

ПРИЧОРНОМОРСЬКИЙ НАУКОВО-ДОСЛІДНИЙ ІНСТИТУТ
ЕКОНОМІКИ ТА ІННОВАЦІЙ

ІНФРАСТРУКТУРА РИНКУ

Електронний науково-практичний журнал

Випуск 79



Видавничий дім
«Гельветика»
2024

Головний редактор:

Шапошников Костянтин Сергійович – доктор економічних наук, професор, начальник відділу науково-дослідної роботи та атестації наукових кадрів ДНУ «Інститут модернізації змісту освіти» Міністерства освіти і науки України (Київ, Україна).

Члени редакційної колегії:

Абрамова Алла Сергіївна – кандидат економічних наук, доцент, Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича (Чернівці, Україна).

Борщ Вікторія Ігорівна – доктор економічних наук, доцент, Одеський національний медичний університет (Одеса, Україна).

Вербівська Людмила Василівна – доктор економічних наук, доцент, Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича (Чернівці, Україна).

Гавкалова Наталія Леонідівна – доктор економічних наук, професор, Харківський національний економічний університет імені Семена Кузнеця (Харків, Україна).

Дименко Руслан Анатолійович – доктор економічних наук, доцент, ДВНЗ Університет банківської справи (Львів, Україна).

Дука Анастасія Петрівна – доктор економічних наук, професор, Національний університет «Чернігівська політехніка» (Чернігів, Україна).

Жаворонок Артур Віталійович – кандидат економічних наук, доцент, Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича (Чернівці, Україна).

Коваль Віктор Васильович – доктор економічних наук, професор, Південний науковий центр НАН України та МОН України (Одеса, Україна).

Кудласва Наталія Вікторівна – кандидат економічних наук, доцент, Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича (Чернівці, Україна).

Лопашук Інна Афанасіївна – кандидат економічних наук, доцент, Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича (Чернівці, Україна).

Маргасова Вікторія Геннадіївна – доктор економічних наук, професор, Національний університет «Чернігівська політехніка» (Чернігів, Україна).

Марич Максим Григорович – кандидат економічних наук, доцент, Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича (Чернівці, Україна).

Морозова (Селіверстова) Людмила Сергіївна – доктор економічних наук, професор, Київський національний торговельно-економічний університет (Київ, Україна).

Пономаренко Тетяна Вадимівна – доктор економічних наук, професор, Міжнародний науково-технічний університет імені академіка Бугая (Київ, Україна).

Попова Любов Василівна – кандидат економічних наук, доцент, Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича (Чернівці, Україна).

Прохорчук Світлана Володимирівна – кандидат бізнесу і права» (Херсон, Україна).

Роговий Андрій Віталійович – доктор економічних наук, професор, Навчально-науковий інститут бізнесу, природокористування і туризму, Національний університет «Чернігівська політехніка» (Чернігів, Україна).

Стеблянко Ірина Олегівна – доктор економічних наук, професор, Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара (Дніпро, Україна).

Федишин Майя Пилипівна – кандидат економічних наук, доцент, Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича (Чернівці, Україна).

Цвірко Олена Олександрівна – доктор економічних наук, професор, ПУ «Причорноморський науково-дослідний інститут економіки та інновацій» (Одеса, Україна).

Велькі Януш – доктор економічних наук, професор, Університет «Опольська політехніка» (Ополе, Польща).

Гросу Вероніка – доктор економічних наук, професор, Сучавський університет імені Штефана чел Маре (Сучава, Румунія).

Дзієканські Павел – доктор економічних наук, професор, Університет імені Яна Кохановського (Кельце, Польща).

Космулес Крістіна Габрієла – кандидат економічних наук, асистент професора, Сучавський університет імені Штефана чел Маре (Сучава, Румунія).

Міхальчук Камелія-Каталіна – кандидат економічних наук, доцент, Сучавський університет імені Штефана чел Маре (Сучава, Румунія).

Пілієлене Ліна – доктор економіки, професор маркетингу, Університет Вітаутаса Великого (Каунас, Литва).

Ситнік Інесса Василівна – доктор економічних наук, професор, Університет «Політехніка Опольська» (Ополе, Польща).

Соколюк Маріан – кандидат економічних наук, доцент, Сучавський університет імені Штефана чел Маре (Сучава, Румунія).

Хлачук Елена – доктор економічних наук, професор, Сучавський університет імені Штефана чел Маре (Сучава, Румунія).

Чоботару Маріус-Сорін – кандидат економічних наук, лектор, Сучавський університет імені Штефана чел Маре (Сучава, Румунія).

Електронна сторінка видання – www.market-infr.od.ua

Електронний науково-практичний журнал «Інфраструктура ринку»
включено до переліку наукових фахових видань України в галузі економічних наук
(Категорія «Б») на підставі Наказу МОН України від 28 грудня 2019 року № 1643 (Додаток 4)

Галузь науки: економічні.

Спеціальності: 051 – Економіка; 071 – Облік і оподаткування;

072 – Фінанси, банківська справа, страхування та фондовий ринок; 073 – Менеджмент; 075 – Маркетинг;

076 – Підприємництво та торгівля; 241 – Готельно-ресторанна справа;

242 – Туризм; 292 – Міжнародні економічні відносини.

