictwa kulinarnego w turystyce wiejskiej*, [w:] Cezary Jastrzębski

- (red.), Turystyka wiejska na drodze do komercjalizacji, Wyd. Wyższa Szkoła Ekonomii i Prawa w Kielcach, s. 125-146.
- Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena, 2011, Kuchnia ludowa elementem krajobrazu kulturowego i jej wykorzystanie w ofercie turystycznej Puszczy Białowieskiej, [w:] Józef Wojtanowicz, Łukasz Zbucki, (red.), Krajobraz kulturowy a turystyka, Wyd. Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa im. Papieża Jana Pawła II w Białej Podlaskiej, s.79-90.
- Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena, 2011, Kulinarium powiatu limanowskiego jako kulturowy walor turystyczny Beskidu Wyspowego, [w:] Joanna Wyleżalek, Dominik Orłowski (red.), Dziedzictwo kulturowe Polski i jego znaczenie w turystyce, Wyd. Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych w Warszawie, s. 217-243.
- Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena, 2011, Powidła śliwkowe markowym produktem turystycznym Parku Krajobrazowego Doliny Dolnej Wisły, [w:] Ewa Czarniecka-Skubina, Dorota Nowak, Jolanta Mogiła-Lisowska (red.), Żywność i żywienie w turystyce i rekreacji, Wyd. Wyższa Szkoła Hotelarstwa, Gastronomii i Turystyki w Warszawie, s. 250-268.
- Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena, 2012, Imprezy gastronomiczne jako element kształtujący rynek turystyki kulinarnej w Małopolsce, [w:] Mikołaj Jalinik, Romuald Ziółkowski (red.), „Rynek Usług Turystycznych”, Wyd. Politechnika Białostocka, s. 276-302.
- Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena, 2012, Prezentacje regionalnych tradycji kulinarnych w ofercie turystycznej Muzeum Kultury Ludowej w Kolbuszowej, [w:] Bogdan Włodarczyk, Beata Krakowiak, (red.), Kultura i turystyka – wspólne korzenie, Wyd. Regionalna Organizacja Turystyczna Województwa Łódzkiego oraz Instytut Geografii Miast i Turyzmu Uniwersytetu Łódzkiego, Łódź, s. 381-403.
- Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena, 2012, Wiejskie dziedzictwo kulinarne regionu i jego prezentacja w ofercie turystycznej Muzeum Wsi Lubelskiej na przykładzie konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów”, [w:] Bogusław Sawicki, Anna Mazurek-Kusiak, Joanna Janicka, Zarządzanie produktem i walorami kulturowymi w turystyce, Wyd. Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie, s. 130-148.
- Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena, 2013, Kuchnia śląska istotnym elementem potencjału turystycznego regionu, [w:] Halina Makała (red.), Kulturowe uwarunkowania żywienia w turystyce, Wyd. Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych w Warszawie, s. 191-215.

- Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena, 2014, Festiwal Słowian i Wikingów na wyspie Wolin miejscem spotkań turystów z wczesnośredniowiecznymi zwyczajami kulinarnymi, [w:] Beata Krakowiak, Andrzej Stasiak (red.), Kultura i turystyka w kręgu wydarzeń, Wyd. Regionalna Organizacja Turystyczna Województwa Łódzkiego, s. 245-260.
- Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena, 2014, Turystyka kulinarna, czyli wędrówki po smakach regionów, [w:] Sonia Klein-Wrońska (red.), Smaki regionów. Dziedzictwo kulinarne w muzeach na wolnym powietrzu, Biuletyn Stowarzyszenia Muzeów na Wolnym Powietrzu w Polsce nr 14, Wyd. Stowarzyszenie Muzeów na Wolnym Powietrzu w Polsce w Toruniu, Wdzydze Kiszewskie, s. 13-45.
- Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena, 2015, Inicjatywy Lokalnych Grup Działania w Polsce promujące dziedzictwo kulinarne w turystyce wiejskiej, [w:] Cezary Jastrzębski (red.), Turystyka wiejska bez granic, Wyd. Wyższa Szkoła Ekonomii, Prawa i Nauk Medycznych w Kielcach, s.71-85.
- Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena, 2015, Polish cuisine and its importance in culinary tourism, [w:] Elżbieta Puchnarewicz (red.), Tourism in Poland, Wyd. Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych w Warszawie, s. 117-129.
- Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena, 2015, Turystyka kulinarna na wiejskim rynku turystycznym, [w:] Wioletta Kamińska (red.), Innowacyjność w turystyce wiejskiej a nowe możliwości zatrudnienia na obszarach wiejskich, Studia KPZK PAN t. CLXIII, Warszawa, s. 121-142.
- Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena, 2015, Turystyka kulinarna w przestrzeni muzeów skansenowskich, [w:] Beata Krakowiak, Andrzej Stasiak (red.), Kultura i turystyka – wokół wspólnego stołu, Wyd. Regionalna Organizacja Turystyczna Województwa Łódzkiego oraz Instytut Geografii Miast i Turyzmu Uniwersytetu Łódzkiego, s. 251-272.
- Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena, 2016, Różnorodność kuchni narodowej jako atrakcja turystyczna Szwecji, [w:] Halina Makała (red.), Trendy żywieniowe w turystyce. Tradycje i dziedzictwo kulinarne, Wyd. Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych w Warszawie, s. 231-260.
- Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena, 2017, Kulinarne wystawy czasowe w ofercie turystycznej polskich muzeów etnograficznych, [w:] Dominik Orłowski (red.), Przestrzeń turystyki kulturowej, Wyd. Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych w Warszawie, s. 321-358.

- Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena, 2019, Dolnośląska kultura żywnościowa – przedmiotem zainteresowania turystyki kulinarnej, [w:] Światała-Trybek Dorota, Przymuszała Lidia (red.), Dziedzictwo kulturowe Śląska. Materiały, analizy, interpretacje, Wyd. Uniwersytet Opolski, Opole, s. 245-263.
- Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena, 2019, Festiwale promujące żywność i napoje w turystyce kulinarnej, [w:] Brzezińska Anna Weronika, Smyk Katarzyna, (red.), Festiwale, konkursy, przeglądy a ochrona niematerialnego dziedzictwa kulturowego, z serii Niematerialne dziedzictwo kulturowe w Polsce i jego ochrona t. 4, Wyd. Uniwersytet Marii Curie-Skłodowskiej w Lublinie, Polskie Towarzystwo Ludoznawcze we Wrocławiu i Narodowy Instytut Dziedzictwa w Warszawie, Lublin–Wrocław–Warszawa, s. 307-328.
- Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena, Żelazna Krystyna, 2006, Wielkopolskie tradycje kulinarne jako ważny składnik produktu turystycznego regionu, [w:] Andrzej Dąbrowski, Rafał Rowiński (red.), Strategia rozwoju turystyki w Polsce na lata 2007-2013. Założenia praktyczne jako inspiracja dla praktyki, Wyd. AWF, Warszawa, s. 86-93.
- Orłowski Dominik, Żelazna Krystyna, 2007, Kuchnia regionalna i jej wykorzystanie do uatrakcyjnienia oferty turystycznej na wsi, [w:] Izabela Sikorska-Wolak (red.), Turystyka w rozwoju obszarów wiejskich, Wyd. Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego, Warszawa, s. 271-285.
- Pabian Barbara, 2018, From the ritual to culinary tourism. Nutritional customs in the process of transformation of form and function by the example of Lisbon, Zeszyty Naukowe „Turystyka i Rekreacja” Wyższej Szkoły Turystyki i Języków Obcych w Warszawie, nr 2, s.159-173.
