

Міністерство освіти і науки України
Державний торговельно-економічний університет
Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ
Університет Яна Кохановського (м. Кельце, Польща)
Тбіліський державний університет імені
Іване Джавахішвілі (м. Тбілісі, Грузія)
Технічний університет (м. Кошице, Словаччина)
Технологічний університет (м. Кельце, Польща)
Університет суспільних наук (м. Лодзь, Польща)
Folkuniversitetet (м. Уппсала, Швеція)
Яський університет ім. А. Й. Кузи (м. Яси, Румунія)
Регіональна туристична організація
Свентокшиського Воеводства (м. Кельце, Польща)
Технологічний парк (м. Кельце, Польща)



***СОЦІАЛЬНО-ПОЛІТИЧНІ,
ЕКОНОМІЧНІ ТА ГУМАНІТАРНІ
ВИМІРИ ЄВРОПЕЙСЬКОЇ ІНТЕГРАЦІЇ
УКРАЇНИ***

**ЗБІРНИК НАУКОВИХ ПРАЦЬ
XII Міжнародної науково-практичної конференції**

15-17 травня 2024 року

Частина II

Вінниця-Чернівці 2024

Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України: зб. наук. пр. XII Міжнар. наук.-практ. конф., м. Вінниця-Чернівці, 15-17 травня 2024 р. Вінниця, 2024. Ч. 2. 462 с.

У збірнику наукових праць Міжнародної науково-практичної конференції розглядаються питання управління інноваційно-інвестиційним розвитком підприємства та регулювання соціальних проблем в сучасних умовах; сучасної парадигми менеджменту та публічно-владної діяльності; проблеми обліково-аналітичного, контрольного та інформаційного забезпечення управління підприємства; фінансовий механізм забезпечення соціально-економічного розвитку країни. Досліджуються інноваційні моделі та інформаційні технології в науці, освіті, економіці; теоретичні та практичні аспекти сучасного підприємництва та торгівлі; актуальні проблеми та перспективи розвитку маркетингових технологій в умовах євроінтеграції; теоретичний та прикладний аспекти проблем розвитку індустрії гостинності та харчової промисловості; історичні, філософські, соціально-психологічні та правові аспекти державотворчих процесів в умовах глобалізованого суспільства. Висвітлюються теоретичні та практичні аспекти розвитку студентського спорту в системі фізичного виховання ЗВО; інтерактивні технології та методи навчання як засіб формування іншомовної професійної компетенції.

Розраховано на науковців, спеціалістів, викладачів, аспірантів, здобувачів вищої освіти.

Редакційна колегія:

Голова редакційної колегії – **Замкова Н. Л.**, д-р філос. наук, професор

Відповідальний секретар – **Мартинова Л. Б.**, д-р екон. наук, професор

Члени редакційної колегії:

Громова О. Є., д-р екон. наук, доцент, **Даценко Г. В.**, д-р екон. наук, професор,

Іваницька Н. Б., д-р філол. наук, професор, **Прутська О. О.**, д-р екон. наук, доцент,

Хачатрян В. В., д-р екон. наук, доцент, **Чорна Н. М.**, д-р іст. наук, професор,

Бондар А. А., канд. наук з фіз. виховання і спорту, доцент, **Крупельницька І. Г.**,

канд. екон. наук, доцент, **Махначова Н. М.**, канд. екон. наук, доцент, **Тернова А. С.**,

канд. техн. наук, доцент, **Хом'яченко С. І.**, канд. юрид. наук, доцент, **Яремко С. А.**,

канд. техн. наук, доцент

Наукові роботи друкуються в авторській редакції.