Затверджено до поширення через мережу Internet відповідно до рішення вченої ради
Причорноморського науково-дослідного інституту економіки та інновацій
(29 липня 2024 року протокол № 7)

Реєстрація суб'єкта у сфері онлайн-медіа:

Рішення Національної ради України з питань телебачення і радіомовлення № 1965 від 30.05.2024 року

Ідентифікатор медіа: R40-04338

Статті у виданні перевірені на наявність плагіату за допомогою
програмного забезпечення StrikePlagiarism.com від польської компанії Plagiat.pl.

УКРАЇНСЬКА НАЦІОНАЛЬНА ТА РЕГІОНАЛЬНА КУХНІ: ЗМІСТ, ОСОБЛИВОСТІ СТАНОВЛЕННЯ, РОЗВИТКУ ТА ВИКОРИСТАННЯ В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ

UKRAINIAN NATIONAL AND REGIONAL CUISINE: CONTENT, FEATURES OF ESTABLISHMENT, DEVELOPMENT AND USE IN THE HOSPITALITY INDUSTRY

У статті розглянуто підходи фахівців до трактування змісту понять «національна кухня» та «регіональна кухня», визначено чинники, які зумовлюють формування і розвиток національної та регіональної кухонь. Висвітлено особливості генезису української кухні та кухонь регіонів України, представлено чинники, які формували їх «обличчя» та визначають його у теперішній час. Зазначено, що в умовах сьогоденних випробувань інтерес до української кухні, регіональних страв та локальних продуктів стрімко зростає. Увагу приділено аналізу ключових характерних рис української кухні, пояснено особливості їх появи та збереження. Доведено, що кухня є маркером національної / регіональної ідентичності та культурної самобутності держави / краю, а тому використовується (може бути використана) для формування привабливості туристичних дестинацій та їх просування на міжнародний / національний ринок.

Ключові слова: національна кухня, регіональна кухня, Україна, індустрія гостинності, туристична дестинація.

The article examines the approaches of specialists to the interpretation of the meaning of the concepts «national cuisine» and «regional cuisine», identifies the factors that determine the formation and development of national and regional cuisines. The peculiarities of the genesis of Ukrainian cuisine and the cuisines of the regions of Ukraine are highlighted, the factors that formed their "face" and determine it at the present time are presented. With reference to authoritative researchers, it is stated that Ukrainian cuisine as a phenomenon took shape in the 19th century, and already in the XX century, suffered a significant blow and losses, in connection with the corresponding policy of the Soviet regime, aimed at the unification of dishes that were consumed by the «Soviet man». After Ukraine gained independence, there was no surge of interest in national/regional cuisines in Ukraine. The situation radically changed only after the Revolution of Dignity, and later – the beginning of a full-scale war of Russia against Ukraine. Accordingly, there is currently a rapid increase in interest in Ukrainian cuisine, regional dishes and local products. There are signs of the activation of patriotic sentiments among Ukrainians, the growth of interest in Ukraine and all of Ukraine abroad, as well as the powerful work of chefs, restaurateurs and gastro-enthusiasts who revive forgotten authentic dishes and surprise not only foreigners with them, but also Ukrainians themselves. Attention is paid to the analysis of the key characteristic features of Ukrainian cuisine, the peculiarities of their appearance and preservation are explained. It was established that the main dish of Ukrainian cuisine – borscht – was included in UNESCO's Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity in 2022. It has been proven that cuisine is a marker of national / regional identity and cultural identity of the state / region, and therefore is used (can be used) to form the attractiveness of tourist destinations and their promotion to the international / national market. There is a lot of work for Ukrainian specialists in this direction, and after the Victory, the number of various-format Ukrainian cuisine establishments will certainly increase significantly, regional Ukrainian cuisine will gain more popularity, and new geographically protected names of local products will appear.

Key words: national cuisine, regional cuisine, Ukraine, hospitality industry, tourist destination.

УДК 008+316.7 (477)

DOI: <https://doi.org/10.32782/infrastruct79-40>

Чорна Н.М.

д-р.істор.н., професор,
завідувач кафедри туризму
та готельно-ресторанної справи,
Вінницький торговельно-економічний
інститут
Державного торговельно-економічного
університету

Chorna Nataliia

Vinnitsia Trade and Economic Institute
of State University
of Trade and Economics

Постановка проблеми. В умовах триваючої війни росії проти України питання збереження української національної ідентичності набуло особливої гостроти та актуальності. Українська кухня, яка є складовою української культури та культурної спадщини України, викликає все більший інтерес як у фахівців, так і в широкого загалу, адже розуміється інструментом ідентифікації з українською нацією, а її знання, розуміння та споживання відображають патріотичні настрої населення України та українців за кордоном. І в Україні, і в багатьох зарубіжних країнах упродовж кількох крайніх років з'явилося чимало тематичних закладів ресторанного господарства, українські страви були внесені в меню інших закладів ресторанного господарства, реалізовано низку тематичних наукових, дослідницьких, медійних проєктів. Споживати українські страви, безумовно, стало модно, знати

