



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХМЕЛЬНИЦЬКА ОБЛАСНА СПІЛКА СПОЖИВЧИХ ТОВАРИСТВ
НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНИЙ ЦЕНТР «УКООПОСВІТА»
ДЕПАРТАМЕНТУ ОСВІТИ ТА НАУКИ ХМЕЛЬНИЦЬКОЇ ОДА
ХМЕЛЬНИЦЬКИЙ КООПЕРАТИВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ЛУЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ЛЬВІВСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ

МАТЕРІАЛИ

І Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції



Хмельницький
2025

УДК 641.8:316.7(477.43)

ХК 95

Рекомендовано до друку Вченою радою Хмельницького кооперативного торговельно-економічного інституту (протокол № №5 від 28.02.2025 р.)

Рецензенти:

МАТВІЙЧУК Людмила – доктор економічних наук, професор, завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи Луцького національного технічного університету;

ШАРАН Лариса – кандидат технічних наук, доцент, завідувач кафедри готельно-ресторанної справи Національного університету харчових технологій.

Редакційна колегія: МАТВЄЄВ Андрій – голова, кандидат історичних наук, доцент, в. о. президента Хмельницького кооперативного торговельно-економічного інституту; ЗАМАЗІЙ Оксана – заступник голови, доктор економічних наук, професор, проректор з наукової роботи Хмельницького кооперативного торговельно-економічного інституту; ЛЯШУК Катерина – кандидат економічних наук, директор Хмельницького кооперативного фахового коледжу Хмельницького кооперативного торговельно-економічного інституту; ДжЕРЕЛЕЙКО Світлана – кандидат економічних наук, доцент, декан факультету управління, підприємництва та права Хмельницького кооперативного торговельно-економічного інституту; САПОТНИЦЬКА Наталія – кандидат економічних наук, завідувач кафедри підприємництва, торгівлі, логістики та готельно-ресторанної справи Хмельницького кооперативного торговельно-економічного інституту; ТЯГУНОВА Наталія – кандидат економічних наук, професор, професор кафедри підприємництва, торгівлі, логістики та готельно-ресторанної справи Хмельницького кооперативного торговельно-економічного інституту; ТРИШКІНА Ніна – кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри підприємництва, торгівлі, логістики та готельно-ресторанної справи Хмельницького кооперативного торговельно-економічного інституту; БУЗНИЦЬКА Ірина – викладач кафедри підприємництва, торгівлі, логістики та готельно-ресторанної справи Хмельницького кооперативного торговельно-економічного інституту; КУЧЕРУК Надія – старший викладач кафедри підприємництва, торгівлі, логістики та готельно-ресторанної справи Хмельницького кооперативного торговельно-економічного інституту; ГРИЩЕНКО Марія – викладач кафедри підприємництва, торгівлі, логістики та готельно-ресторанної справи Хмельницького кооперативного торговельно-економічного інституту; БУДНИК Алла – викладач другої категорії, голова циклової комісії загальноосвітніх дисциплін Хмельницького кооперативного фахового коледжу Хмельницького кооперативного торговельно-економічного інституту; ВИШНЕВСЬКА Людмила – директор кафе «Театральне», м. Хмельницький; ДЯЧУК Галина – директор колективним підприємством «Їдальня № 33» м. Хмельницький; КОЦЮК Володимир – кандидат історичних наук, доцент, завідувач кафедри соціально-гуманітарної підготовки Хмельницького кооперативного торговельно-економічного інституту; ЛОПАТОВСЬКА Оксана – викладач вищої категорії, голова циклової комісії менеджменту та фінансів Хмельницького кооперативного фахового коледжу Хмельницького кооперативного торговельно-економічного інституту; НІКОЛЬЧУК Юлія – кандидат економічних наук, доцент, завідувач кафедри фінансів, обліку та аудиту Хмельницького кооперативного торговельно-економічного інституту; ОМЕЛЬЧУК Світлана – викладач методист, голова циклової комісії інформаційних технологій Хмельницького кооперативного фахового коледжу Хмельницького кооперативного торговельно-економічного інституту; ОЛУЙКО Віталій – доктор наук з державного управління, професор, завідувач кафедри права і публічного адміністрування Хмельницького кооперативного торговельно-економічного інституту; ПОПИК Андрій – викладач вищої категорії, голова циклової комісії права та суспільних дисциплін Хмельницького кооперативного фахового коледжу Хмельницького кооперативного торговельно-економічного інституту; ПЕТРОВА Софія – старший лаборант, викладач вищої категорії Хмельницького кооперативного фахового коледжу Хмельницького-кооперативного

