

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ  
ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ  
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ВОДНОГО ГОСПОДАРСТВА ТА  
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ  
ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ  
ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО  
ДЕПАРТАМЕНТ МАРКЕТИНГУ МІСТА ТА ТУРИЗМУ ВІННИЦЬКОЇ  
МІСЬКОЇ РАДИ**



# **ЗБІРНИК НАУКОВИХ ПРАЦЬ**

**II ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ ІНТЕРНЕТ-  
КОНФЕРЕНЦІЇ**

***«ІНДУСТРІЯ ГОСТИННОСТІ: СТАН, ТЕНДЕНЦІЇ  
ТА ТРЕНДИ РОЗВИТКУ»***

**17 жовтня 2024 року**

**Вінниця – 2024**

**УДК 338.488.2:640.4**

**Індустрія гостинності: стан, тенденції та тренди розвитку:** збірник наукових праць Всеукраїнської науково-практичної Інтернет-конференції. Вінниця: Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ ДТЕУ, 2024. 393 с.

У збірнику наукових праць Всеукраїнської науково-практичної конференції досліджуються проблеми та перспективи розвитку індустрії гостинності в умовах глобальних викликів, аналізуються стратегічні орієнтири розвитку менеджменту та маркетингу в індустрії гостинності, висвітлюються тенденції та тренди розвитку національного та міжнародного туристичного ринку в контексті сталого розвитку України, а також проаналізовано сучасні інноваційні технології в сфері ресторанного господарства.

Розраховано на науковців, викладачів закладів вищої освіти, фахівців сфери готельно-ресторанного бізнесу (HoReCa) та туризму, молодих вчених, здобувачів освітнього ступеня «магістр» та «бакалавр».

**Редакційна колегія:**

Голова редакційної колегії – **Гирич Сергій**, канд. техн. наук, доцент.  
Відповідальний секретар – **Чорна Наталія**, д-р істор. наук, професор.

**Члени редакційної колегії:**

**Кізюн Алла**, канд. географ. наук, доцент;  
**Мазуркевич Ірина**, канд. екон. наук, доцент.

Відповідальність за достовірність даних, статистичної інформації, власних імен, цитат та інших відомостей, наданих у рукописах, несуть автори публікацій.

<b>Михалюк Владислав</b> здобувач освітнього ступеня «магістр» Вінницький торгово-економічний інститут ДТЕУ <b>ЕВОЛЮЦІЯ КУЛІНАРНОГО МИСТЕЦТВА НА ВІДКРИТОМУ ВОГНІ: СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПРИГОТУВАННЯ М'ЯСНИХ СТРАВ НА МАНГАЛІ.....</b>	<b>240</b>
<b>Науменко Вікторія</b> здобувач освітнього ступеня «магістр» Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ <b>М'ЯСНІ ВИРОБИ ЗА ТЕХНОЛОГІЄЮ «SOUS VIDE».....</b>	<b>245</b>
<b>Недоход Олексій</b> здобувач освітнього ступеня «магістр» Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ <b>ВПЛИВ ІНГРЕДІЄНТІВ НА ЯКІСТЬ КОМПОЗИЦІЙ МОЛОЧНИХ КОКТЕЙЛІВ.....</b>	<b>253</b>
<b>Пахомська Олена</b> старший викладач Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ <b>ГАСТРОНОМІЧНА УКРАЇНА, ЯК ТРЕНД РОЗВИТКУ РЕГІОНАЛЬНОЇ САМОБУТНОСТІ ТА КУЛЬТУРНОЇ СПАДЩИНИ.....</b>	<b>262</b>
<b>Пращук Дмитро</b> здобувач освітнього ступеня «магістр» Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ <b>РОЛЬ НЕРИБНИХ ПРОДУКТІВ МОРЯ В РАЦІОНАЛЬНОМУ ХАРЧУВАННІ: Н АУКОВЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ТА ПОПУЛЯРИЗАЦІЯ.....</b>	<b>270</b>
<b>Рейма Максим</b> здобувач освітнього ступеня «магістр» Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ <b>ВПРОВАДЖЕННЯ СУЧАСНОЇ ТЕХНОЛОГІЇ SOUS VIDE ДЛЯ ПІДВИЩЕННЯ ЯКОСТІ М'ЯСНОЇ РЕСТОРАННОЇ ПРОДУКЦІЇ.....</b>	<b>276</b>
<b>Рейма Максим</b> здобувач освітнього ступеня «магістр» Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ <b>ВИКОРИСТАННЯ ТЕХНОЛОГІЇ SOUS VIDE ЯК НАЙКРАЩОЙ СПОСІБ ЗБЕРЕГТИ КОРИСТЬ ПРОДУТУ ПРИ ТЕПЛОВІЙ ОБРОБЦІ.....</b>	<b>283</b>