- Pabian Barbara, Gworys Wiesław, 2009, Jurajskie potrawy i produkty regionalne w retoryce współczesnego turystyki [w:] Zbigniew Dolatowski, Danuta Kołożyn-Krajewska (red.), Rozwój turystyczny regionów a tradycyjna żywność, Wyd. Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Turystyki, Częstochowa, s. 146-156.
- Parzych Krzysztof, 2009, Imprezy i regionalne produkty kulinarne na obszarze Pomorza Środkowego jako potencjał turystyki gastronomicznej [w:] Zbigniew Dolatowski, Danuta Kołożyn-Krajewska (red.), Rozwój turystyczny regionów a tradycyjna żywność, Wyd. Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Turystyki, Częstochowa, s. 157-168.
- Pietruszka Izabela, 2015, Adaptacja wybranych łódzkich obiektów przemysłowych na potrzeby gastronomiczne, [w:] Krakowiak Beata, Stasiak Andrzej (red.), Kultura i

- turystyka – wokół wspólnego stołu, Wyd. Regionalna Organizacja Turystyczna Województwa Łódzkiego oraz Instytut Geografii Miast i Turyzmu Uniwersytetu Łódzkiego, s. 357-376.
- Poczta Joanna, Różycka Ewelina, 2012, Enoturystyka i turystyka kulinarna a kultura podróżowania, [w:] Marek Kazmierczak (red.), Jakość życia w kulturowych przestrzeniach podróżowania, Wyd. AWF w Poznaniu, s. 207-215.
- Radzyńska Monika, 2009, Studia nad rynkiem produktów lokalnych wytwarzanych przez gospodarstwa agroturystyczne Warmii i Mazur – badania pilotażowe, [w:] Zbigniew Dolatowski, Danuta Kołożyn-Krajewska (red.), Rozwój turystyczny regionów a tradycyjna żywność, Wyd. Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Turystyki, Częstochowa, s. 429-437.
- Ratkowska Paulina, Jędrzyak Tadeusz, 2013, Muzea związane z żywnością jako obiekty kulinarnej turystyki kulturowej. Przegląd najciekawszych placówek, [w:] Małgorzata Halina (red.), Kulturowe uwarunkowania żywienia w turystyce, Wyd. Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych w Warszawie, s. 29-56.
- Sieczko Anna, 2009, Dziedzictwo kulinarne a oferta gospodarstw agroturystycznych, [w:] Dolatowski Zbigniew, Kołożyn-Krajewska Danuta (red.), Rozwój turystyczny regionów a tradycyjna żywność, Wyd. Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Turystyki, Częstochowa, s. 176-184.
- Stasiak Andrzej, 2010, Rozwój turystyki kulinarnej w Polsce, [w:] Beata Krakowiak, Andrzej Stasiak (red.), Kultura i turystyka – wokół wspólnego stołu, Wyd. Uniwersytet Łódzki, s. 119-149.
- Stasiak Andrzej, 2015, Gastronomia jako atrakcja turystyczna Łodzi / Gastronomy as a tourism attraction for Łódź, „Turyzm/Tourism”, 25/2, Łódź, s. 77-90/73-85.
- Stasiak Andrzej, 2015, Rozwój turystyki kulinarnej w Polsce, [w:] Beata Krakowiak, Andrzej Stasiak (red.), Kultura i turystyka – wokół wspólnego stołu, Wyd. Regionalna Organizacja Turystyczna Województwa Łódzkiego, Łódź, s. 119-150.
- Szczepanowicz-Balon Dorota, 2013, Wpływ religii na odświętną i codzienną kuchnię żydowską oraz jej znaczenie w turystyce Izraela, [w:] Halina Małgorzata (red.), Kulturowe uwarunkowania żywienia w turystyce, Wyd. Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych w Warszawie, s. 267-284.

- Szpara Krzysztof, Wątroba Łukasz, Urbaniak Joanna, 2009, Turystyka winiarska jako markowy produkt turystyczny województwa podkarpackiego [w:] Palich Piotr (red.), Marka wiejskiego produktu turystycznego, Wyd. Akademia Morska, Gdynia, s. 303-309.