їхню історію, – аналогічно. Крім того, відчутним є зростання інтересу до кухонь регіонів України, різноманітність яких засвідчує потужність та багатогранність української культури та культурного спадку. Разом з тим, в Україні гостро відчувається брак ґрунтовних досліджень на означену тематику, і ця прогалина потребує якомога швидшого заповнення.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Науковий доробок за тематикою представлений двома основними, на наш погляд, блоками праць. Перший блок формують технологічні праці з рецептурами та технологічними картами страв української та регіональної кухонь (автори – Ю. Карпенко, Л. Кравецька, С. Пожар, К. Ставчанська, Л. Титикало, М. Шкрібляк), другий блок, відповідно, – праці дослідницького характеру, написані часто на основі аналізу архівних

джерел та матеріалів, результатів спілкування з літніми людьми, які є носіями знань про невідомі широкому загалу національні / регіональні страви та продукти (автори – О. Брайтченко, М. Гримич, М. Душар, І. Лильо, О. Мотузенко, В. Резніченко, О. Сокирко, ін.). Доробок дослідницького (якоюсь мірою – історичного) характеру упродовж кількох крайніх років неабияк затребуваний суспільством, постійно поповнюється новими розвідками, і саме йому авторка цієї публікації приділяє особливу увагу.

Постановка цілей статті. Метою даної публікації є вивчення особливостей становлення та розвитку української кухні та кухонь регіонів України, вивчення чинників, які на них впливали, та ознак, які визначають їхній зміст станом на тепер, а також можливостей використання цих кухонь для формування привабливості туристичних дестинацій.

Виклад основного матеріалу дослідження. Згідно з рейтингом найсмачніших кухонь світу, що його в 2016 р. сформував туристичний блог *Yonderbound*, українська кухня потрапила в першу десятку, а в Європі була визнана третьою [1]. З того часу і досі популярність гастрономічних традицій України продовжує зростати. Значний вплив на зростання інтересу до української кухні має потужна робота кухарів, рестораторів та гастроентузіастів, які відроджують забуті автентичні страви і дивують ними не тільки іноземців, але й самих українців. Неабияку роль у зростанні зацікавленості українською кухнею у свій час відіграла Революція Гідності, а наразі відіграє повномасштабна війна росії проти нашої держави. Так, далася взнаки поява у країнах Європи та інших регіонах світу великої кількості закладів ресторанного господарства з українською кухнею, частина з яких була відкрита українцями, які втікали від війни та релокували свій бізнес закордон. Такі заклади розраховані на українців закордоном, а також на місцевих жителів, інтерес яких до України та всього, що з нею пов'язане, в період війни суттєво підвищився. Водночас стрімко підвищився інтерес до української кухні в Україні: якщо до початку повномасштабного вторгнення заклади ресторанного господарства з українською кухнею не викликали в наших співгромадян особливого інтересу та користувалися незначним попитом, наразі все більш відчутним є вихід українських страв з тіні домашніх застіль та закладів у стилі «сало, вареники, борщ» і перетворення її на конкурента світовим кухням у ресторанах. Зростання запитів на українську кухню, таким чином, зумовлює актуальність її наукового вивчення та популяризації.

Попри широке розповсюдження термінів «національна кухня» та «регіональна кухня», у науковому, науково-популярному, медійному дискурсі можна знайти не так багато визначень їх змісту.

Відомий кухар та ресторатор Євген Клопотенко, до прикладу, під національною кухнею розуміє «оброблений певним способом набір продуктів, який є характерним географічно, історично і кліматично для будь-якої нації, і будучи вже готовою стравою, у повній мірі відображає її колорит». Іншими словами, переконаний автор, національна кухня – це те, що нація любить і готує найчастіше [2].

У публікації [3] знаходимо трактування національної кухні Ульбрехта Беренса, шеф-кухаря та власника ресторану «Little BUN» (Бельгія), під якою він розуміє гастрономічний спадок. «Це історія, яку ти, як шеф, маєш вивчити. Якщо у твоєму місті/країні є гарні музеї, галереї, бібліотеки, неодмінно варто їх відвідати, щоб зрозуміти, з чого все починалося, як розвивалося, порівняти з тим, що і в якій формі є сьогодні».

Згідно з підходом [4], національна кухня – це сукупність уявлень про харчові переваги народу, які вважаються репрезентативними і одночасно специфічними для нього. Національна кухня позиціонує унікальні традиційні кухні та харчові звичаї конкретної країни як результат симбіозу історії та культури, а також як відображення екосистем, в яких вони сформувалися (доступність харчових ресурсів, рівень інтенсивності обміну речовин у мешканців конкретного регіону, виникнення етнічних традицій харчування) та є національно-специфічним культурним феноменом, який формує систему ціннісно-смыслових і духовних чинників, які виражають культуру і національну самобутність країни та забезпечують єдність її представників і їх відмінність від інших.

Національна кухня формується упродовж тривалого часу, паралельно з генезисом нації, під впливом низки чинників. Головними серед них, на нашу думку, є природно-кліматичні умови, суспільно-політичні та соціально-економічні чинники, релігія, ін. Так, наприклад, від клімату та природних умов залежить асортимент продуктів, які вирощують у тому чи іншому регіоні, від релігії та політики – правила харчування, адже, накладаючи певні заборони чи даючи дозволи на споживання тих чи інших страв та продуктів, церква і держава суттєво доклалися до формування культури харчування виключно у встановлених рамках.