ISBN 978-966-918-070-4

ЗМІСТ

ТЕОРЕТИЧНІ ТА ПРАКТИЧНІ АСПЕКТИ СУЧАСНОГО ПІДПРИЄМНИЦТВА ТА ТОРГІВЛІ

Андрусенко Н.В., канд. екон. наук, доцент Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ ШЛЯХИ ТА ОСНОВНІ НАПРЯМКИ РОЗВИТКУ ЕКСПОРТУ ОРГАНІЧНОЇ ПРОДУКЦІЇ В УКРАЇНІ.....	10
Василишина О.В., канд. пед. наук, доцент Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ ЕТАПИ І СИСТЕМА ЗАСОБІВ ФОРМУВАННЯ ГОТОВНОСТІ МЕНЕДЖЕРІВ ОРГАНІЗАЦІЙ ДО УПРАВЛІНСЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ.....	19
Власенко І.Г., д-р мед. наук, професор Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ ВИРОБНИЦТВО ЗАМОРОЖЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ В УКРАЇНІ: ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ	31
Гирич С.В., канд. техн. наук, доцент Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ СПИРТОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ УКРАЇНИ ПІД ВПЛИВОМ ВНУТРІШНІХ І ЗОВНІШНІХ ЧИННИКІВ.....	37
Сіренко С.О., канд. техн. наук, доцент Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ ТОВАРОЗНАВЧІ ДОСЛІДЖЕННЯ КОСМЕТИЧНИХ ЗАСОБІВ ДЛЯ ПРИЙНЯТТЯ ВАНН.....	45
Тернова А.С., канд. техн. наук, доцент Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ СТАН ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ РИНКУ АВТОМОБІЛІВ В УКРАЇНІ	52
Шарко В.В., д-р екон. наук, доцент Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ Гавенко М.С., доктор філософії Директор ПП «Культтовари-Вінниця», м. Вінниця ВПЛИВ ЛОГІСТИЧНИХ ЗВ'ЯЗКІВ НА ФОРМУВАННЯ АСОРТИМЕНТНОЇ ПОЛІТИКИ В УМОВАХ ВОЄННОГО СТАНУ.....	63

АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ МАРКЕТИНГОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ В УМОВАХ ЄВРОІНТЕГРАЦІЇ

Головчук Ю.О., канд. екон. наук Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ Палагнюк Г.О., канд. мед. наук, доцент Вінницький національний медичний університет ім. М.І. Пирогова ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ГНУЧКОСТІ ТА АДАПТИВНОСТІ В УПРАВЛІННІ ВІДНОСИНАМИ З КЛІЄНТАМИ В ЗАКЛАДАХ ОХОРОНИ ЗДОРОВ'Я.....	71
--	-----------

Громова О.Є., д-р екон. наук, доцент
Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ
РОЛЬ ТА МІСЦЕ ОСОБИСТОГО БРЕНДУ В СУЧАСНОМУ СВІТІ..... 76

Довгань Ю.В., канд. екон. наук, доцент
Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ
ОСВІТНІ ПОСЛУГИ ЯК ОБ'ЄКТ МАРКЕТИНГУ..... 83

Поліщук І.І., д-р екон. наук, професор
Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ
**СУЧАСНІ ПІДХОДИ ТА МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕННЯ ПРОГРАМ
ЛОЯЛЬНОСТІ..... 91**

Середницька Л.П.
Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ
**ВИКОРИСТАННЯ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ СУБ'ЄКТАМИ
ПІДПРИЄМНИЦЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ..... 98**

Танасійчук А.М., д-р екон. наук, професор
Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ
**Україна У КОНТЕКСТІ ВИРОБНИЦТВА ВОЛОСЬКОГО ГОРІХА В
ПЕРІОД ВІЙНИ..... 109**

Якушевська О.В., канд. екон. наук
Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ
З ЧОГО ПОЧИНАЄТЬСЯ ТЕРИТОРІАЛЬНИЙ МАРКЕТИНГ КРАЇНИ?..... 118

ПРОБЛЕМИ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ ТА ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ: ТЕОРЕТИЧНИЙ І ПРИКЛАДНИЙ АСПЕКТИ