- Ślusarczyk Bogusław, Pisarek Marta, Rybak Łukasz, 2013, Turystyka kulinarna w obiektach rezydencjonalnych na terenie województwa podkarpackiego, [w:] Halina Makała (red.), Kulturowe uwarunkowania żywienia w turystyce, Wyd. Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych, Warszawa, s. 101-124.
- Światała-Trybek Dorota, 2009, Tort fasolowy, murzyn z żarnówki, szarlotka z kapustą, czyli o promocji kuchni śląskiej (wybrane aspekty), [w:] Zbigniew Dolatowski, Danuta Kołożyn-Krajewska (red.), Rozwój turystyczny regionów a tradycyjna żywność, Wyd. Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Turystyki, Częstochowa, s. 476-490.
- Światała-Trybek Dorota, 2019, Kulinarne rekordy jako element promocji kuchni regionalnych, [w:] Anna Weronika Brzezińska, Katarzyna Smyk (red.), Festiwale, przeglądy, konkursy a ochrona niematerialnego dziedzictwa kulturowego, tom 4. Serii Niematerialne dziedzictwo kulturowe w Polsce i jego ochrona, Wyd. UMCS, PTL, NID, Lublin-Wrocław-Warszawa, s. 331-344.
- Światała-Trybek Dorota, 2019, W poszukiwanie regionalnych smaków, czyli o odkrywaniu kuchni śląskiej, [w:] Grzegorz Odoj (red.), Tożsamość, przestrzeń, sacrum. Księga jubileuszowa ofiarowana Profesor Irenie Bukowskiej-Floreńskiej, Wyd. Uniwersytet Śląski, Katowice, s. 77-98.
- Tomaszewska-Bolałek Magdalena, 2015, *Foodies* na turystycznym szlaku, czyli obraz turystyki kulinarnej według polskich blogerów, [w:] Beata Krakowiak, Andrzej Stasiak (red.), Kultura i turystyka – wokół wspólnego stołu, Wyd. Regionalna Organizacja Turystyczna Województwa Łódzkiego, Łódź, s. 191-200.
- Tomczyk-Miczka Elżbieta, 2011, Dziedzictwo kulinarne elementem tworzenia marki regionu, [w:] Dominik Orłowski, Joanna Wyleżalek, (red.), Związki polskiego dziedzictwa kulturowego z turystyką, Wyd. Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych w Warszawie, s. 255-276.
- Tomczyk-Miczka Elżbieta, 2015, Jak zmierzyć zawartość kultury w turystyce kulinarnej? Atrakcje kulinarne: moda czy autentyczne zapotrzebowanie?, [w:] Beata Krakowiak, Andrzej Stasiak (red.), Kultura i turystyka – wokół wspólnego stołu, Wyd. Regionalna Organizacja Turystyczna Województwa Łódzkiego, Łódź, s. 55-64.

- Twargowska-Wielesik Iwona, Zaremba Robert, 2011, Turystyczne szlaki kulturowe promujące dziedzictwo kulinarne Podlasia, [w:] Dominik Orłowski, Joanna Wyleżalek (red.), Związki polskiego dziedzictwa kulturowego z turystyką, Wyd. Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych w Warszawie, s. 277-bns.
- Warمیńska Magdalena, Dąbrowska Aneta, 2009, Produkt regionalny jako atrakcja turystyczna Polski, [w:] Zbigniew Dolatowski, Danuta Kołożyn-Krajewska (red.), Rozwój turystyczny regionów a tradycyjna żywność, Wyd. Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Turystyki, Częstochowa, s. 212-225.
- Warمیńska Magdalena, Łoboda Dorota, 2009, Tożsamość kulinarna wsi jako element produktu markowego gospodarstwa agroturystycznego, [w:] Zbigniew Dolatowski, Danuta Kołożyn-Krajewska (red.), Rozwój turystyczny regionów a tradycyjna żywność, Wyd. Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Turystyki, Częstochowa, s. 226-238.