**ГАСТРОНОМІЧНА УКРАЇНА, ЯК ТРЕНД РОЗВИТКУ  
РЕГІОНАЛЬНОЇ САМОБУТНОСТІ ТА КУЛЬТУРНОЇ СПАДЩИНИ**

*У статті досліджено найбільш популярні страви різних регіонів України. Подорожуючи Україною можна познайомитися з особливостями місцевої (локальної) кухні, кулінарними традиціями з метою дегустації унікальних страв та продуктів, властивих тільки для цієї місцевості.*

**Ключові слова.** Українська кухня, гастротуризм, страва, регіон, локальна кухня, кулінарні традиції,

**Постановка проблеми.** Протягом віків українська кухня трансформувалась та збагачувала свої особливі кулінарні традиції, відзначені сотнями років історії. Сучасні шеф-кухарі не стоять осторонь від цієї спадщини: вони переосмислюють класичні страви, впроваджуючи в них нові гармонії смаку та оновлені техніки приготування, що підкреслюють неповторність кожної страви.

Гастротуризм набирає дедалі більше обертів по всьому світу. Україна з усією своєю кулінарною різноманітністю пропонує чудові можливості для цього виду подорожей. Тим не менш, відкривати для себе всю різноманітність національної кухні не обов'язково тільки іноземцям. Кожен місцевий житель може відчути себе гастрономічним туристом, поглянувши на знайомі місця по-новому та спробувавши страви, які стали символами традиційної кухні.

Гастротуризм, який дедалі більше розвивається та виокремлюється в нові види туризму. Завдяки стрімкому розширенню закладів ресторанного господарства із певною концепцією, де чітко виокремлено технологічні особливості та різновид обслуговування, виник новий підвид гастрономічного туризму – ресторанний туризм [3, с. 71].

**Аналіз останніх досліджень і публікацій.** У науковій літературі проблеми розвитку гастрономічного туризму аналізують такі автори як Д. Басюк, Т. Божук, О. Давидова, Т. Кукліна, Г. Кушнірук, В. Омельницька, А. Голод, О. Никига, М.Паска. О. Радзімовська та інші.

**Мета статті.** Дослідження гастрономічного туризму в Україні, як інноваційного тренду розвитку української локальної кухні.

**Виклад основного матеріалу.** Подорожуючи різними містами України, можна отримати чудову можливість насолодитися різноманіттям української кухні. Кожне місто має свої унікальні кулінарні традиції та страви, які варто спробувати, щоб зрозуміти душу й особливості цього регіону через його кухню.

Українська кухня, подібна величезному пазлу. На перший погляд, вона всюди здається дуже схожою, проте кожен регіон приховує свої неповторні кулінарні секрети та пропонує унікальні страви, якими можна насолодитися лише у визначених містах та селах. Гастрономічна карта України зображена на рисунку 1.

Київщина - котлета по-київськи та борщ. Київ – це серце України, тут можна насолодитися цікавими стравами, що визначають характер цього регіону. Серед них – неперевершена котлета по-київськи, що є візитівкою столиці, знаменита своєю начинкою і хрусткою скоринкою.

Незважаючи на промовисту назву страви, історія її походження досить спірна. Факти вказують на кілька версій виникнення цієї страви. Одна з них пов'язує походження котлети по-київськи з французькою кухнею. За цією версією, котлету винайшли французькі шефи, які прибули до Києва у 19 столітті для роботи в аристократичних маєтках. Їх традиції збереглися, і одного разу вони поєднали курячий фарш з вершковим маслом та зеленню, створивши таку кулінарну диво-страву.