Антонюк К.Г., д-р філософії з економіки
Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ
**РОЗВИТОК ЕКОЛОГІЧНОГО ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ В УМОВАХ
СЬОГОДЕННЯ..... 129**

Вівсюк І.О., д-р філософії з економіки
Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ
**ДИНАМІКА ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНОГО
ГОСПОДАРСТВА..... 135**

Іваніщева О.А.
Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ
**РЕГІОНАЛЬНА КУХНЯ ВІННИЧЧИНИ: АВТЕНТИЧНІ СТРАВИ ТА
КУЛІНАРНІ ТРАДИЦІЇ..... 144**

Кізюн А.Г., канд. географ. наук, доцент
Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ
ТУРИСТИЧНА ДЕСТИНАЦІЯ ЯК ОСНОВА РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ..... 155

5. Обсяг реалізованих послуг за регіонами за видами економічної діяльності у 2021 р. URL: https://ukrstat.gov.ua/operativ/operativ2021/posl/arh_dpsp21.html (дата звернення: 10.05.2024).

6. Олійник О. Динаміка розвитку готельних підприємств. Економіка та суспільство. 2021. № 33. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/936> (дата звернення: 10.05.2024).

7. Статистичні дані: «Готелі та інші місця для тимчасового проживання 1995-2010». URL: <https://www.ukrstat.gov.ua/> (дата звернення: 10.05.2024).

8. Структурні зміни в економіці України та її регіонів. URL: https://ukrstat.gov.ua/metaopus/2024/2_03_01_01_2024.htm (дата звернення: 10.05.2024).

9. Юдіна О. І., Корнєєв М. В., Стеблюк Н. Ф., Разінькова М. Ю., Мішина Є. С. Ринок готельних послуг в Україні: оцінювання сучасного стану та динаміки розвитку. *Системи та технології*. 2023. № 2 (66). С. 140-150.

УДК 640.4(477.43)

Іваніщева О.А.

ORCID <https://orcid.org/0000-0002-0500-3652>

Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ

РЕГІОНАЛЬНА КУХНЯ ВІННИЧЧИНИ: АВТЕНТИЧНІ СТРАВИ ТА КУЛІНАРНІ ТРАДИЦІЇ

У статті досліджено витоки кулінарії Вінниччини, особливості кулінарних традицій та спеціалітети, тонкощі приготування символічних та найбільш відомих автентичних страв різних населених пунктів регіону. Розкрито технологічні аспекти приготування традиційних старовинних страв та виробів кухні Вінниччини.

Ключові слова: *Вінниччина, кулінарія, традиції, технологія, сировина, страви.*

Постановка проблеми. Вінниччина – історичний регіон України, відомий своєю багатою культурою та традиціями. Однією з найважливіших складових цієї культури є старовинна кухня, яка відображає багатство смаків та кулінарний досвід поколінь. Старовинна кухня Вінниччини має багатовікову історію, яка починається з давніх часів, коли місцеві мешканці використовували лише найприродніші інгредієнти, які були доступні у регіоні. Зокрема, такі продукти, як картопля, капуста, м'ясо та різноманітні зернові були невід'ємною частиною подільської кухні [1].

Давні традиції кухні Вінниччини сьогодні відображені в кулінарних практиках та улюблених смаках. Водночас вона невинно розвивається і змінюється. У ній можна побачити як відображення минулого, так і тенденції сьогодення. Сьогодні, на фоні збройної агресії росії, науковці та дослідники активно вивчають і переосмислюють кулінарні традиції минулого, знову відкривають регіональне різноманіття страв, поширюючи інформацію серед населення та відроджуючи забуті традиції [5].