торгівельно-економічного інституту; СІЦІНСЬКА Майя – доктор наук з державного управління, професор, професор кафедри права та публічного адміністрування Хмельницького кооперативного торговельно-економічного інституту; СЕМЕНОВА Анна – доктор філософії, методист відділу наукової роботи Хмельницького кооперативного торговельно-економічного інституту; ЯНКОВСЬКА Галина – кандидат економічних наук, доцент кафедри маркетингу та менеджменту Хмельницького кооперативного торговельно-економічного інституту.

ХК 95 *Кухня Хмельниччини в гастрономічній культурі України: історія та сучасність*: матер. // всеукр. наук.-практ. інтернет-конф. (м. Хмельницький, 21 лютого 2025 р.) / редкол. : А. Ю. Матвеев (голова) та ін. Хмельницький : ХКТЕІ, відділ наукової роботи, 2025. 191 с.

Автори несуть відповідальність за достовірність матеріалу та коректність тексту

Збірник містить матеріали I Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції «Кухня Хмельниччини в гастрономічній культурі України: історія та сучасність» (м. Хмельницький, 21 лютого 2025 р.) з актуальних питань: історії та розвитку української кухні, популяризації давніх рецептів страв Хмельниччини та українських традицій гостинності і культури приготування страв, сучасної гастрокультури Хмельниччини, закладів громадського харчування та особистостей в кулінарній сфері. Для освітян, науково-педагогічних працівників, здобувачів освіти, підприємців, громадськості, усіх, хто цікавиться регіональною кухнею.

Електронна версія збірника оприлюднюється на офіційній сторінці ХКТЕІ:
<http://www.xktei.km.ua/naukova-diyalnist/naukovi-vidannya/>

© Хмельницький кооперативний торговельно-економічний інститут, 2025
© Автори статей, 2025

