

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

Крижак Л.М., канд. техн. наук Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ ВЛАСТИВОСТІ СТРУКТУРОУТВОРЕННЯ РІДКИХ КИСЛОМОЛОЧНИХ НАПОЇВ.....	161
Лук'янець А.В. Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ ІННОВАЦІЙНА ДІЯЛЬНІСТЬ НА ТУРИСТИЧНОМУ ПІДПРИЄМСТВІ.....	168
Мазуркевич І.О., канд. екон. наук Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННИХ МЕРЕЖ В УКРАЇНІ.....	173
Онищук Н.В., канд. екон. наук, доцент Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ МАРКЕТИНГОВА ДІЯЛЬНІСТЬ ТУРИСТИЧНИХ ПІДПРИЄМСТВ.....	180
Пахомська О.В. Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ ТРЕНДИ СУЧАСНОГО КОНДИТЕРСЬКОГО МИСТЕЦТВА.....	186
Постова В.В., канд. екон. наук Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ ВЕГЕТАРІАНСТВО: СУЧАСНИЙ ТРЕНД, ЩО ТРАНСФОРМУЄ РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС.....	192
Рябенська М.О., канд. екон. наук, доцент Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ НАПРЯМКИ ПІДВИЩЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ УПРАВЛІННЯ ЛОЯЛЬНІСТЮ СПОЖИВАЧІВ В ЗАКЛАДАХ ГОТЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ.....	206
Семко Т.В., канд. техн. наук, доцент Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ ЛОКАЛЬНА СИРОВИНА ЯК НОВИЙ ТРЕНД УКРАЇНСЬКОЇ КУХНІ.....	214
Фіалковська Л.В., канд. техн. наук, доцент Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОГРУНТУВАННЯ СТВОРЕННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....	224
Чорна Н.М., д-р іст. наук, професор Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ НАЦІОНАЛЬНА КУХНЯ: ЗМІСТ ТА ОСОБЛИВОСТІ ФОРМУВАННЯ.....	230

ДЕРЖАВОТВОРЧІ ПРОЦЕСИ В УМОВАХ ГЛОБАЛІЗОВАНОГО СУСПІЛЬСТВА: ІСТОРИЧНІ, ФІЛОСОФСЬКІ, СОЦІАЛЬНО- ПСИХОЛОГІЧНІ ТА ПРАВОВІ АСПЕКТИ

Бахновська І.П., канд. юрид. наук, доцент Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ ПОРІВНЯЛЬНИЙ АСПЕКТ ДІЯЛЬНОСТІ АКЦІОНЕРНИХ ТОВАРИСТВ У ПРАВІ ЄВРОПЕЙСЬКОГО СОЮЗУ ТА УКРАЇНИ.....	239
---	------------

4. П'ятницька Г.Т. Формування стратегії розвитку підприємств ресторанного господарства: автореф. дис. д-ра екон. наук : 08.00.04 / Г. Т. П'ятницька; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. Київ., 2008. 43 с.

5. Головка О.П. Організація готельного господарства: навчальний посібник; М-во освіти і науки України, Мукачівський державний університет. Київ: Кондор, 2011. 408 с.

УДК 008+316.7 (477)

Чорна Н.М., д-р іст. наук, професор

ORCID <https://orcid.org/0000-0002-6709-6364>

Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ

НАЦІОНАЛЬНА КУХНЯ: ЗМІСТ ТА ОСОБЛИВОСТІ ФОРМУВАННЯ

У статті розглянуто підходи дослідників до трактування змісту терміну «національна кухня», розглянуто чинники, які зумовили її суть та продовжують на неї впливати. Увагу зосереджено на генезисі української кухні. Наголошено, що національна кухня є складовою культурної спадщини і від неї значно залежить національна ідентифікація та збереження національної самобутності.

Ключові слова: національна кухня, українська кухня, культурна спадщина, національна ідентичність.

Постановка проблеми. Українська кухня створювалась протягом багатьох віків, саме тому вона в певній мірі відбиває не тільки історичний розвиток українського народу, його звичаї і смаки, а й соціальні умови, природні та кліматичні особливості, в яких перебував український народ в процесі свого історичного розвитку.

