

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ПРИВАТНИЙ ЗАКЛАД
«ДНІПРОВСЬКИЙ ГУМАНІТАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ»
НАВЧАЛЬНО-НАУКОВИЙ ІНСТИТУТ**

Кафедра туристичного та готельно-ресторанного бізнесу

На правах рукопису

**МЕЛЬНИК АНАСТАСІЯ ВОЛОДИМИРІВНА
ФОРМУВАННЯ НАЦІОНАЛЬНОЇ КУХНІ ГОТЕЛЬНО-
РЕСТОРАННИМИ КОМПЛЕКСАМИ УКРАЇНИ**

Спеціальність 241 Готельно-ресторанна
(код) (назва спеціальності)
Освітня програма Готельно-ресторанна справа
(назва)
Кваліфікаційна робота на здобуття освітнього ступеня бакалавра

Науковий керівник:
Тесленко Тетяна Вікторівна,
кандидат економічних наук, доцент

РЕКОМЕНДОВАНО ДО ЗАХИСТУ

Протокол засідання кафедри

№ 10 від 10.06.2024

Завідувач кафедри

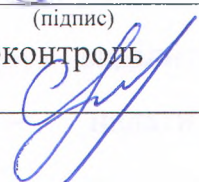


(підпис)

Тетяна ТЕСЛЕНКО

(ім'я, прізвище)

Нормоконтроль



Наталія СЕРГІЄНКО

Дніпро, 2024

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ПРИВАТНИЙ ЗАКЛАД
«ДНІПРОВСЬКИЙ ГУМАНІТАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ»
НАВЧАЛЬНО-НАУКОВИЙ ІНСТИТУТ**

Кафедра туристичного та готельно-ресторанного бізнесу
Освітній ступінь бакалавр
Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справ
Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри туристичного та
готельно-ресторанного бізнесу



Тетяна ТЕСЛЕНКО

« 02.квітня » _____ 2024 року

**ЗАВДАННЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ
МЕЛЬНИК АНАСТАСІЇ ВОЛОДИМИРІВНИ**

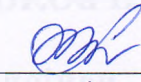
1. Тема роботи: **«Формування національної кухні готельно-ресторанними комплексами України»**
2. Науковий керівник роботи: кандидат економічних наук, доцент Тесленко Тетяна Вікторівна. Затверджені наказом вищого навчального закладу від « 01.04 » _____ 2024 року № 22-02
3. Термін подання роботи на кафедру: 03.06.2024 р.
4. Мета кваліфікаційної роботи полягає в обґрунтуванні теоретико-методологічних положень та розробці практичних рекомендацій щодо осучаснення національної кухні готельно-ресторанними комплексами України на прикладі ГРК «Хутір Farmhouse».
5. Завдання кваліфікаційної роботи:
 - охарактеризувати харчову індустрію України;
 - виділити особливості національних кухонь народів світу;
 - надати етапи становлення української національної кухні;
 - дослідити функціонування закладів харчування, що пропонують

- страви національної кухні в частині приготування та подавання;
- спрогнозувати перспективи розвитку етнічної кухні України.

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН ВИКОНАННЯ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ

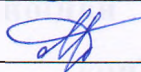
№ з\п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Термін виконання етапів роботи	Примітка
1.	Вступ	03.05.2024 р.	виконано
2.	I Розділ	05.05.2024 р.	виконано
3.	II Розділ	13.05.2024 р.	виконано
4.	III Розділ	20.05.2024 р.	виконано
5.	Робота в цілому	03.06.2024 р.	виконано

Науковий керівник _____



Тетяна ТЕСЛЕНКО

Здобувач вищої освіти _____



Анастасія МЕЛЬНИК

Дата видачі завдання 02.04.2024 року



метадані

Заголовок

D_Мельник 13.06 – копія

Автор

Науковий керівник / Експерт

Мельник

Яковлева-Мельник

підрозділ

Dnipropetrovsk University of Humanities

Тривога

У цьому розділі ви знайдете інформацію щодо текстових спотворень. Ці спотворення в тексті можуть говорити про МОЖЛИВІ маніпуляції в тексті. Спотворення в тексті можуть мати навмисний характер, але частіше характер технічних помилок при конвертації документа та його збереженні, тому ми рекомендуємо вам підходити до аналізу цього модуля відповідально. У разі виникнення запитань, просимо звертатися до нашої служби підтримки.