Проблема дослідження та відродження регіональної кухні є сьогодні надзвичайно актуальною, адже підтримка та поширення знань про регіональну вінницьку кухню може бути ключовим чинником у збереженні цінностей та культурного спадку регіону. Для розв'язання цих проблем слід звертати увагу на історичну документацію та дослідження регіональної кухні Вінниччини, співпрацювати з автентичними джерелами та експертами, а також активно залучати молодше покоління до вивчення та популяризації українських страв.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Сьогодні існує багато проблем, які виникають під час вивчення української етнічної кухні: це обмежений доступ до автентичних рецептів через втрату традиційних прийомів та способів приготувань та інгредієнтів, недостатня увага до історії та значення народної кулінарії. І хоча етнографічні дослідження української кухні вперше були проведені лише наприкінці XIX століття, до наших днів збереглися рецепти головних народних страв: борщу з пампушками, вареників, налисників, гречаників тощо [1].

Дослідженню особливостей технології продукції української національної кухні, обумовлених історичними та етнографічними детермінантами присвячені праці А. Волкової, у яких виконаний аналіз загальної історії та особливостей технології української національної кухні [2]. Тонкощі приготування страв в українській печі охарактеризовані у працях Щербань О. Еволюція традиційної системи харчування українців висвітлена у дослідженнях Хмельницької Л. [8].

Аналіз літературних джерел дозволяє стверджувати, що основна особливість кухні Вінниччини – багатокомпонентність. Географічно-кліматичні умови та землеробський напрям господарства дозволяли населенню регіону житися як рослинною, так і м'ясною їжею. Вже в період трипільської культури (5 тисяч років назад), яку прийняли східні слов'яни, населення Правобережної України вирощувало зернові культури – пшеницю, ячмінь, просо. Тому основою багатьох місцевих страв була саме ця сировина [2].

Сьогодні багато дослідників вивчають призабуті традиції та популяризують їх через медійні засоби. Вагомий внесок у відродження регіональної кухні Вінниччини внесла і продовжує діяльність у цьому напрямку етногастродослідниця Олена Павлова. Подорожуючи Вінниччиною та Хмельниччиною у рамках проєкту «Camino Podolico: Подільський шлях святого Якова», дослідниці спробували вивчити коріння локальних особливостей кухні регіону і в результаті випустити повноцінне видання з рецептами від їхніх носіїв. На це було залучено грант Ради Європи і Європейської комісії у рамках програми «Дні європейської спадщини» [5].

Мета статті – дослідження особливостей кулінарії Вінниччини, витоків кулінарних традицій, технологічних прийомів приготування символічних та найбільш відомих автентичних страв регіону.

Виклад основного матеріалу. Унікальність та автентичність старовинної кухні Вінниччини визначаються її традиціями. Важливим аспектом місцевої кулінарії є використання локальних інгредієнтів та традиційних способів приготування страв. Наприклад, варення та консервування є популярними методами збереження продуктів у цьому регіоні [7].

Однією з особливостей старовинної кухні Поділля є багатство смаків та використання сезонних інгредієнтів. Деякі типові страви, що відомі на Вінниччині, включають галушки, голубці, сало з часником та Вінницький борщ. Ці страви відображають колорит та смакові властивості місцевої кухні. Назви страв цього регіону відомі кожному українцеві. Однак, упізнавані всіма борщ, хліб, ковбаса, вареники, голубці смакують по-різному в різних куточках країни, навіть в окремих районах Вінницької області [3].

Вінниччина розташована в зоні помірного клімату з холодними, а часом суворими зимами. Тому свіжа рослинна їжа, що протягом багатьох століть становила основу для традиційного раціону, не завжди була доступна. М'ясо, риба, гриби також потребували тривалого зберігання. Це зумовило розвиток і постійне вдосконалення в гастрономічній культурі регіону технологій сушіння, в'ялення, квашення, соління та вудження (димлення, копчення). Як наслідок, такі продукти набули рис українських кулінарних спеціалітетів (локальних страв).

