



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 ДАВНИХ 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

Отож, поминальні страви на ритуальному столі мали глибокий символічний зміст. Вони допомагають живим згадати про покійних, створюють атмосферу єдності та підтримують зв'язок між поколіннями.

Перелік джерел посилання

1. Кухаренко О. Ритуальна їжа в народних віруваннях, казках і обрядах. Народознавчі зошити. 2023. № 2. С. 442-447.

Альбіна ГРУШКО, здобувач вищої освіти за спеціальністю Готельно-ресторанна справа. Університет митної справи та фінансів, м. Дніпро

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

ФОРМУВАННЯ ТРАДИЦІЙ УКРАЇНСЬКОЇ КУХНІ ПІД ВПЛИВОМ ІСТОРИЧНИХ, КУЛЬТУРНИХ ТА ГЕОГРАФІЧНИХ ЧИННИКІВ

Українська кухня – це не лише набір традиційних страв, а справжня культурна спадщина, що відображає історичні, соціальні та культурні процеси, які відбувалися на території України протягом століть. Її формування є наслідком складного переплетення власних традицій, географічних особливостей, господарської діяльності та численних впливів ззовні, що прийшли внаслідок воєн, міграцій, торгівлі та культурного обміну. Завдяки цьому українська гастрономічна традиція набула різноманітності, багатогранності та неповторності, яка й нині привертає увагу дослідників і гастрономів.

Характерною рисою української кухні є багатство страв, що готуються з локальних продуктів, які були доступними на певних територіях у різні періоди історії. Зернові культури, овочі, м'ясо, молочні продукти, фрукти, гриби та риба стали основою харчування українців ще з давніх часів, а їхнє вдале поєднання та методи приготування відшліфовувалися поколіннями. Формування української кухні нерозривно пов'язане з впливами сусідніх народів, серед яких найбільш відчутний слід залишили польська, турецька, австрійська, угорська, литовська та кримськотатарська кулінарні традиції. Приміром, борщ, який сьогодні вважається символом української кухні, має історію, що сягає кількох століть і включає елементи, запозичені внаслідок взаємодії з польськими та литовськими кулінарними традиціями. Існує багато різновидів борщу, і кожен регіон України має свої особливості його приготування, що зумовлено локальними продуктами та смаковими уподобаннями.

У Центральній та Східній Україні борщ традиційно готують на основі буряка з додаванням м'яса, квасолі та сала, тоді як на Поліссі популярний зелений борщ на щавлі. У західних регіонах можуть використовувати сушені гриби, а на півдні – рибу, що є наслідком історичного розвитку харчових

традицій у межах кожного регіону. Популяризація таких регіональних варіацій відбувається і через тематичні фестивалі. Так, у селищі Опішня Зіньківського району Полтавської області щороку, у другу суботу серпня, починаючи з 2014 року, відбувається унікальний етнофестиваль «Борщик у глиняному горщику». За умовами цього фестивалю жінки змагаються, готуючи борщі у глиняних горщиках, використовуючи «варисті» печі та екологічні продукти [1].

Іншою знаковою стравою української кухні є вареники, які мають численні аналоги в кулінарних традиціях інших народів. Дослідники відзначають їхню схожість із турецькими мантами, грузинськими хінкалі, італійськими равіолі та китайськими цзяоци. Українські вареники вирізняються багатством начинок – від класичних картопляних та сирних до сезонних ягідних і навіть рибних. Вареники з вишнями стали справжнім гастрономічним символом України та нерідко згадуються в літературі, фольклорі та мистецтві. За легендами, козаки вважали вареники «козацьким бойовим обідом», адже вони ситні та легко засвоювані, що було важливо в походах. Вареники з маком, гарбузом, гречкою чи печінкою – це лише частина розмаїття варіацій, які сформувалися в різних регіонах країни під впливом місцевих ресурсів.