ЗМІСТ

УКРАЇНСЬКА КУХНЯ: ВІД МИНУЛОГО ДО СЬОГОДЕННЯ

<i>Андрій Матвеев, Наталія Сапотницька</i> ПРОЄКТ ХКТЕІ «КУХНЯ ХМЕЛЬНИЧЧИНИ» ВІД ІДЕЇ ДО НДР.....	9
<i>Віталіна Бурлака, Наталія Макогончук</i> УКРАЇНСЬКА КУЛІНАРІЯ ХМЕЛЬНИЧЧИНИ.....	11
<i>Ірина Бузницька, Марк Довгалюк</i> ХЛІБ ХМЕЛЬНИЧЧИНИ: ТРАДИЦІЇ ТА СМАК ПЕРЕВІРЕНІ ЧАСОМ.....	14
<i>Світлана Ганаба</i> РИТУАЛЬНА ЇЖА У ГАСТРОНОМІЧНІЙ КУЛЬТУРІ ПРИДНІСТРОВ'Я.....	16
<i>Альбіна Грушко, Світлана Мороз</i> ФОРМУВАННЯ ТРАДИЦІЙ УКРАЇНСЬКОЇ КУХНІ ПІД ВПЛИВОМ ІСТОРИЧНИХ, КУЛЬТУРНИХ ТА ГЕОГРАФІЧНИХ ЧИННИКІВ.....	18
<i>Олександра Горобець, Зоя Гайворонська</i> УКРАЇНСЬКА КУХНЯ ВІД ІСТОРІЇ ДО СУЧАСНОСТІ.....	20
<i>Ольга Дулька, Віталій Прибильський, Світлана Лапан</i> БЕЗАЛКОГОЛЬНІ ФЕРМЕНТОВАНІ НАПОЇ – ВІД МИНУЛОГО ДО СЬОГОДЕННЯ.....	21
<i>Ганна Запаренко, Яна Яценко</i> АНАЛІЗ РЕЦЕПТУРНОГО СКЛАДУ БОРЦІВ У РІЗНИХ РЕГІОНАХ УКРАЇНИ.....	23
<i>Володимир Лазаренко</i> ПИРОГИ З ШКІЛЬНОЇ ПЕЧІ.....	25
<i>Наталія Макогончук</i> БАГАТА ГАСТРОНОМІЧНА СПАДЩИНА УКРАЇНСЬКОЇ КУХНІ.....	27
<i>Андрій Матвеев, Людмила Чижевська</i> ПОВСЯКДЕННІ СТРАВИ УКРАЇНСЬКОЇ КУХНІ: ВІД МИНУЛОГО ДО СЬОГОДЕННЯ.....	29
<i>Світлана Мороз, Олена Калашник</i> Ф'ЮЖН УКРАЇНСЬКОЇ КУХНІ: ГАРМОНІЯ ТРАДИЦІЙ, ЕТИКИ ТА ГАСТРОНОМІЧНОЇ КУЛЬТУРИ.....	32
<i>Олена Онофрійчук, Жанна Пирожук</i> МОЛОЧНІ СКАРБИ ПОДІЛЛЯ.....	34
<i>Олена Онофрійчук</i> ТРАДИЦІЇ СУШІННЯ ПРОДУКТІВ НА ХМЕЛЬНИЧЧИНІ.....	36
<i>Юрій Олійник</i> ХЛІБ: ЕВОЛЮЦІЯ ХАРЧОВОЇ КУЛЬТУРИ.....	39
<i>Анна Семенова</i> КУЛІНАРНА СПАДЩИНА НІЖИНА.....	42
<i>Олена Сосніна</i> ГАСТРОНОМІЧНА КУЛЬТУРА ХМЕЛЬНИЧЧИНИ У ВОЄННИЙ ЧАС: НОВІ ВИКЛИКИ ТА ІНІЦІАТИВИ.....	46
<i>Ольга Свистунова</i> ГАЛИЦЬКА КУХНЯ: СТАНОВЛЕННЯ, ОСОБЛИВОСТІ, РОЗВИТОК.....	49
<i>Роман Сніщенко, Діана Мазур-Надопна</i> ПОЗИЦІЯ ПРАТ «ХМЕЛЬПИВО» НА РИНКУ ПИВА В УКРАЇНІ.....	50
<i>Ніна Трішкіна, Ангеліна Пархоменко</i> СВЯТА ВЕЧЕРЯ.....	53
<i>Наталія Франків</i> ХМІЛЬНІ НАПОЇ ПОДІЛЛЯ ДОБИ КИЇВСЬКОЇ РУСІ.....	55

ДАВНІ РЕЦЕПТИ СТРАВ ХМЕЛЬНИЧЧИНИ

Наталія Вовчек

РИБА ЯК ЦІННИЙ ХАРЧОВИЙ РЕСУРС ТРАДИЦІЇ ТА СУЧАСНІСТЬ КУЛІНАРНОГО ВИКОРИСТАННЯ.....57

Алла Дідик, Дмитро Ващук

ВІД ПРОСТОТИ ДО ВИШУКАНОСТІ: МАКАРОНИ ПО-ФЛОТСЬКИ У ЗАКЛАДАХ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ ХМЕЛЬНИЧЧИНИ.....59

