

Міністерство освіти і науки України  
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

---



**МІЖНАРОДНА  
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ**

**«Промисловість та крафт для HoReCa  
в туризмі: досвід, проблеми, інновації»**

**ПРОГРАМА ТА МАТЕРІАЛИ КОНФЕРЕНЦІЇ**

*23-24 травня 2023р.*

**КИЇВ НУХТ 2023**

**Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, інновації:** Програма та матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, 23-24 травня 2023 р., м.Київ. – К.: НУХТ, 2023р. – 240с.

ISBN 978-966-612-295-0

Уданому виданні представлено програма та матеріали доповідей міжнародної науково-практичної конференції «Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, інновації», яка проводиться Національним університетом харчових технологій

Проведення конференції направлене на обговорення сучасних тенденцій та стратегії розвитку промислового та крафтового виробництва, інновацій в харчових технологіях для HoReCa в туризмі та розширеного представлення наукових здобутків академічної спільноти НУХТ, профільних національних та закордонних університетів, представників промислових та крафтових підприємств, туристичних організацій, учасників ринку HoReCa та суміжних галузей.

Матеріали конференції представлені для ознайомлення учасників з інноваційними розробками, можливостями підвищення рівня екологічності та безпечності виробництв і шляхами розвитку харчової та туристичної сфери в Україні і світі, а також розвитку економіки та менеджменту індустрії гостинності.

*Рекомендовано Науковою радою НУХТ  
Протокол №10 від «25» травня 2023р.*

Друкується в авторській редакції

ISBN 978-966-612-295-0

© НУХТ, 2023

## 55. РЕГІОНАЛЬНА КУХНЯ ТА СПЕЦІАЛІТЕТИ ЯК РЕСУРС ДЛЯ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В ДЕСТИНАЦІЯХ

Наталія ЧОРНА, д-р істор. наук

*Вінницький торговельно-економічний інститут*

*Державного торговельно-економічного університету (ВТЕІ ДТЕУ), м. Київ, Україна*

**Вступ.** Популярність гастрономічного туризму, пов'язаного зі знайомством з місцевими стравами, рецептами та технологіями їх приготування, а також дегустаціями, участю у майстер-класах та фестивалях, упродовж кількох крайніх років стрімко зростає.

Феномен української національної кухні полягає в тому, що вона одночасно і цілісна, і має регіональне різноманіття. Відповідно, передумовою для розвитку гастрономічного туризму в дестинаціях є саме наявність унікальних страв регіональної кухні та спеціалітетів, адже саме бажання познайомитися з ними та скуштувати їх стимулює туристів збиратися в гастроподорожі.

**Актуальність теми.** Розвиток гастрономічного туризму дозволяє залучати в дестинації значну кількість додаткових туристів, а разом і додаткових доходів, стимулює розвиток інфраструктури, збільшує зайнятість, сприяє розвитку приватної ініціативи. Гастрофести, крім того, є потужними майданчиками для комунікації місцевої влади, бізнесу і громад та дозволяють вирішити проблеми розвитку гастрономічного туризму в дестинаціях.

Гастрономічні івенти є також потужними допоміжними інструментами популяризації нематеріальної культурної спадщини регіонів, адже в стравах місцевої кухні заковані регіональні традиції та спосіб життя. У зв'язку з зазначеним, дослідження регіональної кухні та спеціалітетів у розрізі їхньої ролі у розвитку гастрономічного туризму в дестинаціях є на часі.

**Матеріали та методи.** Дослідження ґрунтується на наукових розробках сучасників, а також результатах наукових пошуків авторки цієї публікації.

**Результати та обговорення.** Низка регіонів України для багатьох українців вже давно асоціюються з окремими продуктами чи стравами. Так, Закарпаття, приміром, асоціюється з бограчем та завиванцями, Прикарпаття – з грибною юшкою та баношем, Полтавщина – з галушками, Житомирська область – з дерунами, Львівщина – з зупою та штрудлем, Одещина – з форшмаком, Херсонщина – з баклажановою ікрою. Яворівський район, що на Львівщині, добре відомий шанувальникам смаколиків однойменним яворівським пирогом, Уланів, що на Вінниччині, – картоплею по-уланівськи, Львів – львівським сирником, Київ – котлетою по-київськи. І цей список, безперечно, ще довго можна продовжувати [1].

Керуючись популярністю регіональної кухні та спеціалітетів, місцеві громади, заради підвищення туристичної привабливості своїх територій, практикують організацію гастрономічних івентів, найбільшою популярністю серед яких користуються фестивалі.