Не можна не згадати ще про один чинник, без якого неможливе формування національної кухні. Це – прості люди, які, крім релігійних та політичних факторів, у своєму виборі суттєво обмежені ще й матеріально, і змушені, як наслідок, готувати собі страви в умовах мінімально можливого вибору та асортименту продуктів. І оскільки цих людей у будь-якому суспільстві значно більше, ніж тих, хто не відчуває скрути, саме вони здійснюють основний вплив на формування національної кухні. Уже згадуваний Є. Клопотенко на підтвердження

зазначеного наповнить низку прикладів, коли «страви бідняків» перетворилися на «візитівки» національної кухні. Так було, до прикладу, з піцою, французьким цибулевим супом, фондю, паельєю, буйабесом та багато ще з чим [2].

Таким чином, національна кухня тісно пов'язана з гастрономічними традиціями, які склалися на певній території та передавалися з покоління в покоління.

Як свідчить історія, українська кухня є результатом нескінченної боротьби та вічного впливу зовнішніх чинників. Згідно з істориками, які працюють над вивченням української кухні, упродовж тривалого часу її складно було відмежувати від споріднених польської та білоруської кухонь, у зв'язку з тривалістю та складністю процесу формування української нації та української держави. І лише в середині XVIII – на початку XIX ст., на думку одних дослідників, чи наприкінці XIX ст., на думку деяких інших авторів, українська кухня оформилася в окрему кухню, на основі наявних у кожній із регіональних частин України елементів кулінарної культури [5, с. 148]. Попри те, що ці елементи були дуже різні внаслідок величезності території, на якій мешкали українці, відмінності природних умов і історичного розвитку окремих її частин, співіснування поруч безлічі націй, українська кухня виявилася на рідкість цілісною, насамперед за набором використовуваних продуктів та принципами кулінарної обробки. Так, ключовими ознаками, притаманними українській кухні, є, по-перше, переважне використання таких продуктів, як свинина, сало, буряк, пшеничне борошно, бобові та, по-друге, особливості технології приготування їжі, зокрема, переважання комбінованої теплової обробки великої кількості компонентів страви на тлі одного головного та визначального інгредієнту (найбільш показовим є приклад технології приготування борщу, в якому присутні понад два десятки компонентів, які не лише не пригнічують смак буряку, а навпаки, – відтіняють та розвивають його) [6]. Традиційні українські страви здебільшого є вареними, тушкованими та печеними, і однаково приготовленими в печі. У випадку приготування продуктів тривалого зберігання найчастіше використовувалися технології соління та квашення.

Серед чинників, під впливом яких сформувалася українська кухня, головними є:

– сприятливий клімат та фантастичне біорізноманіття. Хоча є продукти, поширені усюди, кожен з регіонів України мав свої особливості. Так, наприклад, для карпатської кухні характерне дуже широке використання грибів та ягід, на Слобожанщині популярні страви з дичини, а в приморських районах збереглися давні традиції споживання риби та морепродуктів [7];

– розміщення території на стику двох світів – Заходу та Сходу, Європи та Росії. Як наслідок,

українські національні страви увібрали в себе колорит сусідів, який наклався на місцеві кулінарні традиції;

– проходження через територію України великої кількості важливих торговельних шляхів (зі Сходу на Захід, з Півночі на Південь), що дуже сильно посприяло обміну товарами та появі різноманітних нових продуктів і їх доступності.

Подібно іншим державам, в Україні ще сто років тому кожен соціальний клас мав свою кухню. Загалом, існувало три види кухні: міська, сільська та церковна. Остання була найбагатшою: у ній використовували шафран, імбир, какао, цукор – дуже дорогі на той час інгредієнти, які завозилися до України спеціально для церкви. Міська кухня в Україні була дуже різноманітною: фарширована риба, чорна ікра, стерлядь, осетрина, короп, домашня птиця, м'ясо різних видів та сортів. Сільська ж кухня ґрунтувалася на кашах, які в кожному з регіонів готувалися за різними рецептами: на Заході України до них додавали багато бринзи, в інших місцях – ягоди чи гриби [8].

Українська кухня взяла свій початок від простих у приготуванні сільських страв, основою яких є злаки та овочі, такі як картопля, капуста, буряк та гриби. Відповідно, традиційна кухня українців багата великим розмаїттям овочевих страв, серед яких – голубці, квашена капуста, солоні огірки, гарбузова каша, капуста та, звісно ж, борщ.

Серед страв, які формують українську кухню, першість, поза сумнівом, – за борщем. Включений американською телерадіокомпанією CNN до списку 20-ти найсмачніших супів світу [1] та внесений у 2022 р. до Репрезентативного списку нематеріальної культурної спадщини людства ЮНЕСКО [9], він є найвідомішою українською стравою. Крім нього, відомими кулінарними брендами України є сало, вареники, галушки, пампушки, домашня ковбаса, банош, грибна юшка, куліш, пундики, випічка з маком та вишнями, узвар. Список, звісно, можна продовжити.

