



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, Ульяна 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

використовувати їстівні ресурси та якомога довше зберігати продукти у зимовий період [4].

Українська кухня зазнала численних змін з часом, але традиції і звичаї в ній не зникли, а навпаки, адаптувались під нові умови життя, зберігаючи свою автентичність і відкритість до нових впливів.

Перелік джерел посилання

1. Культура і побут населення України / В. І. Наулко, Л. Ф. Артюх та ін. Київ : Либідь, 1993. 288 с.

2. Наконечна К. О. Традиційні обрядові та святкові страви українців-слобожан // Історія та географія : збірник наук. праць / Харківський національний педагогічний університет імені Г. С. Сковороди. Харків, 2012. Вип. 43. С.138–141.

3. Козацькі страви / Зібрали, записали, впорядкували Я. Мельничук і Б. Карабін. Львів : В-во «Край», 1994. 102 с.

4. Качалка Н. К. З кашею будьте здорові! / Берегиня. 1993–1994. № 2–3. С. 92–95.

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

Олена КАЛАШНИК, кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри харчових технологій. Полтавський державний аграрний університет

Ф'ЮЖН УКРАЇНСЬКОЇ КУХНІ: ГАРМОНІЯ ТРАДИЦІЙ, ЕТИКИ ТА ГАСТРОНОМІЧНОЇ КУЛЬТУРИ

Ф'южн як кулінарний напрямок набуває популярності в усьому світі, зокрема й в українській гастрономії. Цей стиль передбачає поєднання традиційних елементів кухні з сучасними техніками та інгредієнтами, що сприяє оновленню національних страв та їх інтеграції у світовий гастрономічний простір. В українській кухні ф'южн проявляється через модернізацію класичних рецептів, використання інноваційних технологій приготування та адаптацію страв до сучасних гастрономічних уподобань.

Українська кухня глибокі історичні корені, але сучасні шеф-кухарі перетворюють її на майданчик для творчих експериментів. Поєднання традиційних рецептів із сучасними техніками приготування – це не просто тренд, а спосіб зберегти автентичність, надаючи їй нового звучання. Якщо раніше кухня була виключно осередком традицій, то сьогодні вона стає простором для сміливих ідей. Наприклад, борщ із копченим буряком або навіть кокосовим молоком уже не викликає подиву, а вареники можуть набувати нових відтінків смаку завдяки соусу з трюфельів.

Українська гастрономія більше не зациклена лише на минулому – вона еволюціонує, адаптується і стає цікавою світові. Ф'южн у контексті української кухні проявляється у кількох аспектах. По-перше, це зміна текстури та форми подачі традиційних страв. Наприклад, борщ можна приготувати у вигляді пінного емульгату, використовуючи техніку сферифікації, або у формі концентрованого гелю. Такі методи активно використовують провідні українські шеф-кухарі, зокрема Євген Клопотенко та Володимир Ярославський, адаптуючи класичні смаки до сучасних гастрономічних тенденцій. Відомі шеф-кухарі України також беруть участь у міжнародних гастрономічних подіях і співпрацюють зі світовими шеф-кухарями, сприяючи популяризації України на глобальній кулінарній арені [1].

Сучасна гастрономія – це не просто про ситість, а про досвід, емоції та історію на тарілці. Відомо, що історичні традиції української кулінарії базуються на сезонних продуктах, техніках довготривалого приготування та використанні натуральних ферментаційних процесів. Серед основних методів приготування, що значно вплинули на українську гастрономічну культуру, можна виокремити запікання у печі, томління, квашення, в'ялення та тушкування. Ці способи не лише зберігали смак продуктів, а й сприяли тривалому їх зберіганню. Водночас сучасна кулінарія пропонує нові методи приготування, зокрема техніку су-від, де продукти готуються при низьких температурах у вакуумному пакуванні, що дозволяє зберегти максимальну соковитість та природний смак інгредієнтів. При цьому сучасний український ф'южн розкриває традиційні смаки по-новому, наприклад, банош із сиром рокфор або голубці з кіноа та соусом із молодого гороху – це не відхід від традицій, а їх еволюція.