Полтавщина - традиційні галушки. Полтава та галушки – це невід'ємні слова. Побачити скульптуру, що присвячена національній страві не часте явище, однак в Україні можна знайти пам'ятник Полтавській галушці. Ця страва була поетично оспівана видатними українськими літераторами Миколою Гоголем та Іваном Котляревським.

Галушки - це традиційна українська страва, що складається з тіста, яке формують у кульки або прямокутники. Вони можуть бути варені або запечені, а зверху їх покривають різноманітними соусами, м'ясом, сиром чи овочами. Ця страва відома своєю простотою та цікавим смаком, який зачаровує шанувальників української кухні.

Вінниччина – «картопля по-уланівськи». Вінниця славиться на всю країну смачним салом, яке відоме завдяки особливому смаку та високій якості, що привертає увагу багатьох гурманів.

Однак не салом єдиним може зацікавити ця область. «Картопля по-уланівськи» є елементом нематеріальної культурної спадщини Вінниччини. За рецепт Глафіри Василівни Дорош 5 листопада 1965, її навіть нагородили орденом Трудового Червоного Прапора. «Картопля по-уланівськи» відома своїм насиченим смаком, де головний інгредієнт - картопля, яку зазвичай обсмажують на сковороді разом із цибулею та іншими приправами. Необхідно складовою є часник та олія. Обов'язково приготуйте цю страву за оригінальним рецептом.

Також на Вінниччині готують бігос – другу страву з тушкованої кислої капусти з м'ясом і грибами. Причому м'ясо має бути різне, як на солянку: і свинина, і яловичина, і копченості, і ковбаски – чим більше, тим краще.

Ще один польський гостинець – фляки – суп з яловичого рубця, який приправляють коренями, сиром і спеціями. Також ця страва популярна в Галичині.

Житомирщина - деруни. На Поліссі одна з улюблених страв – це оладки з тертої картоплі – деруни, або драники. У Коростені Житомирської області з цієї страви зробили бренд: тут щорічно проводять Міжнародний фестиваль дерунів, куди з'їжджаються проявити своє мистецтво кухарі зі всієї України і не тільки. А

в парку, де він проходить, навіть встановили пам'ятник деруну. Ну і, звичайно ж, місцеві ресторани готові запропонувати кращі варіації цієї страви. Деруни з начинкою: традиційно їх робили із сиром і тушкували в печі. Зараз популярні деруни з грибами, м'ясом, тертим сиром.

Ще одна улюблена страва центральної України – вареники. Готують їх з різними начинками: картоплею, грибами, м'ясом, печінкою, капустою. А бабусі знають особливий рецепт вареників «з таким»: для начинки сало пересмажується на сковороді з борошном і цибулею. Іноді господині можуть здивувати варениками з долоню завбільшки.

А з особливих м'ясних страв можна назвати крученики – невеликі м'ясні рулетки з начинкою з фаршу, паштету, чорносливу з горіхами.

Львівщина – традиційні флячки та випічка. Львів у багатьох людей асоціюється зі смачною кавою та традиційною випічкою. Цей регіон багатий на різноманітні рецепти випічки та десертів. Серед них - львівський сирник, андрути, штрудель, яворівський пиріг та інше.

Усе більше відроджується страв із древньої львівської кухні: знамениті флячки та відомий на увесь світ яворівський пиріг, форель по-панськи та амурні салатики, різноманітні пляцки, телятина у вині, вегетаріанське меню, яким давній ескулап зцілював важко хворих, батярські страви та безліч іншої смакоти [2, с. 332].

Однак родзинкою Львівщини вважають саме флячки або рубці. Ця страва готується на основі густого супу, який має в собі дрібно нарізаний яловичий шлунок, що стає головною «родзинкою» в цьому сметанковому бульйоні з овочами. Щоб справжні флячки були дійсно смачними, вони повинні готуватися на телячому бульйоні, у якому замочена селера.

У Чернігівській області із задоволенням пригощають печенею – це страва в горщиках, до її складу входять картопля, квашена капуста і м'ясо. А на солодке – пиріжки з калиною, адже Чернігівщина багата на ягоди.

