



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

торговельно-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

Ритуал прийому значно ускладнювався, коли спеціально приходили в гості. Очікувані ж гостини на свята чи вихідні стрічалися на умовному порозі (залежно від приводу – біля воріт чи дверей до хати) хлібом з сіллю, що символізувало собою найвищий показник пошани, бо паляниця, як символ сонця, з дохристиянських часів вважалася в українській родині найціннішою річчю, у яку вкладено багато труда господарів, літніх променів, крапель дощу. У той час як сіль була і залишається ототожненням життєвих випробувань (як каже народна мудрість «немає долі без солі»). Тому священний тандем хліба-солі на рушнику піднесений гостю – це визнання господарями його за друга, з яким вони готові поділити все найцінніше і в радості, і в горі.

Існує приказка «Чим багаті, тим і раді!». І якоюсь мірою так воно і є. Можна багато роздумувати на тему, яка країна є найбільш гостинною в світі, але важко посперечатися з думкою іноземців, які гостювали в Україні і впевнено заявляють, що більш гостинною нації, як українці, вони не зустрічали. Важливо, щоб традиції гостинності передавалися із покоління в покоління, не забувалися і зберігалися надалі в нашому суспільстві. Тепла атмосфера та доброзичливість приваблюють гостей з усіх країн до нашої країни.

Перелік джерел посилання

1. Традиції української гостинності. URL: http://lib.puet.edu.ua/index.php?option=com_idoblog&task=viewpost&id=3344&Itemid=100132. (дата звернення: 03.02.2025)
2. Традиції української гостинності. URL: <https://studfile.net/preview/5469998/page:16> (дата звернення: 03.02.2025)
3. Традиції гостинності: як зустрічають гостей українці. URL: <https://zlatovest.com.ua/tradycziyi-gostynnosti-yak-zustrichayut-gostej-ukrayinczi/> (дата звернення: 03.02.2025)

Дарія СЕРОВА, здобувач вищої освіти за спеціальністю Готельно-ресторанна справа. Полтавський державний аграрний університет

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

ТРАДИЦІЇ ГОСТИННОСТІ ТА ГАСТРОНОМІЧНА КУЛЬТУРА В УКРАЇНІ

Актуальність проблеми українських традицій гостинності та культури приготування страв зумовлена кількома ключовими факторами, серед яких важливу роль відіграють процеси глобалізації, зростання інтересу до

автентичної культури та розвитку туристичної індустрії. У сучасному світі, де масова культура і стандартизація поступово витісняють локальні традиції, особливо важливим стає збереження національної спадщини, яка є не лише елементом історичної пам'яті, а й чинником формування унікального іміджу країни на міжнародному рівні [1].

Традиції гостинності та національна кухня відіграють значну роль у розвитку туристичної привабливості України, зокрема у сегментах гастрономічного, етнокультурного та сільського туризму. Відродження й популяризація традиційних українських страв та звичаїв може сприяти зміцненню національного бренду, створенню конкурентних переваг у сфері ресторанного бізнесу та збільшенню потоку іноземних відвідувачів. У цьому контексті важливим є глибоке розуміння історичних передумов розвитку гостинності, її соціокультурних аспектів і сучасних тенденцій трансформації.

Українська культура гостинності має глибоке історичне коріння, що сформувалося під впливом суспільного укладу, звичаїв та природних умов. Гостинність як явище була невід'ємною складовою народного світогляду, оскільки відображала традиційні морально-етичні норми, соціальну згуртованість та шанобливе ставлення до гостей. Вона не лише визначала взаємини між людьми, а й впливала на культуру харчування, створюючи унікальний гастрономічний код, який і сьогодні залишається важливим елементом ідентичності українців.

Історичний розвиток української гостинності значною мірою пов'язаний з аграрним способом життя та колективістськими традиціями. У часи Київської Русі гостинність була не просто моральним обов'язком, а й правовою нормою: подорожнім, особливо мандрівникам і прочанам, завжди надавали їжу та прихисток. Літописні згадки про бенкети князів свідчать про їхню щедрість і відкритість, адже саме спільні трапези символізували укріплення зв'язків між різними соціальними групами. Прийом послів і зарубіжних гостей супроводжувався багатим частуванням, що було не лише проявом гостинності, а й демонстрацією заможності та культурної розвиненості князівства.

З утвердженням козацької держави традиції гостинності набули ще більшого значення. Козаки, які багато подорожували, особливо цінували можливість зупинитися в безпечному місці, отримати їжу та відпочинок. Саме тому в українському суспільстві сформувалася стійка традиція відкритого дому, коли будь-якого мандрівника приймали як гостя, пропонували вечерю та нічліг. На Запорозькій Січі частування було важливою складовою військової культури: за спільним столом зміцнювалися товариські зв'язки, вирішувалися питання політики та війни. Однією з найяскравіших рис української гостинності стала велика кількість ритуалів і символів, пов'язаних із прийомом гостей.