Разом з тим, варто розуміти, що далеко не всі страви української кухні є власне українськими. До прикладу, сало, яке вважається одним із гастрономічних символів України та українців і яким усі ми дуже пишаємося, під назвою «лардо» поширене також в Італії. На Апеннінському півострові лардо вперше з'явилося у VI ст. н. е., за часів імператора Юстиніана, та використовувалося для харчування легіонерів, адже завдяки своїй високій харчовій цінності упродовж тривалого часу забезпечувало їх енергією у походах і додавало сил у битвах. В Україні сало почало масово культивувати у XVI–XVIII ст., у відповідь на часті набіги татар та турків-бурсурман. Оскільки релігія завойовників не дозволяла їм їсти свинину, українці, щоб було чим прогодуватися, почали масово вирощувати свиней. Яловичину, відповідно, наші

предки споживали у вкрай обмеженій кількості: окрім того, що у будь-який момент волів могли забрати загарбники з півдня, ці тварини сприймалися більше не як продуктова, а як тяглова худоба, і їхнє м'ясо було не лише менш смачним та більш твердим, ніж свинина, але й певно мірою вважалося і недостатньо чистим.

Що стосується голубців, які також вважаються українською стравою та є на озброєнні чи не у кожній українській господині, незалежно від її національної приналежності, вперше така страва, відома, як «холишкес», з'явилася у євреїв і готували її на Суккот – свято осіннього врожаю. Для цього в капустині листи загортали яловичий фарш, перемішаний з рисом, заливали томатним соусом та тушкували. Схожою є сарма, яку готують у Сербії, Хорватії, Болгарії, Македонії та в Туреччині. Стосовно українських голубців, наразі у Карпатах їх готують з кукурудзяною кашею, у Полтаві – з гречкою та шкварками, в інших регіонах – з рисом та м'ясних фаршем, а загортають начинку, залежно від сезону та місцевості, у свіже або квашене капустине листя, інколи – в бурякове чи виноградне листя.

Схожою є історія з варениками, січениками та багатьма іншими стравами. Так, вареники походять від широко розповсюдженої у турецькій кухні страви *dush-vara* – варених пирогів з прісного тіста з м'ясною начинкою. Січеники увійшли в українську кухню з німецької, для якої здавна притаманним є подрібнювання продуктів (січення).

Запозичивши чимало страв із кухонь сусідніх та інших народів, багато інших, власне українських страв, наші предки та сучасники, разом з тим, перестали готувати, про частину з них лише чули, а про деякі навіть і не чули. Такими, до прикладу, є лемішки, шулики, ласуни, пашкети в кахлях, стовбуни, капама, шпундра, фляки, мазурики, мацик, мачанка. На переконання уже згадуваного Є. Клопотенка, на сьогодні українці втратили 90% усіх автентичних страв [8].

Здавалося б, нічого дивного: час не стоїть на місці, все змінюється і частина страв з часом втрачають свою актуальність, а на зміну їм приходять нові, сучасні та модні наїдки. Так, національна кухня – це не лише про минуле, але й про сучасне та про майбутнє. Як цілком слушно зазначив відомий український шеф-кухар та мандрівник Едуард Канарян, національна кухня – це «продукти, які можна виростити у своїй країні та приготувати на свій лад, трансформуючи кулінарні, традиції властиві певному регіону» [3]. Та в цій площині перебуває дуже серйозна проблема, розвиток якої становить загрозу національній ідентичності українців. Так, національна кухня є частиною культурної спадщини, без збереження якої неможливо зберегти національну ідентичність. Відтак, втрачаючи українську кухню, ми втрачаємо національну

ідентичність. Остання, звичайно, залежить не лише від кухні, але і від неї також, тому дуже важливо (для теперішнього та майбутніх поколінь) зберігати національні кулінарні традиції, примножувати їх, розвивати та популяризувати.

Не зайвим буде згадати, що значного удару та втрат українська кухня зазнала у період перебування України у складі СРСР. Маючи на меті створення не лише однієї держави (у складі 15-ти союзних республік), але й одного народу (радянського), радянська влада максимально докладалася до того, аби уніфікувати страви, що їх споживала «радянська людина». Задля цього суттєво було скорочено асортимент продуктів, які можна було побачити на полицях магазинів, та сформовано асортимент т. зв. «модних страв» (салати «Олів'є», «Оселедець під шубою», «Міміоза», картопляне пюре, жульєн, бульйон), які через робітницю їдальні були інтегровані до домашніх меню рядових громадян [8]. Як свідчить аналіз радянської кулінарії, побудована вона була на основі дуже спрощеної французької кухні та не мала нічого спільного з національною кухнею.

Щодо розвитку останньої, маємо розуміти, що, будучи складовою культурної спадщини та культури загалом, національна кухня існує до тих пір, доки існує нація, і розвивається паралельно та одночасно з нею. Звідси слідує, що ті чи інші національні страви, приготовлені в сучасний нам час, якихось 50, 100 чи 150 років тому були суттєво іншими. Так, з часом змінюється асортимент продуктів, доступних до використання в їжу, змінюються технічні можливості кухонної техніки, обладнання, посуду, змінюється мода, способи обробки тощо. До прикладу, картопля, яку вшановує кожен українець, потрапила на нашу територію лише у XVIII ст., а до цього у стравах її вдало замінювали зернові культури і ріпа; соняшник, який сьогодні неофіційно вважається одним із символів України, українці вперше побачили 150 років тому, відповідно до того часу їжа готувалася не на соняшниковій олії, а на конопляній; помідори почали займати своє місце в українській кухні лише у другій половині XIX ст., адже довгий час до того їх вважали отруйними ягодами, які годяться тільки для декору. Як наслідок, червоний борщ сьогодні і 100 років тому – це два абсолютно різні борщі.