Ще один рецепт печені в горщиках, яку готують на Сумщині, оригінальний тим, що з картоплею закладається і м'ясо, і печінка. Усе це готується з болгарським перцем, сметаною і сиром. Ще одна варіація: м'ясо, квасоля, гриби і сметана.



Харківщина – гречаники та слобожанський борщ. Традиційні страви, які популярні в Харківській області, притаманні всій Слобожанщині. Зокрема, борщ по-слобожанськи, який є стравою української кухні, однак відрізняється від класичного варіанту тим, що основу варили на свинячих ребрах, яловичих мозкових кістках або з м'яса півня. Зазвичай ця страва не має насиченого червоного кольору, оскільки нарізаний шматочками буряк закладали разом з м'ясом.

Харківщина славиться приготуванням смачних гречаників. В їх складі є яйця, курячий, свинячий або яловичий фарш та, звісно, варена гречана крупа. Цю страву часто люблять за простоту, поживні властивості та можливість комбінувати з різними гарнірами.

Івано-Франківщина – бануш та гомбовці. Івано-Франківська область в Україні славиться своєю кулінарною спадщиною. Страви відображають багатство культури та кухні Івано-Франківської області та є частиною традиційної гастрономічної спадщини всього регіону.

Бануш або банош – це страва із кукурудзяної крупи, що вариться на основі жирного молока, сметани чи вершків. Обов'язково додають козячий сир, шкварки та різну зелень. Страва виходить дуже насиченою, з яскравим молочним присмаком та ніжною текстурою.

Гомбовці – це традиційний десерт, схожий на лінівні вареники, але з різноманітною начинкою та паніруванням. Цікавою особливістю є те, що в китайській національній кухні є майже ідентична страва – баоцзи. Деякі дослідники припускають, що історія походження гомбовців криється серед людей, що вели кочовий спосіб життя.

Херсонщина - баклажани по-херсонськи. Кухня південного регіону України неодмінно пов'язана з овочами та фруктами, якими так багатий цей регіон. Баклажани «по-херсонськи» - це цікава страва, що готується на основі баклажанів, які запікаються або тушкуються з різноманітними начинками та соусами.

Одним з варіантів готування «баклажанів по-херсонськи» або «синеньких»

є приготування начинки з різних овочів, таких як помідори, цибуля, перець, морква та інші, які тушкують разом з нарізаними на кубики або колечками баклажанами. Спеції та трави підсилюють смак страви. Баклажани можуть бути приготовані різними способами, а якщо трохи змінити рецепт, тоді такий овочевий салат можна законсервувати та смакувати протягом всієї зими.

Закарпаття – бограч. На Закарпатті традиційна кухня теж багата на унікальні страви, які відображають місцеві традиції та культурні особливості регіону.

Бограч - це популярна страву родом з Угорщини, яка широко поширилася в Закарпатському регіоні України. Це дуже густий суп з різних сортів м'яса (часто яловичини, свинини та баранини), овочів (перець, картопля), що приправлені паприкою та іншими спеціями.

Саме слово «бограч» перекладається як «гуляш у казанку», тому традиційно процес тушкування м'яса та овочів має відбуватися на вогні великого відкритого казану. Такий метод приготування додає страві особливий смак та аромат. Бограч готується дуже довго, щоб всі інгредієнти добре протушувалися та об'єдналися в одне ціле.

Одещина – биточки з тюльки та форшмак по-одеськи. Нікого не здивує, що кухня портового міста більшою мірою пов'язані з рибою. Одеські страви часто характеризуються смаковим розмаїттям та використанням свіжих морепродуктів, що робить цей регіон одним з найцікавіших для гурманів та шанувальників кулінарних витворів.

Биточки з тюльки - це смачна страву з риби, яка відома у прибережних регіонах. Вона виготовляється з тюльки - риби з родини оселедцевих, яка має м'яке м'ясо та ніжний смак. Для приготування биточків з тюльки спочатку рибу чистять, видаляють кістки та шкіру. Потім м'ясо тюльки подрібнюють та змішують з різноманітними інгредієнтами, такими як цибуля, яйця, хліб, спеції та інші добавки за смаком.