Алла Дідик, Сергій Алексюк

РОЛЬ ШТУЧНОГО ІНТЕЛЕКТУ У ВІДТВОРЕННІ ДАВНІХ РЕЦЕПТІВ ТА КУЛІНАРНИХ ТРАДИЦІЙ.....61

Алла Дідик, Катерина Атерлей

СОЛОДКІ ТРАДИЦІЇ ХМЕЛЬНИЧЧИНИ: МЕДОВИК ЯК СИМВОЛ УКРАЇНСЬКОЇ ГОСТИННОСТІ.....64

Алла Дідик, Галина Яремус

ДАВНІ РЕЦЕПТИ ХМЕЛЬНИЧЧИНИ: ТРАДИЦІЙНА МАМАЛИГА З СИРОМ І ГРИБАМИ.....67

Алла Дідик, Карина Панасюк

БОРЩ ЯК ГАСТРОНОМІЧНИЙ СИМВОЛ УКРАЇНИ: ТРАДИЦІЇ ПРИГОТУВАННЯ НА ХМЕЛЬНИЧЧИНІ.....70

Руслан Зелінський

НА ПАТЕЛЬНІ І НА П'ЄДЕСТАЛІ.....73

Ірина Корецька, Володимир Польовик, Олександр Пазюк

ДІЄТИЧНІ М'ЯСНІ ЗАКУСКИ.....75

Юлія Нікольчук, Юлія Марчевська

ДАВНІ РЕЦЕПТИ СТРАВ ГОРОДОЧЧИНИ.....78

Олена Петришина

СТАРОВИННІ СТРАВИ КОРИННОГО НАСЕЛЕННЯ ПОДІЛЬСЬКОЇ ГУБЕРНІЇ.....79

Олександр Романюк

ЛЕЖНІ – СТРАВА РОДОМ З ПОДІЛЛЯ.....84

Марія Турчиняк, Олеся Волобуєва

КУЛЬТУРА СПОЖИВАННЯ КАВИ ТА ЇЇ ВПЛИВ НА ОРГАНІЗМ ЛЮДИНИ.....89

УКРАЇНСЬКІ ТРАДИЦІЇ ГОСТИННОСТІ ТА КУЛЬТУРА ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ

Наталія Вовчек, Анна Гуцал

БАГАТСТВО ТА РІЗНОМАЇТТЯ ПОДІЛЬСЬКОГО СТОЛУ.....90

Марія Грищенко

ВПЛИВ КУЛІНАРНИХ ТРАДИЦІЙ СУСІДНІХ КРАЇН НА ГАСТРОНОМІЧНІ ЗВИЧАЇ ХМЕЛЬНИЧЧИНИ.....92

Ірина Бузніцька

СМАЧНІ ТРАДИЦІЇ ХМЕЛЬНИЧЧИНИ: СТРАВИ, ЯКІ ВАРТО СПРОБУВАТИ.....94

Нікіта Дмитренко, Оксана Замазій

МЕТОДИ ПОПУЛЯРИЗАЦІЇ УКРАЇНСЬКОЇ КУХНІ: БЛОГІНГ.....96

Тетяна Зубехіна

УКРАЇНСЬКІ ТРАДИЦІЇ ГОСТИННОСТІ: СЕРЦЕ КУЛЬТУРНОГО ТУРИЗМУ.....98

<i>Віра Нич</i>	СТРАВИ, ЩО ОБ'ЄДНУЮТЬ: КУЛІНАРНІ ТРАДИЦІЇ ГОСТИННОСТІ НА ПОДІЛЛІ.....	100
<i>Оксана Кибичи, Олена Шепелева, Аліна Наконечна</i>	ТРАДИЦІЇ ГОСТИННОСТІ ТА КУЛЬТУРА ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ НА ХМЕЛЬНИЧЧИНІ.....	102
<i>Наталія Макогончук</i>	УКРАЇНСЬКІ КУЛІНАРНІ ТРАДИЦІЇ ЗА ЯРОСЛАВА МУДРОГО (ХІ СТ.).....	103
<i>Людмила Матвійчук, Михайло Лепкий, Дарина Остапович</i>	РОЗВИТОК ГАСТРОНОМІЧНОЇ СПАДЩИНИ ВОЛИНІ.....	105
<i>Ніна Трішкіна, Аліна Войцешина</i>	ХЛІБ ТА СІЛЬ УКРАЇНСЬКОЇ ГОСТИННОСТІ.....	107
<i>Дарія Серова, Світлана Мороз</i>	ТРАДИЦІЇ ГОСТИННОСТІ ТА ГАСТРОНОМІЧНА КУЛЬТУРА В УКРАЇНІ.....	109
<i>Наталія Тягунова</i>	ГОСТИННІСТЬ ЯК КЛЮЧОВИЙ ЕЛЕМЕНТ УСПІШНОГО ПІДПРИЄМНИЦТВА В УКРАЇНІ: ТРАДИЦІЇ ТА СУЧАСНІ ПІДХОДИ.....	112