- Wieczorkiewicz Anna, 2004, Jeść jak tubylcy. Fragmenty mitologii turystycznej, [w:] Zofia Mitosek (red.), Opowiadanie w perspektywie badań porównawczych, Wyd. Universitas, Kraków, s. 267-280.
- Wielesik Iwona, 2010, Sery z Wiżajn jako element regionalnego dziedzictwa kulinarnego i ich wykorzystanie w ofercie turystycznej Suwalszczyzny, [w:] Dominik Orłowski, Elżbieta Puchnarewicz (red.), Turystyka kulturowa a regiony turystyczne w Polsce, Wyd. Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych w Warszawie, s. 233-248.
- Woźniczko Magdalena, Orłowski Dominik, 2006, Bogactwo kuchni polskiej jako markowy produkt turystyki wiejskiej, [w:] Barbara Ditrich (red.), Marka w turystyce wiejskiej, catering/bar/mała gastronomia z elementami tradycyjnego produktu regionalnego, Wyd. Pomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Gdańsku, Gdańsk, s. 21-37.
- Woźniczko Magdalena, Orłowski Dominik, 2006, Świadczenie usług żywieniowych w turystyce wiejskiej na przykładzie województwa pomorskiego, [w:] Produkt tradycyjny i regionalny narzędziem rozwoju gospodarczego i społecznego Pomorza, Wyd. Urząd Marszałkowski Województwa Pomorskiego w Gdańsku, s. 45-50.
- Woźniczko Magdalena, Orłowski Dominik, 2006, Tradycje kulinarne regionów i ich wpływ na rozwój agroturystyki, [w:] Barbara Ditrich, Danuta Słubik (red.), Produkt regionalny i tradycyjny a agroturystyka, Wyd. Pomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Gdańsku, s. 56-74.
- Woźniczko Magdalena, Orłowski Dominik, 2007, Oferta żywieniowa w agroturystyce ze szczególnym uwzględnieniem potraw regionalnych na przykładzie Podlasia, [w:] Marek

- Żabka, Ryszard Kowalski (red.), *Przyroda a turystyka we wschodniej Polsce*, Wyd. Akademia Podlaska w Siedlcach, s. 332-341.
- Woźniczko Magdalena, Orłowski Dominik, 2007, Pokazy wyrobu tradycyjnych produktów żywnościowych w ofercie turystycznej muzeów skansenowskich, [w:] *Muzea na wolnym powietrzu a produkty regionalne*, Biuletyn Stowarzyszenia Muzeów na Wolnym Powietrzu w Polsce, nr 10, Nowogród, s. 61-82.
- Woźniczko Magdalena, Orłowski Dominik, 2007, Potencjał kulinarny Pomorza i jego wykorzystanie w agroturystyce, [w:] Grażyna Ciepela, Jacek Sosnowski (red.), *Agroturystyka – moda czy potrzeba?*, Monografie nr 80, Wyd. Akademia Podlaska w Siedlcach, s. 344-365.
- Woźniczko Magdalena, Orłowski Dominik, 2007, Produkty turystyczne kuchni lubelskiej jako element promocji województwa lubelskiego, [w:] Józef Bergier, Marian Stelmach (red.), *Kierunki rozwoju turystyki w województwie lubelskim*, Wyd. Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa im. Papieża Jana Pawła II w Białej Podlaskiej, s. 187-199.
- Woźniczko Magdalena, Orłowski Dominik, 2008, Chleb w tradycji ludowej i jego wykorzystanie w ofercie turystycznej muzeów na wolnym powietrzu, [w:] Mieczysława Leniartek (red.), *Komercjalizm turystyki kulturowej*, Wyd. Wyższa Szkoła Zarządzania „Edukacja” we Wrocławiu, s. 275-285.