З огляду на різноманітність регіональної кухні та спеціалітетів, а також доволі велику кількість гастрономічних івентів, прикметно, що географія гастрономічного туризму в Україні локалізована головним чином в західних та центральних областях. Про це свідчить, зокрема, той факт, що напотужнішими гастрономічно-туристичними атракціями в Україні є Львів, відомий, як гастрономічна столиця України, а також Ужгород, Київ, Одеса, Полтава, ін. З-поміж іншого, саме в цих містах проводяться найбільші та найпотужніші гастрономічні фестивалі «Червене вино» (Мукачеве), «Ужгородська палачінта», «Сонячний напій».ю «Закарпатське божоле» (Ужгород), «Золотий гуляш» (Берегове), «Гуцульська бриндзя» (Рахів), «Галицька дефіляда» (Тернопіль), «Борщів» (Борщів), «На каву до Львова», «Свято сиру і вина», «Свято шоколаду» (Львів), «Kyiv Food and Wine Festival», «Kyiv Coffee Festival» (Київ), ін. У цих, а також багатьох інших містах вже встигли стати традиційними фестивалі вуличної їжі. У зв'язку з пандемією covid-19, а наразі – війною росії проти нашої держави, масштабні гастрофести в Україні тимчасово не проводяться, хоча впродовж попередніх років їхня кількість, а також масштаб стрімко зростали [2].

Аналогічно іншим складовим нематеріальної культурної спадщини, українська

(національна та регіональна) кухня формувалася упродовж багатьох століть та увібрала в себе історичний розвиток українського народу, його культуру та ментальність. І завдяки своїй унікальності вона викликає дедалі більший інтерес у туристів та інших категорій зацікавлених осіб та інститутів. Красномовним свідченням унікальності та самобутності української кухні, приміром, є внесення Міжурядовим комітетом з охорони нематеріальної культурної спадщини українського борщу до списку нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО. На черзі – яворівський пиріг, на тонкому шарі тіста з пшеничного борошна багато начинки з картоплі та гречки, политой грибною мачанкою.

**Висновок.** Унікальна регіональна кухня та спеціальітети спроможні виконувати роль потужного туристичного ресурсу, викликати інтерес у туристів та стимулювати відвідування ними destinations.

#### **Література**

1. Гастрономічна мапа України: підбірка 25 страв від Varus. URL : [https://posteat.ua/obzory/gastronomichna-mapa-ukra%dl%97ni-pidbirka-25-strav-vid-varus/?fbclid=IwAR1kMfMrhxqllszIRS4ux6HJmQdGUsQXVBY47-dcNLf9SiedS\\_F43eoFUx4](https://posteat.ua/obzory/gastronomichna-mapa-ukra%dl%97ni-pidbirka-25-strav-vid-varus/?fbclid=IwAR1kMfMrhxqllszIRS4ux6HJmQdGUsQXVBY47-dcNLf9SiedS_F43eoFUx4)
2. Найкращі гастрономічні фестивалі України. URL : [https://ukr-prokat.com/blog/najkrashhi\\_gastronomichni\\_festivali\\_ukrajini.html](https://ukr-prokat.com/blog/najkrashhi_gastronomichni_festivali_ukrajini.html)

УДК 338.488.2:640.4

## **56. КРАФТОВІ НАСТОЯНКИ ГАЛИЧИНИ – НЕОРДИНАРНА ГАСТРОНОМІЧНА АТРАКЦІЯ У СУЧАСНІЙ НАЦІОНАЛЬНІЙ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ** **Юрій ЖУК, к.г.н., Надія ЛЕМЕГА, к.г.н.**

*Львівський національний університет імені Івана Франка (ЛНУ ім. І. Франка),  
м. Львів, Україна*

Успіх функціонування сучасної індустрії гостинності залежить від наявності нестандартних оригінальних пропозицій на ринку. Вміння здивувати гостей, представивши їм якісний, оригінальний продукт є запорукою укріплення позитивного іміджу гастрономічних закладів. Актуальність досліджуваної теми зумовлена необхідністю моніторингу пропозицій, що ґрунтуються на відродженні давніх гастрономічних традицій, характерних для Західного регіону України регіону. За допомогою методів аналізу та порівняння, використовуючи емпіричний досвід можна зробити висновки про та актуальність інноваційних підходів та якість автентичної продукції під час пропонування її кінцевим споживачам.

Кожному, хто відвідував Львів відомо, що цікавою атракцією багатьох ресторанів та барів міста є настоянки, які вражають різноманіттям смаків та асортиментом. Традиція виготовлення крафтових настоянок є добре вкоріненою в Галичині і практично не залежить від суспільних політичних та економічних факторів.

Історія виготовлення оригінальних напоїв має давнє коріння. За даними деяких джерел настоянки та бальзами були відомі ще у III тис до н. е. у давньому Китаї, Стародавніх Греції та Римі. Перші наливки різної міцності були досить простими у приготуванні: ягоди пересипали цукром, заливали водою та на кілька тижнів виставляли у вікно, пізніше з них виготовляли міцніші напої – заливали горілкою і залишали дозрівати ще декілька місяців.

Згодом виробництво настоянок набувало поширення, їх було доволі багато видів: граппа (виноградна горілка), сікера (фінікова), балканська сливовиця, швейцарська вільгельмівка з груш, угорська черешнівка, кальвадос із яблук. Здавна наливки мали репутацію крафтових продуктів і завозились лише для потреб заможних людей, оскільки їх вартість була доволі високою. Широкого вжитку вони набули завдяки винахідливості галицьких господинь. Традиційно в Галичині варилися пиво та квас, настоювалися меди та лікувальні настої на основі трав, саме ці інгредієнти почали додавати в горілку, щоб