СУЧАСНА ГАСТРОКУЛЬТУРА ХМЕЛЬНИЧЧИНИ

<i>Алла Будник</i>	ВПЛИВ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ НА ПОПУЛЯРИЗАЦІЮ УКРАЇНСЬКИХ КУЛІНАРНИХ ТРАДИЦІЙ У ХМЕЛЬНИЦЬКІЙ ОБЛАСТІ.....	114
<i>Наталія Вокотруб-Барвінок</i>	ВПРОВАДЖЕННЯ ДАВНІХ МЕТОДІВ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ НА ХМЕЛЬНИЧЧИНІ: КОПЧЕННЯ.....	116
<i>Марія Грищенко, Анастасія Ходирьова</i>	ВИКОРИСТАННЯ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ СЕРВІСАМИ З ДОСТАВКИ ЇЖІ НА ХМЕЛЬНИЧЧИНІ.....	118
<i>Алла Дідик</i>	АВТЕНТИЧНА КУХНЯ ХМЕЛЬНИЧЧИНИ ТА ЇЇ ПОПУЛЯРИЗАЦІЯ ЧЕРЕЗ ЦИФРОВІ ТЕХНОЛОГІЇ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ.....	120
<i>Андрій Матвєєв, Володимир Коцюк, Жанна Пирожук</i>	МЕД У КУЛІНАРНІЙ СПАДЩИНІ ХМЕЛЬНИЧЧИНИ: ВІД ТРАДИЦІЙ ДО СУЧАСНИХ ТРЕНДІВ.....	123
<i>Андрій Матвєєв, Володимир Коцюк, Жанна Пирожук</i>	«ЛИКЕРІЯ»: СОЛОДКА ІСТОРІЯ СІМЕЙНОГО БІЗНЕСУ.....	127
<i>Світлана Джерелейко, Артем Джерелейко</i>	СУЧАСНА ГАСТРОКУЛЬТУРА УКРАЇНИ: РЕГІОНАЛЬНИЙ ВИМІР.....	133
<i>Андрій Попик</i>	ОСОБЛИВОСТІ ПРОВЕДЕННЯ ТА ОРГАНІЗАЦІЇ ФУТ-ФОТОГРАФІЇ З ДОСВІДУ РОБОТИ ПРОЄКТУ КУХНЯ ХМЕЛЬНИЧЧИНИ.....	135
<i>Надія Кучерук</i>	ГЛИНЯНИЙ ПОСУД: УКРАЇНСЬКІ ТРАДИЦІЇ ТА СУЧАСНА ЕКОЛОГІЧНІСТЬ.....	139
<i>Надія Кучерук, Маріна Заворотна</i>	КРАФТОВА ПРОДУКЦІЯ ХМЕЛЬНИЧЧИНИ ЯК ОСОБЛИВИЙ ВИД МИСТЕЦТВА.....	140
<i>Юлія Нікольчук, Оксана Лопатовська</i>	ОСОБЛИВОСТІ СУЧАСНОЇ ГАСТРОКУЛЬТУРИ ХМЕЛЬНИЧЧИНИ.....	143
<i>Сергій Філіпчук, Людмила Матвійчук</i>		

НАЙКРАЩІ ГАСТРОЛОКАЦІЇ ХМЕЛЬНИЦЬКОГО: АНАЛІЗ РЕСТОРАНІВ З ВИСОКИМИ РЕЙТИНГАМИ ЯК ЧИННИК РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ.....	145
<i>Ганна Хомюк, Тетяна Бурцева</i>	
ДОСЛІДЖЕННЯ ГАСТРОНОМІЧНИХ АВТЕНТИЧНИХ ТРАДИЦІЙ ПОДІЛЬСЬКОГО КРАЮ.....	148