- Woźniczko Magdalena, Orłowski Dominik, 2008, Wielkanocne obrzędy oraz tradycje kulinarne i ich wykorzystanie w ofercie turystyki wiejskiej, [w:] Izabela Sikorska-Wolak (red.), *Potencjał turystyczny w regionach*, Wyd. Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, s. 51-69.
- Woźniczko Magdalena, Orłowski Dominik, 2008, Żywność ekologiczna i jej znaczenie w ofercie agroturystycznej, [w:] Barbara Ditrich, Sylwia Ceglarska (red.), *Innowacje w turystyce wiejskiej – szansa czy konieczność?*, Wyd. Pomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Gdańsku, s. 83-96.
- Woźniczko Magdalena, Orłowski Dominik, 2009, Kuchnia ludowa jako regionalny produkt agroturystyczny Podkarpacia, [w:] Palich Piotr (red.), *Marka wiejskiego produktu turystycznego*, Wyd. Akademia Morska w Gdyni, Gdynia, s. 140-148.
- Woźniczko Magdalena, Orłowski Dominik, 2009, Narodowe tradycje kulinarne jako atrakcja turystyczna Republiki Czeskiej, [w:] Zbigniew Dolatowski, Danuta Kołożyn-Krajewska (red.), *Rozwój turystyczny regionów a tradycyjna żywność*, Wyd. Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Turystyki, Częstochowa, s. 239-252.

- Woźniczko Magdalena, Orłowski Dominik, 2009, Szlak Oscypkowy jako nowy produkt turystyczny Podhala, [w:] Mikołaj Jalinik (red.), Konkurencyjność produktów turystycznych, Wyd. Politechnika Białostocka, Białystok, s. 100-112.
- Woźniczko Magdalena, Orłowski Dominik, 2009, Winiarstwo jako narodowe dziedzictwo kultury i jego wykorzystanie w enoturystyce północnych Węgier, [w:] Andrzej Stasiak (red.), Kultura i turystyka – wspólnie zyskać!, Wyd. Wyższa Szkoła Turystyki i Hotelarstwa w Łodzi, Łódź, s. 171-188.
- Woźniczko Magdalena, Orłowski Dominik, 2010, Etnografia i jej znaczenie w kształtowaniu współczesnej turystyki kulinarnej w Polsce, [w:] Dominik Orłowski, Elżbieta Puchnarewicz (red.), Turystyka kulturowa a regiony turystyczne w Polsce, Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych w Warszawie, s. 163-180.
- Woźniczko Magdalena, Orłowski Dominik, 2010, Kuchnia lubuska szansą na rozwój turystyczny obszarów wiejskich w regionie, [w:] Cezary Jastrzębski (red.), Perspektywy rozwoju oraz promocji turystyki wiejskiej i agroturystyki w Polsce, Wyd. Wyższa Szkoła Ekonomii i Prawa w Kielcach, s.219-232.
- Woźniczko Magdalena, Orłowski Dominik, 2010, Miód jako element oferty ekoturystycznej muzeów pszczelarskich na Sądecczyźnie, [w:] Mikołaj Jalinik (red.), Turystyka na obszarach przyrodniczo cennych, Wyd. Politechnika Białostocka, s. 318-338.
- Woźniczko Magdalena, Orłowski Dominik, 2010, Potencjał turystyczny oraz lokalne specjały kulinarne i ich miejsce w turystyce Bornholmu, [w:] Elżbieta Puchnarewicz (red.), Wielokulturowość w turystyce, Wyd. Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych w Warszawie, s. 353-380.
- Woźniczko Magdalena, Orłowski Dominik, 2011, „Kraina w Kratę” jako markowy produkt turystyki wiejskiej prezentujący pomorskie tradycje kulinarne na terenie Muzealnej Zagrody w Swołowie, [w:] Ewa Czarniecka-Skubina, Dorota Nowak, Jolanta Mogiła-Lisowska (red.), Żywność i żywienie w turystyce i rekreacji, Wyd. Wyższa Szkoła Hotelarstwa, Gastronomii i Turystyki w Warszawie, s. 269-291.