Наприклад, традиція зустрічі з хлібом і сіллю є відображенням архетипічного уявлення про хліб як основу життя та достатку. У багатьох регіонах України існувала практика особливого привітання гостей, коли господар запрошував за стіл зі словами побажань здоров'я і добробуту. Важливу роль у таких церемоніях відігравали господині, які відповідали за приготування страв та створення атмосфери домашнього затишку.

Українська кухня також стала виразником традицій гостинності. Національні страви розвивалися у відповідь на кліматичні умови, економічні фактори та контакти з іншими культурами. Важливе місце займали страви, які готували спеціально для гостей: вареники, борщ, узвар, печеня. Гостям завжди подавали найкращу їжу, що вважалося не лише обов'язком, а й честю для господаря. У святкові дні стіл мав бути багатим, оскільки це символізувало достаток і щедрість. Особливо урочистими були трапези на весіллях, під час яких готували десятки різних страв, що підкреслювало багатство родини.

Різдвяні та великодні частування також мають глибоку історію та відображають як релігійні, так і соціальні аспекти української гостинності. На Різдво традиційний стіл складався з дванадцяти страв, головною з яких була кутя, що символізувала достаток і зв'язок поколінь. На Великдень особливе місце займала паска – обрядовий хліб, який випікали з молитвою і роздавали рідним та сусідам як знак доброзичливості.

З приходом радянської влади масові репресії, колективізація та голодомори порушили багатовікові звичаї спільних трапез, підірвавши основи селянського способу життя. Проте навіть у важкі часи українці зберігали свої гостинні традиції, пристосовуючись до нових реалій. У сучасній Україні гостинність продовжує відігравати важливу роль, хоча її форми змінюються відповідно до викликів часу. Розвиток туризму сприяє комерціалізації традицій гостинності, що проявляється у популярності етно-ресторанів, агросадиб та гастрономічного туризму. Водночас новітні технології та глобалізація впливають на традиційні уявлення про гостинність. Відбувається відродження давніх традицій: українці дедалі частіше звертаються до автентичних рецептів, відновлюють народні свята та обряди. Популярність органічних продуктів і фермерських господарств також сприяє збереженню культурної спадщини. Багато українських ресторанів активно впроваджують елементи традиційної гостинності у сучасний сервіс, пропонуючи відвідувачам атмосферу, що базується на принципах щедрості, щирості та взаємоповаги.

Українська культура гостинності та традиції приготування страв є важливим елементом національної ідентичності. Вони пройшли тривалий шлях розвитку, адаптуючись до соціально-економічних змін, але зберегли основні принципи поваги до гостя та культу їжі як символу достатку й благополуччя.

Перелік джерел посилання

1. Русавська В.А. Гостинність в українській традиційній культурі. Київ, 2015. 280 с.

Наталія ТЯГУНОВА, кандидат економічних наук, професор, професор кафедри підприємництва, торгівлі, логістики та готельно-ресторанної справи. Хмельницький кооперативний торговельно-економічний інститут

ГОСТИННІСТЬ ЯК КЛЮЧОВИЙ ЕЛЕМЕНТ УСПІШНОГО ПІДПРИЄМНИЦТВА В УКРАЇНІ: ТРАДИЦІЇ ТА СУЧАСНІ ПІДХОДИ

Гостинність завжди була невід'ємною частиною української культури. Вона виявлялася не тільки в побуті, а й у соціальних, економічних і торговельних відносинах. Українці здавна шанували гостей, вважаючи їх Божими посланцями, а відмова в гостинності могла сприйматися як негідна поведінка. Ці традиції сформували цінності, які й сьогодні гравці відіграють важливу роль у підприємницькій діяльності.

Українська гостинність проявляється наразі в багатьох традиціях, зокрема:

- Хліб і сіль – символи гостинності, які використовувалися для зустрічі гостей та офіційних делегацій. Ця традиція збереглася і в сучасному бізнес-етикеті.

• "Гість у дім – Бог у дім" – українці завжди ставилися до гостей з повагою, намагалися нагодувати та надати прихисток. Цей принцип вплинув на розвиток сфери послуг та обслуговування.

• Ярмарки та торгівля – ще з часів Київської Русі та Козацької доби українці славилися своєю підприємницькою активністю, ведучи торгівлю з іншими народами. Сама привітність і довіра сприяли успішним торговельним відносинам [1].

Гостинність як соціально-економічне явище має істотний вплив на підприємництво і реалізується через:

• Готельно-ресторанний бізнес – сучасні українські ресторани та готелі перейняли традиції гостинності, створюючи атмосферу тепла та комфорту для відвідувачів.

• Туризм – популяризація етнографічного туризму обґрунтована на принципах гостинності, коли туристам пропонуються традиційні українські страви та обряди.