Заміна букв		10
Інтервали		0
Мікропробіли		42
Білі знаки		0

Обсяг знайдених подібностей

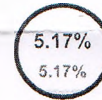
Коефіцієнт подібності визначає, який відсоток тексту по відношенню до загального обсягу тексту було знайдено в різних джерелах. Зверніть увагу, що високі значення коефіцієнта не автоматично означають плагіат. Звіт має аналізувати компетентна / уповноважена особа.



КП 1

25

Довжина фрази для коефіцієнта подібності 2



КП 2

11528

Кількість слів

85702

Кількість символів

Подібності за списком джерел

Нижче наведений список джерел. В цьому списку в джерела із різних баз даних. Колір тексту означає в якому джерелі він був знайдений. Ці джерела і значення Коефіцієнту Подібності не відображають прямого плагіату. Необхідно відкрити кожне джерело і проаналізувати зміст і правильність оформлення джерела.

10 найдовших фраз

Колір тексту

ПОРЯДКОВИЙ НОМЕР	НАЗВА ТА АДРЕСА ДЖЕРЕЛА URL (НАЗВА БАЗИ)	КІЛЬКІСТЬ ІДЕНТИЧНИХ СЛІВ (ФРАГМЕНТІВ)	
1	http://ephsehir.phdpu.edu.ua/bitstream/handle/8989898989/5108/%D0%9F%D0%BE%D1%81%D1%96%D0%B1%D0%BD%D0%B8%D0%BA_%D0%9E%D1%80%D0%B3%D0%B0%D0%BD%D1%96%D0%B7%D0%B0%D1%86%D1%86%D1%8F%20%D0%B2%D0%B8%D1%80%D0%BE%D0%B1%D0%BD%D0%B8%D1%86%D1%82%D0%B2%D0%B0%20%D1%82%D0%B0%20%D0%BC%D0%B0%D1%80%D0%BA%D0%B5%D1%82%D0%B8%D0%BD%D0%B3%20%D0%B2%20%D0%B3%D0%B0%D0%BB%D1%83%D0%B7%D1%96%20%D0%A5%D0%A2_.pdf?sequence=1&isAllowed=y	70	0.61 %
2	https://geoschool06.at.ua/publ/9_klas/uroki/urok_39_kharchova_promislovist_ukrajini/27-1-0-548	61	0.53 %

АНОТАЦІЯ

Мельник А. В. Формування національної кухні готельно-ресторанними комплексами України / Кваліфікаційна робота на здобуття освітнього ступеня «бакалавр» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» (освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»). ВВПЗ ДГУ, Дніпро, 2024.

Відомості про обсяг пояснювальної записки: 81 стор., 13 рис., 10 табл., 46 джерел.

Перший розділ містить характеристику харчової індустрії України з урахуванням її поетапного становлення та історичного відновлення. Зазначено, що харчова галузь України налічує понад 20 виробничих напрямів, наведено їх короткий опис з урахуванням регіону вирощування та розміщення підприємств з переробки сировини та вироблення окремих видів продукції. Обґрунтовано вплив харчової індустрії на особливості національних кухонь народів світу та української національної кухні.

У другому розділі роботи на прикладі готельно-ресторанного комплексу «Хутір Farmhouse» досліджено процеси функціонування закладів харчування, що пропонують страви національної кухні в частині їх приготування та подавання..

Третій розділ кваліфікаційної роботи містить напрями розвитку етнічної кухні України за рахунок впровадження прогресивних технологій приготування обрядових страв української кухні та розширення асортименту страв національної української кухні.

Ключові слова: харчова індустрія, заклади харчування, готельно-ресторанний комплекс, мережеві заклади швидкого харчування, національна кухня.

Список публікацій здобувача:

Тесленко Т. В., Мельник А. В. Репрезентація української кухні в сучасних умовах. Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції «Теоретико-прикладні аспекти розвитку туризму та гостинності в умовах міжнародної економічної інтеграції», Дніпро : ВВПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 31.05.2024.

ANNOTATION

Melnyk A.V. The formation of national cuisine by hotel and restaurant complexes of Ukraine / Qualification work for obtaining a bachelor's degree in the specialty 241 "Hotel and restaurant business" (educational and professional program "Hotel and restaurant business"). VNPZ DSU, Dnipro, 2024.

Information about the volume of the explanatory note: 81 pages, 13 fig., 10 table, 46 sources.

