

СУЧАСНИЙ СТАН ГАСТРОНОМІЇ УКРАЇНИ

М. О. Сімаченко, здобувач вищої освіти,
Науковий керівник – О. Б. Моргулець, доктор економічних наук,
професор
Київський національний університет технологій та дизайну

Ключові слова: ресторанний бізнес, гастрономія, кулінарний туризм, традиційна кухня, інновації в гастрономії.

Актуальність теми гастрономії України полягає в її важливості як для внутрішнього розвитку країни, так і для її міжнародного впливу та привабливості. Гастрономічна сфера відіграє значну роль у формуванні національної ідентичності та підтриманні культурних традицій. Розвиток гастрономії сприяє збереженню та відтворенню української культурної спадщини, в той час як інновації в цій галузі допомагають адаптувати традиційні страви до сучасних умов і вподобань.

З погляду економіки, гастрономічна індустрія є важливим сектором, що сприяє розвитку туризму та стимулює економічний розвиток регіонів. Збільшення інтересу до української гастрономії серед туристів може сприяти росту обсягів туристичного потоку та збільшенню інвестицій у готельно-ресторанний бізнес. Крім того, розвиток гастрономічної індустрії сприяє підвищенню конкурентоспроможності українських продуктів харчування на світовому ринку, що має важливе значення для збалансованого експортного потенціалу країни. Таким чином, гастрономія України є актуальною темою, яка об'єднує культурні, економічні та туристичні аспекти розвитку країни.

Щорічно в Україні проводиться понад 100 кулінарних свят та фестивалів, і їхня кількість постійно зростає. Найбільше заходів відбувається у вересні, а також у червні, серпні та жовтні. Таким чином, найбільше гастрономічних подій припадає на літо та осінь. Гастрономічні заходи та свята в Україні вражають різноманіттям кулінарних насолод: від дерунів та галушок до різноманітних алкогольних напоїв, таких як горілка, вино, пиво. Фестивалі також присвячуються різним овочам та ягодам, серед яких полуниця, черешня, огірки, помідори, кавуни, а також меду, солодошам і багатьом іншим кулінарним смаколикам [1].

Українська культура гастрономії відрізняється глибокими традиціями та обрядами, пов'язаними з приготуванням їжі. Наприклад, святкування Великодня, Дня святого Миколая та інших свят часто супроводжується готуванням спеціальних страв, які символізують духовні та культурні цінності українського народу. Українська кухня славиться не лише своїм

різноманіттю смаків і ароматів, а й традиційними методами приготування та подачі страв. Багато страв готуються на вогні, що надає їм особливого смаку та аромату. Крім того, українська кухня активно використовує різноманітні приправи, такі як часник, цибуля, петрушка, кріп та інші, які збагачують страви пікантністю та ароматом [2].

Національна гастрономічна культура України відома своїми стравами, такими як борщ, вареники, голубці, сало, ковбаса та інші. Кожна з цих страв має свої регіональні варіації та рецепти, які залежать від доступних інгредієнтів та традицій кожного регіону. Також варто зазначити різноманіття національних напоїв, таких як наливка, квас, медовуха та інші, які мають свої неповторні смакові характеристики та є популярними як серед місцевого населення, так і серед туристів [3].

Гастрономічна культура України постійно розвивається, зберігаючи традиційні рецепти та інгредієнти, а також впроваджуючи нові кулінарні техніки та інгредієнти. Сучасні українські кухарі активно експериментують, створюючи нові страви, які поєднують традиційні українські складові з сучасними кулінарними технологіями [4].