Наразі у світі офіційно визнані три українські національні страви: борщ,

вареники та сало, а сама кухня посідає восьме місце у десятці найунікальніших та найсмачніших. Ресторани української кухні користуються популярністю як в Україні, так і у всьому світі. В Україні ж упродовж кількох крайніх років українська національна кухня формує собою один із основних трендів ресторанної галузі.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Дослідження української національної кухні представлені двома блоками джерел: 1) технологічна література, представлена великим асортиментом праць, наповнених рецептурами та технологічними картами; 2) історична література, написана на основі аналізу архівних джерел та матеріалів, а також спілкування з літніми людьми, які є носіями знань про національні страви та продукти. Серед другого блоку книг першочергової уваги заслуговують книги за авторством О. Брайченко [1], О. Мотузенко [2], І. Лильо та М. Душар [3], ін. Саме вони і викликають найбільший інтерес в авторки цих рядків.

Мета статті – на основі звернення до розвідок дослідників, а також результатів власного дослідницького пошуку розкрити зміст терміну «національна кухня», вивчити чинники, які на неї впливають, а також розглянути особливості генезису української національної кухні.

Виклад основного матеріалу дослідження. Попри широке розповсюдження терміну «національна кухня», у науковому, науково-популярному, масмедійному дискурсі можна знайти не так багато визначень змісту даного терміну, що актуалізує необхідність його дослідження.

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 [4].

У публікації [5] знаходимо трактування національної кухні Ульбрехта Беренса, шеф-кухаря та власника ресторану «Little BUN» (Бельгія). Він

національною кухнею називає 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 [6], 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 страв чи 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 чинників, 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 [4].

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

Разом з тим, національна кухня – це не лише про минуле, але й про сучасне та про майбутнє. Так, до прикладу, відомий український шеф-кухар та мандрівник Едуард Канарян під національною кухнею розуміє «продукти, можна виростити у своїй країні та приготувати на свій лад, трансформуючи кулінарні, традиції властиві певному регіону» [5].

Як свідчить історія, українська національна кухня є результатом нескінченної боротьби та вічного впливу зовнішніх чинників. Згідно з істориками, які працюють над вивченням української національної 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. українська кухня оформлюється в окрему кухню, на основі наявних у кожній з регіональних частин України елементів кулінарної культури [7, с. 148]. Попри те, що ці елементи були дуже різні внаслідок величезності території, на якій мешкали українці, відмінності природних умов і історичного розвитку окремих частин її, співіснування поруч безлічі націй, українська кухня виявилася на рідкість цілісною, насамперед за набором використовуваних продуктів та принципами кулінарної обробки.

Українська національна кухня, таким чином, формувалася під впливом низки чинників, основними з яких 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 [8].

- розміщення території на стикові 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 та появі різноманітних нових продуктів і їх доступності.

Подібно іншим державам, в Україні ще сто років тому кожен соціальний клас мав свою кухню. Існувало, таким чином, 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 [9].

Українська національна 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 національну кухню, першість, поза сумнівом, – за борщем. Внесений у 2022 р. до Репрезентативного списку нематеріальної культурної спадщини людства ЮНЕСКО [10], 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 національної кухні є виключно українськими. До прикладу, сало, яке вважається одним із гастрономічних символів України та українців і яким усі ми дуже пишаємося, поширене також в Італії, під назвою «лардо». 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. Що стосується голубців, які також вважаються українською національною стравою, вони є на озброєнні чи не у кожної господині, незалежно від її національної приналежності. Відомо, що найдавнішими є єврейські голубці «холишкес», які традиційно готують на Суккот – свято осіннього врожаю. Для цього в капустяні листи загортають яловичий фарш, перемішаний з рисом, заливають томатним соусом та тушкують. Схожою є сарма, яку готують у Сербії, Хорватії, Болгарії, Македонії та в Туреччині. Що ж стосується українських голубців, у Карпатах їх готують з кукурудзяною кашею, у Полтаві – з гречкою зі шкварками, в інших регіонах – з рисом та м'ясних фаршем, а загортають начинку, залежно від сезону та місцевості, у свіже або квашене капустяне листя, інколи – в бурякове чи виноградне листя. Схожою є історія з варениками, домашньою ковбасою та багатьма іншими стравами.