The first section contains a description of the food industry of Ukraine, taking into account its gradual formation and historical recovery. It is noted that the food industry of Ukraine includes more than 20 production directions, a brief description of them is given, taking into account the region of cultivation and location of enterprises processing raw materials and producing certain types of products. The influence of the food industry on the peculiarities of the national cuisines of the peoples of the world and the Ukrainian national cuisine is substantiated.

In the second part of the work, on the example of the "Khutir Farmhouse" hotel-restaurant complex, the processes of the functioning of catering establishments offering national cuisine in terms of their preparation and serving were investigated.

The third section of the qualification work contains directions for the development of the ethnic cuisine of Ukraine due to the introduction of progressive technologies for the preparation of ceremonial dishes of the Ukrainian cuisine and the expansion of the range of dishes of the national Ukrainian cuisine.

Keywords: food industry, catering establishments, hotel-restaurant complex, fast food chain establishments, national cuisine.

List of publications of the acquirer:

Тесленко Т. В., Мельник А. В. Репрезентація української кухні в сучасних умовах. Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції «Теоретико-прикладні аспекти розвитку туризму та гостинності в умовах

міжнародної економічної інтеграції», Дніпро : ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 31.05.2024.

ЗМІСТ

ВСТУП	8
РОЗДІЛ 1. Теоретичні підходи щодо визначення особливостей національної кухні.....	11
1.1. Характеристика харчової індустрії України	11
1.2. Особливості національних кухонь народів світу.....	18
1.3. Становлення української національної кухні	22
РОЗДІЛ 2. Дослідження функціонування закладів харчування, що пропонують страви національної кухні.....	27
2.1. Подавання страв народної кухні в готельно-ресторанних комплексах (на прикладі ГРК «Хутір Farmhouse»).....	27
2.2. Приготування страв української кухні в мережевих закладах харчування	37
2.3. Страви національної кухні у вузькоспеціалізованих підприємствах харчування.	45
РОЗДІЛ 3. Перспективи розвитку етнічної кухні України.	51
3.1. Розширення асортименту страв національної української кухні.....	51
3.2. Впровадження прогресивних технологій у ресторанну справу української кухні.....	58
3.3. Українська кухня як міжкультурна комунікація в сучасних умовах.	65
ВИСНОВКИ.....	73
ПЕРЕЛІК ДЖЕРЕЛ ПОСИЛАННЯ	76
ДОДАТКИ.....	81

ВСТУП

Актуальність досліджуваної теми. Протягом багатьох століть у кожного народу формувалися свої гастрономічні звички і пристрасті в залежності від природних умов, які дозволяли вирощувати ту чи іншу сировину, переробка якої й давала різноманітність та неповторність в приготуванні страв. Поступово створювалися національні кухні, які в теперішній час вважаються невід'ємною частиною будь-якої національної культури. Процеси інтеграції та глобалізації, що зараз набули високих темпів в економіці Європи і світу, також впливають на формування, розповсюдження, відновлення, урахування особливостей та відмінностей національної кухні.

У кожного народу є своя національна кухня, яка має свої характерні особливості, відмінні від інших національних страв.

В умовах сьогодення ресторанний бізнес розвивається швидкими темпами і досягає світового рівня. Очевидно, що розвиток туристичної індустрії, збільшення кількості міжнародних готельних мереж, зростання чисельності ресторанів етнічних кухонь потребує підвищення якості підготовки кадрів до рівня міжнародних стандартів. Вивчення кулінарних традицій народів світу, різних способів та технологій приготування етнічних страв дозволяє підвищити рівень гастрономічної культури в Україні та забезпечити якісне обслуговування споживачів [14].

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Теоретичною основою представленого дослідження є праці таких вітчизняних науковців, а саме: Мостенська Т. Л., Бойко І. А., Болотіна І. М., Драган О. І., Євсєєва І. В., Ємцев В. І., Мазаракі А. А., Межинська О. Ю., Новак В. О., Рибачук-Ярова Т. В., Л. В. Опацький, Полінчик-Ярова Т. В., Сіднева Ж. К., Слащева А. В., Стахурська С. А., Сичевський М. П., Скопенко Н. С., Ткачук С. В., Ткаченко О. М., Федулова І. В., Цимбалюк Л. Г., Шекмар Н. А., Шматкова Г. К., Яцунь О. М., Товажнянський С. І., Бухкало А. Є.,

Демідов І. М., Капустенко П. О., Арсеньєва О. П., Білоус О. В., Ольховська О. І. та багатьох інших талановитих вчених провідних навчальних закладів України.