Звісно, межа між геніальністю та кулінарним божевіллям іноді тонка. Деруни з манго або морозиво з кропу можуть видаватися незвичними, але саме такі експерименти відкривають нові горизонти. Використання молекулярної гастрономії дозволяє змінювати текстури страв, створювати незвичні поєднання смаків і розкривати традиційні рецепти з нових сторін. Наприклад, сирник може бути доповнений азотним замороженням, що додає йому нових сенсорних властивостей, а димлення чи інфузія ароматами надає глибини смаку квашеній капусти або вареникам.

Ф'южн-кухня суттєво впливає на розвиток гастрономічного туризму в Україні. Ресторани, що поєднують національні традиції з кулінарними інноваціями, привертають увагу як місцевих, так і іноземних гостей. У їхніх меню можна знайти такі страви, як кимчи-борщ, чорний хліб із виноградним мусом чи запечена карпатська форель із цитрусовим айолі. Вплив азійської кухні проявляється у використанні ферментованих соусів і маринованих овочів. Наприклад, оселедець у стилі нікей, що поєднує перуанські та японські традиції, став популярним у сучасних ресторанах Києва та Львова.

Разом із тим, в оновлені версії українських десертів активно впроваджуються французькі та італійські техніки кондитерської справи.

Наприклад, класичний маковий рулет отримує нове звучання завдяки мусовим текстурам, додаючи українській гастрономії вишуканості та міжнародного визнання. Сучасні тенденції у світовій гастрономії стимулюють розвиток локального продуктового ринку, що також знаходять відображення у ф'южн-кухні України. Використання локальних фермерських продуктів у поєднанні з високотехнологічними методами кулінарної обробки дозволяє створювати страви, що зберігають автентичний смак та відповідають міжнародним стандартам гастрономії. Наприклад, використання органічних сортів пшениці у приготуванні хліба за традиційними рецептами з додаванням сучасних заквасок сприяє розвитку авторської інтерпретації української випічки.

Використання інноваційних технологій приготування, поєднання локальних продуктів із глобальними тенденціями та експерименти з текстурами й подачею страв підвищують конкурентоспроможність української кухні на світовій арені. Ф'южн-напрямок у вітчизняній гастрономії – це не просто модний тренд, а глибокий діалог між минулим і майбутнім, традиціями та сміливими кулінарними експериментами.

Поки шеф-кухарі ризикують і експериментують зі смаками, а гурмани шукають нові гастрономічні враження, цей взаємозв'язок лише зміцнюється. Адже їжа – це не лише спосіб насичення, а й історія, культура та мистецтво, що постійно шукає нові форми вираження. І українська кухня в цьому процесі займає гідне місце.

Перелік джерел посилання

1. Відомі шеф-кухарі України проголосили Маніфест по відродженню української кухні. URL : <https://www.restorator.ua/post/vidomi-chef-kuhari-progolosyly-manifest-po-vidrozhennyu-ukrainskoi-kuhni> (дата звернення 10.02.2025 р.)

***Олена ОНОФРІЙЧУК**, викладач циклової комісії загальноосвітніх дисциплін. Хмельницький кооперативний фаховий коледж Хмельницький кооперативний торговельно-економічний інститут*

***Жанна ПИРОЖУК**, здобувач фахової передвищої освіти. Хмельницький кооперативний фаховий коледж Хмельницький кооперативний торговельно-економічний інститут*

МОЛОЧНІ СКАРБИ ПОДІЛЛЯ

Хмельницька область належить до Поділля, де молочні продукти завжди були важливою частиною раціону. Завдяки розвиненому тваринництву, особливо розведенню корів та овець, мешканці регіону широко використовують молоко, сметану, сир, масло та інші молочні продукти у своєму харчуванні.