Завдяки розташуванню в серці країни, кухня Вінниччини увібрала в себе найкращі кулінарні традиції різних регіонів: тут перемішалися українська, польська, єврейська та багато інших національних кухонь, що дало нашій кухні особливий, ні з чим не зрівняний смак. Вінницька область налічує безліч містечок з унікальними традиціями приготування їжі, серед яких можна виділити Вінницю, Голендри, Бар, Тульчин, Бершадь та багато інших. Унікальною кухнею Вінницької області робить ще й те, що технологій приготування страв увібрала не лише поєднання смакових властивостей, а й гармонійне використання усіх груп продуктів. В стравах поєднуються овочі, м'ясо, молочні продукти, крупи тощо. Використання у приготуванні різної тваринної і рослинної сировини, а також раціональні способи приготування роблять ці страви поживними, смачними, соковитими і ароматними [5].

Найяскравішою стравою, символом української кухні є, безперечно, борщ. на Вінниччині здавна готували борщ на вишні. Вишуканий за кольором і дуже цікавий за смаком борщ на вишні – саме те, потрібно у сезон молодих

коренеплодів і городини. Традиційно вишню на Поділлі застосовували для посилення інтенсивності смаку, зокрема до появи томатів на європейському континенті. Подають такий борщ на тарілці, де ще жевріють підпалені гілочки вишні (рис. 1) [6].



Рисунок 1 – Борщ на вишні

Особливості його приготування полягають у наступному. Наливаємо в каструлю воду та доводимо до кипіння. У цей час нарізаємо соломкою буряки, половину з яких відправляємо в окріп. Потім нарізаємо моркву дрібним кубиком або соломкою і також половину моркви відправляємо у воду. Картоплю нарізаємо кубиком і кладемо в каструлю до інших овочів. Накриваємо кришкою та варимо 5-10 хвилин. Дрібно січемо капусту, відправляємо в окріп [5].

Квасоллю краще відварити заздалегідь, і разом з юшкою, в якій вона варилася, тоді можна додати її до борщу. Готуємо засмажку. Цибулю нарізаємо дрібним кубиком і відправляємо на розігріту сковороду з олією. До засмажки можна додати молоду цибулю та дрібно нарізаний часник. Далі на пательню викладаємо буряк і моркву, цукор, сіль, і вишні разом із вишневим соком. Додаємо приправи і тушкуємо ще кілька хвилин. Потім додаємо засмажку. Варимо до готовності картоплі та інших овочів. Солимо і перчимо на смак. Подається зі сметаною і чорним хлібом.

Крім цього борщу, на Вінниччині здавна готували борщ Вінницький. В

першу чергу попередньо замочуємо в холодній воді на ніч квасоллю. Після закінчення потрібного часу відварюємо до готовності приблизно півтори години. В окрему каструлю відправляємо реберця і вливаємо воду. Ставимо на вогонь і варимо 10-15 хвилин. Після закінчення потрібного часу зливаємо бульйон і вливаємо нову воду. Також додаємо запашний перець, лавровий лист і сіль. Перемішуємо все і продовжуємо процес варіння ще півтори години [1].

Потім знімаємо з вогню і дістаємо м'ясо. Відокремлюємо його від кістки і повертаємо назад в бульйон. Буряк очищаємо і половину нарізаємо тонкою соломкою. Також добре вимиваємо яблуко. Підготовлені інгредієнти відправляємо в бульйон і додаємо картоплю, попередньо очищений і нарізаний маленькими кубиками. Продовжуємо процес варіння ще 10 хвилин. Бланшуємо помідори і знімаємо шкірку. Потім нарізаємо маленькими скибочками.