ЗАКЛАДИ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ ТА ОСОБИСТОСТІ В КУЛІНАРНІЙ СФЕРІ

<i>Юлія Дацюк</i>	
ЛИЗАВЕТИН БОРЩ ЯК ЕЛЕМЕНТ ГАСТРОНОМІЧНОЇ СПАДЩИНИ ВОЛИНИ ТА ЗАСІБ ПРОМОЦІЇ ТУРИСТИЧНОГО ПОТЕНЦІАЛУ РЕГІОНУ.....	150
<i>Ірина Дрозіч</i>	
ІСТОРИЧНІ АСПЕКТИ РОЗВИТКУ СФЕРИ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ.....	152
<i>Галина Заячковська</i>	
ІНСТРУМЕНТИ ПІДВИЩЕННЯ ПРОДАЖІВ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ.....	155
<i>Богдана Полотай, Ганна Митюк</i>	
СУЧАСНІ ТРЕНДИ У РОЗВИТКУ КАФЕ-КОНДИТЕРСЬКИХ.....	157
<i>Богдана Полотай, Діана Швендюк</i>	
ЗАКОРДОННИЙ ДОСВІД ВУЛИЧНОГО ХАРЧУВАННЯ.....	160
<i>Яніна Остапенко</i>	
ОРГАНІЗАЦІЯ ДІЯЛЬНОСТІ РИНКУ ФАСТФУДУ В УКРАЇНІ.....	162
<i>Галина Низенко</i>	
ОСОБЛИВОСТІ ХАРЧУВАННЯ СЕЛЯН 60-70 Р.Р. ХХ СТОЛІТТЯ	164
<i>Світлана Коржик</i>	
ЗАКЛАДИ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ СЕЛИЩА ЛЕТИЧЕВА НАПРИКІНЦІ ХХ СТОЛІТТЯ.....	166
<i>Наталія Сапотницька, Олександра Українець</i>	
КОНЦЕПЦІЯ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ НА ПРИКЛАДІ ГОТЕЛЮ-РЕСТОРАНУ «ЛЮБЕ ПЛЮС».....	169
<i>Валерія Санчин, Світлана Мороз</i>	
ЄВГЕН КЛОПОТЕНКО – АМБАСАДОР ЗМІН У КУЛЬТУРІ ХАРЧУВАННЯ	173
<i>Ніна Трішкіна</i>	
ХОРОШИЙ КУХАР – ВАРТИЙ ЛІКАРЯ.....	175
<i>Ніна Трішкіна, Уляна Кузіна</i>	
РЕСТОРАН «ЗОЛОТИЙ ЛЕВ» – ЩИРА ГОСТИННІСТЬ ТА СМАЧНА ЇЖА.....	176
<i>Ніна Трішкіна, Карина Ругаєва</i>	
PICCOLINO TRATTORIA 3.0 – СУЧАСНИЙ СІМЕЙНИЙ РЕСТОРАН.....	177
<i>Ніна Трішкіна, Василь Хлонь</i>	
КАФЕ-БАР «ІЗЮМ» – ДЛЯ КЛІЄНТІВ З ГАСТРОНОМІЧНИМ СМАКОМ.....	179
<i>Ніна Трішкіна, Дарина Яцкова</i>	
КОКТЕЙЛЬНИЙ БАР GOOSNA.....	181
<i>Євеліна Царьова</i>	
НАПРЯМИ ДІЯЛЬНОСТІ ДНЗ «ХМЕЛЬНИЦЬКИЙ ЦЕНТР ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНОЇ ОСВІТИ СФЕРИ ПОСЛУГ» ЩОДО РЕАЛІЗАЦІЇ РЕФОРМИ ШКІЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ.....	182

Валерія САНЧИН, здобувач вищої освіти за спеціальністю Готельно-ресторанна справа. Дніпропетровський університет митної справи та фінансів