Свідченням того, що Україна набирає все більшої популярності серед іноземних туристів, є створення CNN, однією з найвідоміших телекомпаній світу, окремого рейтингу топ-11 туристичних міст країни. У цей список увійшли Львів, Чернівці, Умань, Київ, Переяслав-Хмельницький, Харків, Чернігів, Одеса, Ужгород та Кам'янець-Подільський. Відзначають, що в Україні існує безліч чудових місць з різноманітними туристичними заходами. Навіть у той час, коли деякі регіони рекомендується уникати через конфлікти та деокупацію, значна частина країни відкрита для туристичного бізнесу. Живописні міста, давні замки, захоплюючі сільські краєвиди, різноманітність ландшафтів та гостинність – все це робить Україну особливим місцем, не зважаючи на наявні проблеми, зазначають автори рейтингу. У Києві рекомендують відвідати монокафе «Котлета по-Київськи», «Перепічка», у Львові, який називають «гастрономічною столицею України», велику кількість особливих гастрономічних закладів, а Чернівці описують як «перлину Західної України» та «Маленький Відень», завдяки великій кількості кав'ярень [5, с. 84].

У підсумку, сучасний стан гастрономії в Україні вражає різноманітністю традиційних страв, багатством смаків та ароматів, а також активним розвитком нових кулінарних технік та інгредієнтів. Зокрема, українська кухня славиться своїми національними стравами, які відображають багатство культурних та гастрономічних традицій різних регіонів країни.

Крім того, гастрономічна сцена України активно розвивається, з'являються нові кав'ярні, ресторани та кулінарні проекти, які пропонують інноваційні підходи до готування та подачі страв. Сучасні українські шеф-

кухарі експериментують з поєднанням традиційних інгредієнтів з сучасними кулінарними техніками, що збагачує кулінарний ландшафт країни і привертає увагу як місцевих жителів, так і туристів.

Щодо перспектив розвитку гастрономії України, можна очікувати подальшого зростання інтересу до національної кухні, її популяризації на міжнародній арені та розвитку кулінарного туризму. Продовження інноваційних підходів до готування, поєднання традиційних рецептів з сучасними технологіями, а також залучення українських продуктів високої якості сприятимуть зміцненню позицій української гастрономії на світовій арені. Таким чином, гастрономічна сфера України має потенціал для подальшого розширення і вдосконалення, що відкриває нові можливості для розвитку кулінарної культури країни.

З метою подальшого розвитку гастрономічної сфери України можливо варто звернути увагу на розвиток інфраструктури та підтримку малих та середніх підприємств у галузі гастрономії.

Інвестиції у навчання та підтримку молодих талановитих шеф-кухарів, створення інноваційних кулінарних проєктів, таких як кулінарне шоу «Майстер-Шеф», сприяє розвитку місцевих продовольчих ринків та збільшенню конкурентоспроможності української гастрономії як на внутрішньому, так і на міжнародному рівні. Такі заходи допоможуть зберегти та вдосконалити культурну спадщину країни та зробити її гастрономічну сцену ще більш привабливою для туристів та інвесторів.

Список використаних джерел

1. Туризм гастрономічний: улюблені страви 5 регіонів України. URL: <https://doba.ua/ukr/blog/turizm-gastronomichnij-ulyubleni-stravi-5-regionivukrayini.html> (дата звернення: 20.02.2024).
2. Журнал «Ефективна економіка» - наукове фахове видання з питань економіки. URL: <http://surl.li/hfbjk> (дата звернення: 22.05.2023).
3. Бойко О. В. Перспективи ресторанного бізнесу в житті сучасного суспільства. Все про туризм: туристична бібліотека. URL: <http://surl.li/hezvg> (дата звернення: 18.05.2023).
4. Українська кухня: Вікіпедія. URL: <http://surl.li/hfbud> (дата звернення: 18.05.2023).
5. Бородіна К. Д. Стратегічні проблеми розвитку гастрономічного туризму: науково-практичні конференції кафедри ПТЛ (Економіка підприємства: теорія та практика: Всеукр. Студент. Наук.-практ. Інтернет-конф. Та Підприємництво та торгівля: сучасний стан і перспективи розвитку: Міжнар. Наук.-практ. Конф.). 2023. С. 84-86.