Окрему роль у розвитку гастрономічної культури відіграла австрійська імперія, яка принесла до Західної України, зокрема до Галичини, традиції європейської випічки, віденських тістечок, штруделів та певних м'ясних страв, що згодом адаптувалися до українських смакових уподобань. Львів став своєрідною «солодкою столицею» України, де випікалися ніжні сирники, пляцки, бабки та інші вироби з використанням якісного масла, вершків, шоколаду та горіхів. Австрійський вплив також сприяв популяризації кави, яка сьогодні є невід'ємним елементом львівської гастрономічної культури.

Значний слід у гастрономічних традиціях України залишила польська кухня, особливо на заході та в центрі країни. Бігос, голубці, ковбаси, деякі види супів – усе це має спільні риси з українськими стравами, що пояснюється довготривалими історичними контактами. Наприклад, українські голубці з капустяним або буряковим листям, начинені м'ясом чи пшоном, мають спільне коріння з польськими «голомбками». Страви з використанням гречки, яка вважалася «чорною ікрою бідняків», також поширені серед обох народів.

Турецькі впливи в українській кухні простежуються не лише у варениках, а й у використанні спецій, способах приготування м'ясних страв, застосуванні баклажанів, нуту, пряних трав. Завдяки давнім торговельним зв'язкам з Османською імперією на півдні України з'явилися кулінарні традиції, пов'язані з приготуванням шашликів, плову, різноманітних м'ясних рулетів. Кримськотатарська кухня, що сформувалася під впливом тюркських традицій, також збагатила українську гастрономію, зокрема через страви з баранини, пиріжки, чебуреки, солодоці, такі як пахлава.

Українська кухня відзначається великою кількістю обрядових страв, які супроводжували основні етапи життя людей – народження, весілля, релігійні

свята. Кутя, узвар, коровай, паска – ці страви не лише мають гастрономічне значення, а й несуть у собі символічний зміст. Так, кутя є головною стравою різдвяного столу, яка символізує добробут і єднання, а паска – невід’ємний елемент великодніх традицій, що відображає ідею воскресіння.

Таким чином, українська кухня є багатогранною та глибокою гастрономічною традицією, що ввібрала в себе історичні впливи, місцеві ресурси та багатотіпові кулінарні навички. Вона не лише зберігає унікальність національного характеру, а й продовжує розвиватися, адаптуючись до сучасних реалій, але не втрачаючи свого коріння.

Перелік джерел посилання

1. Борщик у глиняному горщику. URL : <https://www.dolesko.com/Borschik-u-glinyanomu-gorschiku.html> (дата звернення 13.02.2025 р.)

Олександра ГОРОБЕЦЬ, кандидат технічних наук, завідувач кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства. Полтавський університет економіки і торгівлі

Зоя ГАЙВОРОНСЬКА, кандидат технічних наук, доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства. Полтавський університет економіки і торгівлі

УКРАЇНСЬКА КУХНЯ ВІД ІСТОРІЇ ДО СУЧАСНОСТІ

Українська національна кухня сформувалася на основі кулінарних традицій різних регіонів країни. Відмінності між стравами Чернігівщини та Галичини, Полтавщини та Волині, Буковини та Харківщини, Поділля та Закарпаття збереглися й донині.

Сучасна українська кухня має свої унікальні риси. По-перше, для неї характерна комбінована теплова обробка великої кількості інгредієнтів, серед яких є головний компонент. Наприклад, у борщі основним складником є буряк, а ще кілька десятків інших компонентів лише доповнюють і підкреслюють його смак.

По-друге, українська кухня зберегла багатство традиційних рецептів, що базуються на добре знайомих продуктах: картоплі, буряку, капусті, квасолі, моркві, м’ясі, салу, пшеничному борошні, квасі та соліннях.

У ХІХ столітті значний вплив на раціон українців справили такі продукти, як помідори та соняшникова олія, без яких сьогодні важко уявити український стіл. Водночас багато давніх інгредієнтів, що колись широко використовувалися, нині відкриваються наново завдяки дослідженням шеф-кухарів.