Чистимо цибулю і дрібно нарізаємо його. Після чого нарізаємо тонкою соломкою очищену моркву. Перекладаємо підготовлені інгредієнти на розігріту сковороду з невеликою кількістю масла обсмажуватися. Через деякий час насипаємо борошно і, постійно помішуючи, підсмажуємо. Потім солимо і кладемо сюди ж підготовлені помідори. Після чого перекладаємо пасеровку в бульйон і додаємо квасоллю. Перемішуємо і накриваємо кришкою каструлю. Варимо 10 хвилин. Буряк, який залишився, нарізаємо тонкою соломкою і відправляємо його на розігріту сковороду з невеликою кількістю олії обсмажуватися. Насипаємо столову ложку цукрового піску і продовжуємо процес смаження, постійно помішуючи. Потім додаємо томатну пасту і смажимо ще кілька хвилин. Після закінчення потрібного часу вливаємо два ополоника м'ясного бульйону і ще раз добре перемішуємо. Після чого з борщу дістаємо яблуко і перекладаємо сюди бурякову засмажку. Добре все перемішуємо.

У чашу блендера відправляємо дрібно нарізане сало. Додаємо очищений часник і дрібно нарізаний кріп. Пюруємо все до однорідності і перекладаємо підготовлену масу в борщ. Продовжуємо процес смаження ще 10 хвилин,

додаємо тонко нашатковану капусту. Солимо і перчимо за смаком. Тепер, вже не накриваючи кришкою, варимо 10 хвилин. Після чого знімаємо з вогню і залишаємо на деякий час настоятися під кришкою. Перед подачею додаємо дрібно нарізану петрушку і сметану [1].

В селі Дашківці Якушинецької територіальної громади вже три покоління готують неймовірно смачну кашу під назвою «Зозуля», яку довго томлять в печі, щоб досягти того самого, унікального смаку. Щоб точно зберегти цей унікальний рецепт, його занесли до об'єктів нематеріальної культурної спадщини України. Ніжна та солодкувата на смак пшоняна каша з чорними вкрапленнями маку дійсно дещо нагадує рябеньку пташечку [4].

Технологічні особливості приготування каші «Зозуля» полягають у наступному. Мак заливають окропом і залишають на годину. Заливають окропом пшоно та залишають на 20 хвилин. Потім відкидають на дрібне сито, миють та перекладають до каструлі. Заливають крупу 1 л молока. Доводять до кипіння, періодично помішуючи, а потім зменшують вогонь до середнього. Варять 15-20 хвилин. Пшоно не повинно розваритися, крупинки мають бути приготовані до стану аль денте.

Мак відкидають на дрібне сито та чекають, поки вся рідина стече. Перекладають до пшоняної каші. Вбивають в миску 2 яйця, додають цукор та збивають віничком до об'єднання. Цукор не весь розчиниться і це нормально на даному етапі. Вливають суміш в каструлю з пшоном та додають вершкове масло. Ретельно перемішують, накривають кришкою та роблять маленький вогонь. Варять ще 20 хвилин. В кінці приготування додають другу половину вершкового масла і знову ретельно перемішують [4].

Подають кашу «Зозуля» теплою до столу. За бажанням посипають зверху замоченими родзинками (рис. 2).



Рисунок 2 – Каша «Зозуля»

Сало часто асоціюють з українцями, а найсмачніше сало – з Вінниччиною. Це чи не найвідоміший кулінарний бренд міста. До вирощування вінницьких свинок господарі підходять як із погляду традицій, так і з позицій науки. Закуску «сало» готувати не треба: спочатку її треба правильно виростити. А далі з нею можна робити різні технологічні процеси: варити, солити, коптити, запікати, морозити, скручувати у рулетики, начиняти часником, топити на смалець, робити шкварки. Саме тут, на Вінниччині туристам запропонують надзвичайну кількість страв з салом [2].

Господарі не видають своїх секретів, але точно відомо, що гарної свині без корови не виростити: сало не буде смачним, якщо малу свинку не випоювати сироваткою та не додавати в її раціон лободу і деревій. Підчеревина справді виходить ніжна і наче тане на язичку [2].

«Картопля по-уланівськи» – це своєрідна візитівка області. Саме за цей рецепт жительку села Уланів Глафіру Василівну Дорош у 1965 р. нагородили орденом Трудового Червоного Прапора. «Картопля по-уланівськи» занесена до переліку нематеріальної культурної спадщини Вінницької області. Спочатку необхідно очистити картоплю від шкірки, промити її і просушити паперовим рушником. Якщо картопля великого або середнього розміру – її необхідно розрізати на 2 або 4 частини [5].