Форшмак по-одеськи або як його ще називають «рублений оселедець» - поєднує в собі традиції одеської кухні з елементами єврейської. Основні складники цієї страви - оселедець, яблука, цибуля та яйця. Це страву-паштет, яка

має неповторний смак і відома своєю ніжною текстурою. Зазвичай подається як холодна закуска до столу, поруч кладуть чорни хліб або тости [1]. Також, Одеса славиться найрізноманітнішими смачними стравами з морепродуктів, що обумовлено її прибережним розташуванням. Серед численних рибних страв варто спробувати гефілте-фіш. Це фарширована риба, приготовлена з декількох видів риб. Завжди залишається затребуваною смажена риба. Але все ж особливою популярністю користується одеський плов з мідіями. Його готують як відомі ресторани, так і невеликі прибережні кафе. Також мідії часто просто смажаться на великих металевих листах. Традиційною одеською закускою до пива є відварні дрібні креветки, які називають «рачками» [4].

**Висновки і перспективи подальших досліджень.** Україна має величезний потенціал для розвитку сфери гостинності – міста і села, природні ландшафти, їхні унікальні історичні та національно-культурні особливості можуть привабити не тільки туристів з інших регіонів, а й з інших країн.

Відомо, що кожен регіон України є неповторним і володіє великою різноманітністю страв та продуктів, які стають візитівкою його автентичної кухні. Головною рушійною силою у розвитку гастротуризму стають тематичні фестивалі локальної їжі і місцевих страв.

Дослідження автентичних рецептур страв із використанням локальних продуктів, широке впровадження їх у меню закладів ресторанного господарства, а також розширення асортименту даної продукції за рахунок упровадження сучасного інноваційного устаткування є перспективою подальших досліджень.

#### **Список використаних джерел:**

1. Традиційна кухня України: чим пригощають у різних регіонах. URL: <https://firtka.if.ua/blog/view/tradicijna-kuhna-ukraini-cim-prigosaut-u-riznih-regionah101198> (дата звернення 11.09.2024).
2. О. Найда, В. Чирка, Б. Фик, М. Паска. Концептуальні засади розвитку львівської кухні в умовах сьогодення. *Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта, практика*: тези доп. III всеукр. наук.-практ. конф. (м. Львів, 18 травн. 2023 р.). Львів. 2023. С.331-333.

3.О. Радзімовська, М. Паска. Локальна кухня як інноваційний тренд розвитку ресторанного туризму в регіоні. *Молода спортивна наука України*. 2022. Т.4. С. 71-72.

4.Туризм гастрономічний: улюблені страви 5 регіонів України. URL:<https://doba.ua/ukr/blog/turizm-gastronomichnij-ulyubleni-stravi-5-regioniv-ukrayini.html> (дата звернення 11.09.2024).

**УДК 612.398:641.565**

**Пращук Дмитро**

**здобувач освітнього ступеня «магістр»**

Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ

### **РОЛЬ НЕРИБНИХ ПРОДУКТІВ МОРЯ В РАЦІОНАЛЬНОМУ**

### **ХАРЧУВАННІ: НАУКОВЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ТА ПОПУЛЯРИЗАЦІЯ**

*Стаття досліджує роль нерибних продуктів моря в раціональному харчуванні та методи їх популяризації серед споживачів. У ній проаналізовано сучасні наукові дослідження, що підтверджують високу харчову цінність таких продуктів, як мідії, устриці, кальмари та креветки. Особливу увагу приділено корисним властивостям нерибних морепродуктів, зокрема високому вмісту білка, омега-3 жирних кислот, вітамінів і мінералів, а також їх впливу на здоров'я людини. Стаття також розглядає ефективні маркетингові стратегії популяризації цих продуктів для підвищення їх споживання в різних країнах. Висновки підкреслюють необхідність розширення інформування населення та залучення кулінарних експертів до процесу популяризації.*

**Ключові слова:** *нерибні продукти моря, раціональне харчування, білок, омега-3, харчова цінність, популяризація.*

**Постановка проблеми.** Зростаюча увага до здорового харчування та екологічно стійкого споживання створює потребу в популяризації продуктів, які поєднують високу харчову цінність і низький екологічний слід. Нерибні продукти моря, такі як креветки, кальмари, мідії та устриці, є важливими джерелами білка, омега-3 жирних кислот і мікроелементів, однак їх споживання