Світлана МОРОЗ, кандидат педагогічних наук, доцент, доцент кафедри харчових технологій. Полтавський державний аграрний університет

ЄВГЕН КЛОПОТЕНКО – АМБАСАДОР ЗМІН У КУЛЬТУРІ ХАРЧУВАННЯ

Євген Клопотенко – найвпливовіший фахівець сучасної української кулінарії, який відіграє ключову роль у популяризації національної кухні на світовій арені. Його діяльність охоплює широкий спектр ініціатив: просування традиційних українських страв у міжнародному гастрономічному просторі, реформування підходів до харчування в освітніх закладах, а також наукові дослідження історії української кухні. Завдяки його зусиллям українська гастрономічна культура отримує нові інтерпретації, переосмислюється та інтегрується у глобальний кулінарний дискурс.

Одним із найважливіших напрямів діяльності Клопотенка є дослідження та відновлення автентичних українських рецептів, багато з яких були втрачені або витіснені через історичні обставини. Його експериментальна кухня спрямована на інтеграцію традиційних страв у сучасний гастрономічний контекст. Євген активно вивчає локальні продукти, регіональні особливості приготування їжі та традиційні технології, які можуть бути цікавими не лише в Україні, а й за кордоном. Відновлення популярності забутих страв, таких як шпундра, тетеря, путря, книші, є частиною його стратегії збереження та розвитку кулінарної спадщини. Освітні проекти Клопотенка включають проведення майстер-класів, лекцій та гастрономічних фестивалів, де він популяризує українську кухню в її автентичному вигляді.

Одним із найвизначніших досягнень Клопотенка стало внесення українського борщу до списку нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО. На його думку, борщ – це не просто їжа, а символ української ідентичності, що формувався впродовж століть. Ця страва має численні регіональні варіації, які підкреслюють багатогранність та самобутність української культури.

Клопотенко провів ґрунтовні дослідження кулінарних традицій, залучив істориків та етнографів, а також організував широку інформаційну кампанію, щоб довести унікальність українського борщу як культурного феномену. Процес визнання борщу спадщиною ЮНЕСКО був тривалим і складним, особливо на тлі суперечок із Росією, яка намагалася представити страву як частину спільної гастрономічної традиції. Однак завдяки наполегливій роботі, ретельному збору історичних доказів та ефективній комунікації з міжнародною спільнотою Клопотенко та його команда домоглися ухвалення рішення на користь України. Це стало не лише значною культурною перемогою, а й важливим кроком на шляху зміцнення національної самосвідомості [1].

Ще однією знаковою ініціативою Клопотенка стала реформа шкільного харчування в Україні. Після перемоги в кулінарному шоу «Мастер Шеф» він детально дослідив проблему організації харчування дітей у школах і виявив значні недоліки: застарілі, несмачні та малопоживні страви, які не відповідали сучасним стандартам здорового харчування. Щоб змінити ситуацію, Клопотенко розробив інноваційне меню для шкіл, яке ґрунтується на принципах збалансованого харчування, мінімальної обробки продуктів і використання натуральних інгредієнтів. Нове меню включає різноманітні страви, що враховують українські гастрономічні традиції, але подаються у сучасній інтерпретації. Міністерство освіти і науки України затвердило цю ініціативу, що відкрило шлях до модернізації системи шкільного харчування. Реформа отримала широку підтримку освітян, батьків і медичних експертів, оскільки сприяє не лише покращенню здоров'я дітей, а й формуванню у них культури правильного харчування. Проте її впровадження супроводжувалося викликами: багато шкіл потребували оновлення обладнання, а кухарям довелося опановувати нові технології приготування. Клопотенко продовжує працювати над вдосконаленням системи шкільного харчування, організовуючи навчальні програми для персоналу їдалень і проводячи інформаційні кампанії для батьків. Завдяки його зусиллям українські школярі отримали якісне та корисне харчування, а реформа стала одним із найуспішніших прикладів позитивних змін у суспільстві [2].