- Woźniczko Magdalena, Orłowski Dominik, 2011, Ekspozycje związane z przetwórstwem żywności jako element oferty turystycznej Muzeum Narodowego Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego w Szreniawie, [w:] Dominik Orłowski, Joanna Wyleżalek (red.),

- Związki polskiego dziedzictwa kulturowego z turystyką, Wyd. Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych w Warszawie, s. 225-254.
- Woźniczko Magdalena, Orłowski Dominik, 2011, Gastronomia luksusowa w zabytkowych obiektach zaadaptowanych na cele hotelarskie, [w:] Dziedzictwo kulturowe Polski i jego znaczenie w turystyce, Joanna Wyleżalek, Dominik Orłowski (red.), Wyd. Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych w Warszawie, s. 245-269.
- Woźniczko Magdalena, Orłowski Dominik, 2011, Kuchnia ukraińska i jej znaczenie dla rozwoju turystyki kulinarnej po EURO 2012, [w:] Ireneusz Michałków, Jurij Kariagin (red.), Ekonomiczne i społeczne aspekty organizacji EURO 2012, Wyd. Uczelnia Warszawska im. Marii Skłodowskiej-Curie w Warszawie, s. 209-228.
- Woźniczko Magdalena, Orłowski Dominik, 2011, Lubuski Szlak Wina i Miodu oraz jego kulturowe znaczenie dla rozwoju turystyki winiarskiej, [w:] Bogusław Sawicki, Joanna Janicka (red.), Wielowymiarowe aspekty turystyki kulturowej, Wyd. Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie, s. 158-174.
- Woźniczko Magdalena, Orłowski Dominik, 2011, Pomorskie dziedzictwo kulinarne w ofercie turystycznej „Krainy w Kratę”, [w:] Józef Wojtanowicz, Łukasz Zbucki (red.), Krajobraz kulturowy a turystyka, Wyd. Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa im. Papieża Jana Pawła II w Białej Podlaskiej, s. 181-194.
- Woźniczko Magdalena, Orłowski Dominik, 2011, Szlaki kulinarne komponentem wiejskiego produktu turystycznego, [w:] Cezary Jastrzębski (red.), Turystyka wiejska na drodze do komercjalizacji, Wyd. Wyższa Szkoła Ekonomii i Prawa w Kielcach, s. 101-123.
- Woźniczko Magdalena, Orłowski Dominik, 2011, Szlaki winne jako element oferty enoturystycznej Portugalii, [w:] Puchnarewicz Elżbieta (red.), Dziedzictwo kulturowe regionów świata i jego znaczenie w turystyce, Wyd. Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych w Warszawie, s. 233-264.
- Woźniczko Magdalena, Orłowski Dominik, 2012, Innowacyjność szlaków winnych w ofercie turystycznej wybranych krajów europejskich, [w:] Mikołaj Jalinik, Romuald Ziółkowski (red.), Rynek usług turystycznych, Wyd. Politechnika Białostocka, s. 536-555.
- Woźniczko Magdalena, Orłowski Dominik, 2013, Gastronomia w zamkach przystosowanych do funkcji hotelarskich na Pomorzu, [w:] Mirosław Boruszczyk (red.), Zamki i twierdze w rozwoju współczesnej turystyki, Wyd. Wyższa Szkoła Turystyki i Hotelarstwa w Gdańsku, s. 432-449.

- Woźniczko Magdalena, Orłowski Dominik, 2013, Kasza jako tradycyjny produkt żywnościowy Lubelszczyzny i jej znaczenie w rozwoju turystyki regionalnej powiatu janowskiego, [w:] Halina Makała (red.), Kulturowe uwarunkowania żywienia w turystyce, Wyd. Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych w Warszawie, s. 151-170.