Слід розуміти також і те, що далеко не всі страви української національної кухні відомі українцям: частина наших сучасників про деякі з них лише чули, а частина про них 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 [11].

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. Та саме в цій площині перебуває дуже серйозна проблема, існування якої становить загрозу національній ідентичності

українців. Так, національна кухня є частиною національної культурної спадщини, без збереження якої неможливо зберегти національну ідентичність. Відтак, втрачаючи українську національну кухню, крок за кроком, 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 відповідно українська національна 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 доклалася 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», «Міміза», картопляне пюре, жульєн, бульйон), які інтегрували через робітниці столові до домашніх меню рядових громадян [11]. Аналіз радянської кулінарії свідчить, що побудована вона була на основі дуже спрощеної французької кухні.

Щодо розвитку національної кухні, 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, приготовані 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 національним символом, українці вперше побачили 150 років тому, відповідно до того часу готували їжу 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, у XIX ст. борщ став символом «народної української кухні». 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 родинах 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 готуватися борщ на буряковому квасі протрималася в Україні до середини XX ст.

Висновки і перспективи подальших досліджень. Дослідження української національної кухні – справа важлива, насамперед з огляду на її спроможність забезпечувати збереження та розвиток української національної ідентичності. Водночас, споживання страв української національної кухні – один із основних трендів ресторанної галузі сучасного нам періоду, популярність якого в найбільшій перспективі продовжуватиме зростати. Подальші наші дослідження перебуватимуть у площині становлення та розвитку української національної кухні, вивчення стародавніх рецептур та популяризації їх серед зацікавленої громадськості з обґрунтуванням необхідності їх впровадження в діяльність закладів ресторанного господарства.

Список використаних джерел:

1. Брайченко О. Україна. Їжа та історія. Київ : Іжак, 2021. 286 с.
2. Мотузенко О. Україна. Їжа, знання та історії гастрономічної спадщини. Полленцо, 2022. 218 с.
3. Лильо І. Душар М. Шляхетна кухня Галичини. Львів : Видавництво Старого Лева, 2023. 488 с.

4. Клопотенко Є. Що готують українці і чому ми втрачаємо національну кухню. Блог кулінара. URL : <https://life.nv.ua/ukr/blogs/shcho-gotujut-ukrajintsi-i-chomu-mi-vtrachajemo-natsionalnu-kuhnju-blog-kulinara-315213.html> (дата звернення: 04.05.2024).

5. Національна кухня: тренд, історія чи необхідність. URL : <https://foodandsuccess.com/ua/insights/tpost/yspk3ivyba-natsionalnaya-kuhnya-trend-istoriya-ili> (дата звернення: 07.05.2024).

6. 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. (м. Тернопіль, 26 травня 2023 р.). Тернопіль, 2023. С. 92-93. URL: https://elartu.tntu.edu.ua/bitstream/lib/41740/2/KhI_VNPK_2023_Ostrovska_H-Transformation_of_national_92-93.pdf (дата звернення: 09.05.2024).

7. 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: 09.05.2024).

8. Що таке «українська кухня»? Історія, страви, смаки. URL : <https://obarykada.com/chasopys/shho-take-ukrayinska-kuhnya-istoriya-stravy-smaky/> (дата звернення: 09.05.2024).

9. Ворона Т. Як українці втратили національні страви і чому радянська кулінарія не має до них жодного 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: 06.05.2024).

10. Барсукова О. Український борщ визнали об'єктом культурної спадщини ЮНЕСКО. URL : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Kis_2017_1_28 (дата звернення: 07.05.2024).

11. Ворона Т. Як українці втратили національні страви і чому радянська кулінарія не має до них жодного 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: 06.05.2024).