Як відомо, символом «народної української кухні» борщ став у XIX ст. Саме тоді виникли численні варіації борщу, а в рецептах було щонайменше два десятки інгредієнтів. Прикметно, що козацька старшина, яка переїхала до Києва, зробила борщ обов'язковою стравою для міських обідів. Та це далеко не все – за один раз на стіл в заможних родинх могли подавати 3–5 видів борщу, один із найбільш складних видів якого готувався відразу на трьох бульйонах. Перший бульйон варився на кістках, другий – на овочах з

додаванням кардамону та яєць, третій – на суміші яловичини, телятини та свинини з додаванням сморчків. Всі вони замішувалися разом з бобами, селерою, морквою, пастернаком, капустою, печеним буряком та вишнею і обов'язково готувалися на буряковому квасі. Традиція готувати борщ на буряковому квасі протрималася в Україні до середини ХХ ст.

Що стосується регіональної кухні, під нею розуміють кухню окремого національного (рідше наднаціонального) регіону, засновану на місцевих способах (рецептах), традиціях приготування та споживання їжі. Маючи спільні з національною кухнею риси, регіональна кухня часто суттєво від неї відрізняється. Так, якщо в українській кухні традиційно існували міська, сільська та церковна кухня, регіональна кухня ґрунтувалася на сільській (селянській) кухні, була простою і природною, а в своїй основі мала продукти місцевого походження.

У випадку України, яка має величезну територію, що розкинулася від Карпат до Приазов'я і від Прип'яті до Чорного моря, та низку етнографічних регіонів, що суттєво відмінні між собою кліматичними умовами, ландшафтами та ґрунтами, а також у різні історичні періоди перебували у складі багатьох сусідніх держав, межували з безліччю народів, її кухня значною мірою є регіональною. Так, у межах української кухні виокремлюють закарпатську, карпатську (гуцульську), лемківську, буковинську, поліську, бессарабську, одеську кухню, кухню Наддніпрянщини, ін. Назва кожної з кухонь походить від назви географічної області чи регіону, якому вона притаманна, а сама кухня має низку яскравих регіональних рис. Так, у той час як на Західній Україні найпоширенішими є продукти вівчарства, Полісся найбільш притаманними є страви з картоплі, півдню України – з риби, помідорів, баклажанів та болгарського перцю. І якщо закарпатська кухня сформувалася під значним впливом угорців, то на лемківську кухню переважаючий вплив здійснювали поляки, на буковинську – турки.

Окрім використання місцевих продуктів, регіональній кухні характерні специфічні звичаї та традиції приготування їжі, завдяки яким вона цілком справедливо розуміється «маркером регіональної ідентичності» та культурної самобутності краю, а тому використовується (може бути використана) для просування місцевих (локальних) продуктів та формування привабливості дестинації для туристів.

В умовах війни, коли багато кухарів, фермерів та дослідників перебувають на фронті, гастрономічній сфері гостро бракує їхніх рук, знань та навичок. Та є підстави очікувати, що після Перемоги суттєво збільшиться кількість різноформатних закладів української кухні, більшої популярності набудуть страви регіональної української кухні,

з'являться нові географічно захищені назви локальних продуктів.

Висновки з проведеного дослідження. Вивчення української кухні – справа важлива, насамперед з огляду на її спроможність забезпечувати збереження та розвиток української національної ідентичності. Водночас, українська кухня формує один із трендів ресторанної галузі сучасного нам періоду, популярність якого в найближчій перспективі продовжуватиме зростати. Виправданим видається також вивчення та просування регіональних кухонь. Перспективи розвитку започаткованого наукового дослідження авторка цієї праці вбачає у вивченні характерних рис та особливостей регіональних кухонь України і можливостей їх використання для формування привабливості туристичних дестинацій та їх просування на національний / міжнародний ринок.

БІБЛІОГРАФІЧНИЙ СПИСОК:

1. Як смакує Україна: гастрономічні традиції та найвідоміші страви. URL: <https://discover.ua/inspiration/ak-smakue-ukraina-gastronomicni-tradicii-ta-najvidomisi-stravi> (дата звернення: 29.06.2024).
2. Клопотенко Є. Що готують українці і чому ми втрачаємо національну кухню. Блог кулінара. URL: <https://life.nv.ua/ukr/blogs/shcho-gotujut-ukrajintsi-ichomu-mi-vtrachajemo-natsionalnu-kuhnju-blog-kulinara-315213.html> (дата звернення: 04.04.2024).
3. Національна кухня: тренд, історія чи необхідність. URL: <https://foodandsuccess.com/ua/insights/tpost/yspk3ivyba-natsionalnaya-kuhnya-trend-istoriya-ili> (дата звернення: 07.04.2024).
4. Островська Г.Й., Сута Х.С., Ясеновський Б.О. Трансформація національної кухні в умовах соціокультурних змін. *Наука, інновації, бізнес: проблеми, перспективи і сьогочасні тренди розвитку* : матеріали XI Всеукр. наук.-практ. конф. пам'яті почесного професора Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя, академіка НАН М.Г. Чумаченка, м. Тернопіль, 26 травня 2023 р. Тернопіль, 2023. С. 92–93. URL: https://elartu.tntu.edu.ua/bitstream/lib/41740/2/KhI_VNPK_2023_Ostrovaska_H-Transformation_of_national_92-93.pdf (дата звернення: 15.04.2024).
5. Плюта О.П. Національна кухня як комплекс культурно-побутових традицій українців. *Культура і сучасність*. 2017. № 1. С. 147–152. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Kis_2017_1_28 (дата звернення: 06.04.2024).
6. Похльобкін В. Формування української кухні. Незалежний культурологічний часопис «І». 2013. Число 73. URL: https://www.ji.lviv.ua/n73texts/Formuvannya_ukrainskoj_kuhni.htm (дата звернення: 29.06.2024).
7. Що таке «українська кухня»? Історія, страви, смаки. URL: <https://obarykada.com/chasopys/shhotake-ukrayinska-kuhnya-istoriya-stravy-smaky/> (дата звернення: 04.04.2024).
8. Ворона Т. Як українці втратили національні страви і чому радянська кулінарія не має до них жод-

ного відношення – Євген Клопотенко про автентичну кухню. URL: <https://mc.today/yak-ukrayintsi-vtratili-natsionalni-stravi-i-chomu-radyanska-kulinariya-ne-maye-do-nih-zhodnogo-vidnoshennya-yevgen-klopotenko-pro-avtentichnu-kuhnyu/> (дата звернення: 06.04.2024).

9. Барсукова О. Український борщ визнали об'єктом культурної спадщини ЮНЕСКО. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Kis_2017_1_28 (дата звернення: 07.04.2024).

REFERENCES:

1. Yak smakuie Ukraina: hastronomichni tradytsii ta naividomishi stravy [How Ukraine tastes: gastronomic traditions and the most famous dishes]. Available at: <https://discover.ua/inspiration/ak-smakue-ukraina-gastronomicni-tradicii-ta-najvidomisi-stravi> (accessed June 29, 2024).

2. Klopotenko Ye. Shcho hotuiut ukraintsi i chomu my vtrachaiemo natsionalnu kukhniu. Bloh kulinara [What do Ukrainians cook and why are we losing our national cuisine. Culinary blog]. Available at: <https://life.nv.ua/ukr/blogs/shcho-gotujut-ukrajintsi-i-chomu-mi-vtrachajemo-natsionalnu-kuhnju-blog-kulinara-315213.html> (accessed April 04, 2024).

3. Natsionalna kukhnia: trend, istoriia chy neobkhidnist [National cuisine: trend, history or necessity]. Available at: <https://foodandsuccess.com/ua/insights/tpost/yspk3ivyba-natsionalnaya-kuhnya-trend-istoriya-ili> (accessed April 07, 2024).

4. Ostrovska H.Y., Suta Kh.S., Yasenovskiy B.O. (2023). Transformatsiia natsionalnoi kukhni v umovakh sotsiokulturnykh zmin [Transformation of national cuisine in conditions of socio-cultural changes]. *Nauka, innovatsii, biznes:problemy, perspektyvy i sohochasni trendy rozvytku* : materialy Khl Vseukr. nauk.-prakt. konf. pamiaty pochesnogo profesora Ternopilskoho

natsionalnoho tekhnichnoho universytetu imeni Ivana Puliuia, akademika NAN M. H. Chumachenka, m. Ternopil, 26 travnia 2023 r. Ternopil, pp. 92–93. Available at: https://elartu.tntu.edu.ua/bitstream/lib/41740/2/Khl_VNPK_2023_Ostrovaska_H-Transformation_of_national_92-93.pdf (accessed April 15, 2024).

5. Pliuta O. P. (2017). Natsionalna kukhnia yak kompleks kulturno-pobutovykh tradytsii ukraintsiiv [National cuisine as a complex of cultural and household traditions of Ukrainians]. *Kultura i suchasnist*, no. 1, pp. 147–152. Available at: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Kis_2017_1_28 (accessed April 06, 2024).

6. Pokhlobkin V. Formuvannia ukrainskoi kukhni [Formation of Ukrainian cuisine]. *Nezaleznyi kulturolo-hichniy chasopys «Yi»*. 2013. Chyslo 73. Available at: https://www.ji.lviv.ua/n73texts/Formuvannya_ukrainskoj_kuhni.htm (accessed: June 29, 2024).

7. Shcho take «ukrainska kukhnia»? Istoriia, stravy, smaky [What is «Ukrainian cuisine»? History, dishes, tastes]. Available at: <https://obarykada.com/chasopys/shho-take-ukrayinska-kuhnya-istoriya-stravy-smaky/> (accessed April 04, 2024).