- Woźniczko Magdalena, Orłowski Dominik, 2014, Folklorystyczne imprezy kulinarne w ofercie turystycznej muzeów na wolnym powietrzu w Polsce, [w:] Klein-Wrońska Sonia (red.), Smaki regionów. Dziedzictwo kulinarne w muzeach na wolnym powietrzu, Biuletyn Stowarzyszenia Muzeów na Wolnym Powietrzu w Polsce nr 14, Wyd. Stowarzyszenie Muzeów na Wolnym Powietrzu w Polsce w Toruniu, Wdzydze Kiszewskie, s. 145-164.
- Woźniczko Magdalena, Orłowski Dominik, 2014, Funkcjonowanie szlaków kulinarnych na Mazowszu, [w:] Dominik Piotr (red.), Szlaki kulinarne jako element turystycznej atrakcyjności regionu Mazowsze, Wyd. Urząd Marszałkowski Województwa Mazowieckiego w Warszawie, s. 133-150.
- Woźniczko Magdalena, Orłowski Dominik, 2014, Plenerowe imprezy kulinarne w muzeach skansenowskich jako element uatrakcyjniający ofertę turystyczną obszarów wiejskich, [w:] Jastrzębski Cezary (red.), Infrastruktura okołoturystyczna jako element wzbogacający ofertę obszarów wiejskich, Wyd. Wyższa Szkoła Ekonomii, Prawa i Nauk Medycznych w Kielcach, s. 85-107.
- Woźniczko Magdalena, Orłowski Dominik, 2015, Winiarstwo szansą rozwoju gospodarstw agroturystycznych na Podkarpaciu, [w:] Jastrzębski Cezary (red.), Turystyka wiejska bez granic, Wyd. Wyższa Szkoła Ekonomii, Prawa i Nauk Medycznych w Kielcach, s. 87-99.
- Woźniczko Magdalena, Orłowski Dominik, 2017, Zabytkowe obiekty przemysłowe w turystyce muzealnej na przykładzie browarnictwa, [w:] Dominik Orłowski (red.), Przestrzeń turystyki kulturowej, Wyd. Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych w Warszawie, s. 113-142.
- Woźniczko Magdalena, Orłowski Dominik, 2020, Analiza i ocena rozwoju rynku gastronomicznego w Polsce na początku XXI wieku, [w:] Piekut Marlena, Antoniuk Natalia (red.), Materialne i infrastrukturalne uwarunkowania jakości życia w Polsce i Ukrainie, Wyd. Politechnika Warszawska, Kolegium Nauk Ekonomicznych i Społecznych, Płock, s. 48-63.
- Woźniczko Magdalena, Orłowski Dominik, Jędrzyński Tadeusz, 2015, Instytucjonalizacja oraz formalizacja turystyki kulinarnej na świecie i w Polsce, [w:] Beata Krakowiak, Andrzej Stasiak (red.), Kultura i turystyka – wokół wspólnego stołu, Wyd. Regionalna

Organizacja Turystyczna Województwa Łódzkiego oraz Instytut Geografii Miast i Turyzmu Uniwersytetu Łódzkiego, s. 99-118.

Zabrocki Romuald, 2009, Kulturowe wartości żywności i żywienia regionalnego jako składowa atrakcyjności turystycznej regionu, [w:] Zbigniew Dolatowski, Danuta Kołożyn-Krajewska (red.), *Rozwój turystyczny regionów a tradycyjna żywność*, Wyd. Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Turystyki, Częstochowa, s. 253-263.

Zabrocki Romuald, 2015, Zachowania żywieniowe turystów, [w:] Beata Krakowiak, Andrzej Stasiak (red.), *Kultura i turystyka – wokół wspólnego stołu*, Wyd. Regionalna Organizacja Turystyczna Województwa Łódzkiego, s. 7-24.

Zdziech Ilona, 2013, Gastronomia Nowej Zelandii jako produkt turystyczny, [w:] Halina Makała (red.), *Kulturowe uwarunkowania żywienia w turystyce*, Wyd. Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych, Warszawa, s. 311-320.