Клопотенко є не лише реформатором системи харчування, а й амбасадором української кухні на міжнародному рівні [3]. Його діяльність спрямована не тільки на відродження автентичних страв, а й на формування сучасного іміджу української гастрономії. Одним із ключових проєктів у цьому напрямі стало відкриття ресторану «100 років тому вперед», де традиційні рецепти поєднуються з інноваційними кулінарними техніками. Заклад пропонує авторські інтерпретації давніх українських страв, зокрема банош із карамелізованими грибами та печену кашу з квасолею та зеленню. Так Клопотенко демонструє, що українська кухня може бути вишуканою, сучасною та конкурентоспроможною на світовій гастрономічній арені [4].

Аналіз діяльності Євгена Клопотенка показує, що його ініціативи сприяють збереженню та популяризації української гастрономічної культури і мають довготривалий вплив на культуру харчування в Україні та її сприйняття у світі. Його робота свідчить, що гастрономія може бути інструментом національного брендингу, а об'єднання кухарів навколо спільної мети відкриває нові перспективи для української кулінарної дипломатії. Завдяки Євгену українська кухня набуває нових сенсів і впевнено заявляє про себе на міжнародній арені.

Перелік джерел посилання

1. Клопотенко Є. Як український борщ став світовою спадщиною.
URL : <https://surl.li/mluwsa> (дата звернення 08.02.2025)

2. Реформа шкільного харчування від Євгена Клопотенка. URL : <https://surl.li/xpidnm> (дата звернення 09.02.2025)

3. Україна має стати популярною. Маніфест української гастрономії. URL : <https://life.liga.net/istoriyi/opinion/manifest-ukrainskogo-gastronomii-shef-rovar-evgeniy-klopotenko> (дата звернення 10.02.2025)

4. Ресторан «100 років тому вперед»: нове бачення української кухні. URL : <https://surl.li/hmsyuf> (дата звернення 10.02.2025)

***Ніна ТРИШКІНА**, кандидат економічних наук, доцент кафедри підприємництва, торгівлі, логістики та готельно-ресторанної справи. Хмельницький кооперативний торговельно-економічний інститут*

ХОРОШИЙ КУХАР – ВАРТИЙ ЛІКАРЯ

Професія кухаря – дуже творча та цікава для тих, хто любить частувати інших смачними стравами та вигадувати нові мікси і смаки. Кухар – це людина, яка професійно готує їжу для інших людей. Хороший кухар може зробити багато для нашого здоров'я, готуючи смачні та корисні страви.

З дитинства Галина Григорівна Дячук мріяла стати кухарем. У 1975 р. закінчила Хмельницький технікум радянської торгівлі за спеціальністю «Технологія та організація громадського харчування». У 1980 р. закінчила Київський торгово-економічний інститут, технологічний факультет. З листопада 1992 р. по теперішній час є директором колективного підприємства «Їдальня 33», м. Хмельницький. У 2006 р. згідно Національного бізнес-рейтингу колектив підприємства визнано лідером галузі, а його керівник – «Людиною року 2006».

Галина Григорівна широко відома в кулінарних колах Хмельниччини, часто виступає на різних заходах, а також володіє віртуозними кулінарними техніками. Для страв на підприємство намагається купувати тільки локальні продукти, які вона ретельно обирає на місцевих ринках. Головна мета Галини Григорівни – вивести подільську гастрономічну індустрію на державний рівень. Її підхід до роботи передбачає не тільки безустанний саморозвиток, а й навчання персоналу, завдяки чому заклад залучає все більше і більше відвідувачів.

Галина Григорівна завжди гостинно запрошує відвідати заклад – їдальню №33. Працівники закладу гарантують смачні та ситні страви української кухні, які задовольняють смаки навіть дуже вимогливих гурманів. Кухарі з любов'ю готують страви, вкладаючи частинку душі у приготоване. Готуються страви зі свіжих та відбірних продуктів, адже турбуються про своїх клієнтів й хочуть частувати їх корисними та поживними позиціями з меню [1].

Для споживачів існує меню комплексних обідів, меню з широким асортиментом страв, а також меню бенкетів.