Нагріваємо олію в каструлю з товстим дном або глибоку сковороду. У киплячу олію опускаємо картоплю і смажимо її на повільному вогні. Картоплю періодично помішуємо і смажимо до золотистої скоринки. Поки смажиться картопля, робимо часникову заправку – в 20 мл олії видавлюємо часник і додаємо сіль з перцем. Перемішуємо до однорідності. Дістаємо на паперовий рушник, щоб прибрати надлишки олії. Поливаємо часниковим соусом і добре перемішуємо. Накриваємо кришкою буквально на пару хвилин, щоб розпарити часник.

На Вінничині здавна робили коржі з кропивою. Для такої страви брали молоду кропиву, яку обдавали окропом, а потім клали всередину коржа і запікали в печі. Автентичні страви з кропивою, черемшою, а також неповторні бухти з вишнею можна скуштувати в Миколаївці чи Голендрах [3].

Завдяки Боні Сфорці, яка заснувала м. Бар, Вінницька кухня має й італійські традиції приготування страв. Саме представниця італійської династії привезла на Вінниччину спаржову квасолю, котру ще називають шпарагівкою, капусту брокколі і в XVII ст. навчила подолян користуватися виделками. До нашого часу дійшли «голубці часів королеви Бони» з м'ясом, родзинками та горіхами [1].

У селі Тиманівка Тульчинського району кілька століть зберігають оригінальний рецепт приготування каші, до якої входить відразу 16 компонентів. Страва є кулінарною родзинкою Вінницької області.

Іноді цю кашу ще називають «козацькою». За легендою, саме козаки з походів привезли рецепт польового наїдку, а їхні дружини облагородили його домашніми продуктами. Рецепти в різних господинь відрізняються, але основа залишається незмінною. Страва налічує 16 інгредієнтів, однак головними виступають: сало, масло, пшоно, цибуля, молоко та квашена капуста [5].

Гріємо воду разом з капустою (якщо капуста занадто кисла, то варто промити її). Ріжемо цибулю і закладаємо в казан до капусти. Пшоно треба добре промити, можна замочити, щоб набубнявіло, а тим часом готуємо заливку. Розбиваємо в миску яйця, збиваємо їх, поступово додаючи борошно і

сметану. Завдяки заливці страва буде однорідною. Коли капуста провариться трохи, додаємо в каструлю пшоно і залишаємо на маленькому вогні, не помішуючи, хвилин на 20-30. Тоді солимо. Що кисліша капуста, то довше вариться пшоно. Коли пшоно звариться, тоненькою цівкою, помішуючи вариво, вливаємо заливку. Коли добре вимішаємо до однорідної маси, залишаємо кашу вмілівати. Колись це робили в печі, а в сучасних умовах можна покласти в духовку або трохи потримати на малесенькому вогні (рис. 3) [5].



Рисунок 3 – каша «Тиманівська»

Традиційною стравою на Маковія на Вінничині є коржі з маком. Здається, нічого особливого: пісний корж, поламаний на шматочки й залитий водою з маком і медом. Насправді ж за цією простотою стоїть прадавній слов'янський обряд, «прив'язаний» до християнського свята: «Мак мнеться для того, щоб козаків на нашій землі було, як маку рясного».

Для коржів з'єднуємо борошно, кефір (чи кисляк), яйце, сіль, соду. Замішуємо, розкачуємо, печемо чи навіть на пательні смажимо. Коржі протикаємо виделкою. Готуємо заздалегідь переварену воду, розчиняємо там мед. Натираємо мак у макітрі, ламаємо готові коржі, кладемо в макітру до маку й заливаємо солодкою водою [1].