8. Vorona T. Yak ukraintsi vtratyli natsionalni stravy i chomu radianska kulinariia ne maie do nykh zhodnogo vidnoshennia – Yevhen Klopotenko pro avtentychnu kukhniu [How Ukrainians lost their national dishes and why Soviet cooking has nothing to do with them – Yevhen Klopotenko on authentic cuisine]. Available at: <https://mc.today/yak-ukrayintsi-vtratili-natsionalni-stravi-i-chomu-radyanska-kulinariya-ne-maye-do-nih-zhodnogo-vidnoshennya-yevgen-klopotenko-pro-avtentichnu-kuhnyu/> (accessed April 06, 2024).

9. Barsukova O. Ukrainskyi borshch vyznaly obiek-tom kulturnoi spadshchyny YuNESKO [Ukrainian borscht was recognized as a UNESCO cultural heritage site]. Available at: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Kis_2017_1_28 (accessed April 07, 2024).

РОЗДІЛ 10. ПІДПРИЄМНИЦТВО ТА ТОРГІВЛЯ

Гавадзин Н.О., Марків М.М. НОРМАТИВНЕ РЕГУЛЮВАННЯ ТЕХНОЛОГІЙ ШІ ТА ВПЛИВ НА БІЗНЕС.....	192
Згурська О.М., Любомирський А.О. ПЕРСПЕКТИВИ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПРОДОВОЛЬЧОЇ БЕЗПЕКИ УКРАЇНИ В УМОВАХ НАДЗВИЧАЙНИХ ВИКЛИКІВ.....	196
Медвідь Л.Г., Воронко Р.М., Герасименко Т.О. ФОРМУВАННЯ СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ ЛОГІСТИЧНИМИ ВИТРАТАМИ ТОРГОВЕЛЬНИХ ПІДПРИЄМСТВ.....	202
Світлична А.В., Волкова Н.В., Світлична О.А. ПОТЕНЦІАЛ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ АГРАРНОГО СЕКТОРУ УКРАЇНИ В УМОВАХ ВОЄННОГО СТАНУ.....	211

РОЗДІЛ 11. ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА

Годя І.М. ІННОВАЦІЙНІ МАРКЕТИНГОВІ СТРАТЕГІЇ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В ЗАКАРПАТТІ.....	216
Кіш Г.В. ОСОБЛИВОСТІ ЦІНОВИХ СТРАТЕГІЙ ЯК ФАКТОРУ ПІДВИЩЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ В ГОТЕЛЬНІЙ ІНДУСТРІЇ.....	222
Пукач Я.О. КОНЦЕПТУАЛЬНІ ЗАСАДИ ЦИФРОВОЇ ТРАНСФОРМАЦІЇ ПІДПРИЄМСТВ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ.....	227
Удуд І.Р., Алексеви́ч Ю.Ю., Левицька С.В. КЛЮЧОВІ АСПЕКТИ МОДЕЛЮВАННЯ БІЗНЕС-ПРОЦЕСІВ У СФЕРІ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ ІНДУСТРІЇ В УМОВАХ НЕВИЗНАЧЕНОСТІ.....	232
Чорна Н.М. УКРАЇНСЬКА НАЦІОНАЛЬНА ТА РЕГІОНАЛЬНА КУХНІ: ЗМІСТ, ОСОБЛИВОСТІ СТАНОВЛЕННЯ, РОЗВИТКУ ТА ВИКОРИСТАННЯ В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ.....	238

РОЗДІЛ 12. ТУРИЗМ

Долинська О.О., Шоробура І.М., Гільберг Т.Г. ТУРИСТИЧНІ ШЛЯХИ ЯК ЗАСІБ ПОПУЛЯРИЗАЦІЇ КУЛЬТУРНОЇ СПАДЩИНИ.....	244
Долинська О.О., Шоробура І.М., Гуцал Л.А. РОЛЬ ТУРИСТИЧНО-ІНФОРМАЦІЙНИХ ЦЕНТРІВ ДЛЯ РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ В РЕГІОНІ.....	248
Жирак Л.М., Мальована О.Г. КРАФТОВІ ПРОДУКТИ КАРПАТСЬКОГО РЕГІОНУ ЯК СКЛАДОВА РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ.....	253
Матвейчук Л.О., Фурман І.Г. ПРАВОВЕ РЕГУЛЮВАННЯ ТУРИСТИЧНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ В УМОВАХ ЦИФРОВІЗАЦІЇ УКРАЇНИ.....	259
Пасєка С.Р., Горященко М.С. ЗАКОРДОННИЙ ДОСВІД РОЗВИТКУ ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ: МЕТОДОЛОГІЯ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ.....	265
Tiurina Dina, Leonenko Nelli, Liashenko Angelina ASIAN EXPERIENCE IN CREATING AND DEVELOPING ECOTOURISM AND THE PERSPECTIVE OF USING IT IN UKRAINE.....	271
Чуєва І.О., Сидорук А.В. ВИКОРИСТАННЯ МЕТОДІВ БРЕНД- І PR-МЕНЕДЖМЕНТУ В РЕГІОНАЛЬНОМУ ТУРОПЕРЕЙТИНГУ.....	277
Шаповал О.А. ЛІДЕРСЬКИЙ ПОТЕНЦІАЛ ОПЕРАЦІЙНОГО МЕНЕДЖЕРА ЯК КЛЮЧОВИЙ ЧИННИК СТРАТЕГІЧНИХ КОМУНІКАЦІЙ СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ ПЕРСОНАЛОМ.....	282