Висновки і перспективи подальших досліджень. Вінницька кухня, як і вся подільська кухня, багата на ситні страви з м'яса, овочів та борошна. Її особливості формувалися століттями під впливом різних культур, що знаходили відображення в рецептах та інгредієнтах. Страви готували з того, що давала земля, тому в меню переважали м'ясо, овочі, крупи та молочні продукти. Багато страв не потребують складних інгредієнтів чи вишуканих кулінарних технік. Їх секрет – у свіжих продуктах та традиційних рецептах, які передавалися з покоління в покоління. Їжа мала бути ситною та калорійною, щоб давати енергію для роботи в полі. Тому в стравах часто використовували м'ясо, сало, крупи та інші ситні інгредієнти.

Вінницька кухня має ряд страв, які не зустрічаються в інших регіонах України. До них належать каша з пшона з маком «Зозуля», «голубці часів королеви Бони» (з м'ясом, родзинками та горіхами), «вареники з піском» (з сиром та цукром) та інші.

Таким чином, кухня Вінниччини – це не просто їжа, це частина історії та культури регіону. Скуштувавши автентичні страви, можна краще зрозуміти життя та традиції народу Вінниччини.

Список використаних джерел:

1. Автентичні смаки України. *Автентична Україна*. Веб-сайт. <https://authenticukraine.com.ua/authentic-savor-of-ukraine> (дата звернення: 10.05.2024).
2. Волкова А. Науково-етнографічне дослідження особливостей технології страв української національної кухні. *Траекторія науки*. 2015. № 1. С. 41-48. URL: <http://pathofscience.org/index.php/ps/article/view/4> (дата звернення: 12.04.2024)
3. Брайченко О., Гримич М., Лильо І., Резніченко В. Україна. Їжа та історія. Київ: ФОП Брайченко О. Ю., 2021. 286 с.
4. Зарембо Т. Смачна українська каша «Зозуля», яку готують понад 100 років. 09 березня 2024. URL: <https://focus.ua/uk/eda/632127-smachna-ukrajinska-kasha-zozulya-yaku-gotuyut-ponad-100-rokiv> (дата звернення: 10.05.2024)

5. Петренко М. В. Перспективи розвитку гастрономічного туризму у Вінницькій області. *Модернізація економіки в умовах зростання суспільної свідомості: туризм, людиномірність, партнерство, кооперація*: матеріали II Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції (м. Полтава 14 грудня 2017 р.). Полтава : ПУЕТ, 2017. С. 593-596.

6. Пустіва В. Таємниці подільської кухні: варимо борщ із вишнями і яблучний суп. 24 жовтня 2021. URL: <https://vn.depo.ua/ukr/vn/taemnitsi-podilsko-202110241382572> (дата звернення: 10.05.2024)

7. Рябенюк М., Іваніщева О. Conceptual principles of ethnic restaurants. *SWorldJournal*, 2 (19-02), 2023, p. 38-42.

8. Хмельницька Л. Еволюція традиційної системи харчування українців. *Наукові записки з української історії*: збірник наукових статей. Переяслав-Хмельницький, 2019. Вип.46. С. 49-56

УДК 338.48

Кізюн А.Г., канд. географ. наук, доцент

ORCID <https://orcid.org/0000-0003-2838-9428>

Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ

ТУРИСТИЧНА ДЕСТИНАЦІЯ ЯК ОСНОВА РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ

В даній статті розглядаються ключові аспекти туристичної дестинації як основи розвитку туризму. Висвітлено поняття дестинації та її основні характеристики, виділено ключові елементи, які необхідні для розвитку успішної туристичної дестинації. Розглянуто потенційні негативні наслідки туризму та шляхи їх мінімізації, розкрито принципи сталого розвитку туризму, які слід враховувати при розвитку туристичної дестинації.

Ключові слова: туристична дестинація, розвиток туризму, ресурси, інфраструктура, маркетинг, управління, сталий розвиток.