Мета роботи полягає у визначенні проблем та можливостей розвитку національної кухні готельно-ресторанними комплексами України, що обумовлені процесами інтеграції в європейську економіку і культуру.

Досягнення мети дослідження передбачає постанову та розв'язання наступних **завдань**:

- дослідити елементи моделі харчової індустрії України та чинники розміщення її галузей;
- проаналізувати походження основної сировини української кухні;
- висвітлити національно-культурні традиції харчування в сучасних українських закладах харчування;
- проаналізувати процес приготування та подавання страв української кухні в мережевих закладах харчування;
- проаналізувати процес приготування та подавання страв української кухні в готельно-ресторанних комплексах;
- проаналізувати процес приготування та подавання страв української кухні в спеціалізованих закладах громадського харчування;
- надати прогноз напрямам розвитку етнічної кухні України.

Об'єктом дослідження є процес формування національної кухні України.

Предмет дослідження – теоретичні положення та методичні підходи щодо формування національної кухні готельно-ресторанними комплексами, мережевими закладами харчування та вузькоспеціалізованими закладами харчування.

Методологія дослідження. Базується на загальних положеннях економічної теорії та культурології щодо реалізації процесу розвитку національної кухні України.

У кваліфікаційній роботі застосовані такі загально-наукові та конкретні методи досліджень, а саме:

- культурно-історичного – для дослідження ретроспективи національної кухні та визначення її ролі для формування національної ідентичності;
- порівняння та систематизації – для узагальнення досліджуваного матеріалу;
- математичної статистики – для формування цифрового матеріалу в табличній формі;
- графічного – для оформлення результатів виконаних досліджень.

Практична значимість одержаних результатів полягає в урахуванні отриманих результатів щодо надання рекомендацій закладам ресторанного господарства з питань розвитку етнічної кухні України, що сприяє підвищенню конкурентоспроможності таких підприємств та розвитку міжкультурної комунікація в сучасних умовах.

Інформаційну базу дослідження склали наукова література та періодичні видання, довідники, матеріали органів державної статистики, а також результати досліджень, виконаних автором.

Структура кваліфікаційної роботи. Кваліфікаційна робота складається із вступу, трьох розділів, висновків, списку бібліографічних посилань використаних джерел та додатків. В роботі розміщено 10 таблиці та 13 рисунків. Список бібліографічних посилань використаних джерел включає 46 найменувань. Загальний обсяг роботи 81 сторінку.

РОЗДІЛ 1

ТЕОРЕТИЧНІ ПІДХОДИ ЩОДО ВИЗНАЧЕННЯ ОСОБЛИВОСТЕЙ НАЦІОНАЛЬНОЇ КУХНІ

1.1. Характеристика харчової індустрії України

Україна за своїми природно-кліматичними умовами та науково-технічним потенціалом, як зазначають науковці, здатна не тільки задовольнити запити свого народу у високоякісних продуктах харчування, а й експортувати їх в інші країни світу. Українські вчені й практики внесли величезний вклад у розвиток технології харчових продуктів, розширення асортименту і поліпшення якості продукції.

Харчова промисловість України є високорозвинена галузь, що швидко розвивається і оснащується передовими технологіями та технікою. На підприємствах харчової промисловості широко застосовуються безперервні процеси, механізовані основні трудомісткі операції, відбувається перехід від машин-автоматів до автоматизованих ліній, автоматизується контроль і управління виробництвом [1].

Л. В. Опацький, автор першої фундаментальної наукової праці з проблем розвитку та розміщення харчової промисловості, зазначив, що «найбільш загальною ознакою, що об'єднує всі галузі харчової промисловості, є економічне призначення продукції; вони виробляють предмети особливого споживання – продукти харчування, напої, а також смакові продукти або сировину для їх виробництва» [2].

За класифікатором галузей народного господарства, який використовувався у вітчизняній статистиці до 2000 року, харчова промисловість складалась із харчосмакової, м'ясної, молочної і рибної промисловості, відповідно, кожна група складалась із підгруп.

У 2000 році вітчизняна статистика перейшла на міжнародні стандарти звітності об'єктів господарської діяльності. Основні види економічної діяльності, пов'язані з переробленням аграрної сировини та виробництвом продовольчих товарів, були об'єднані в групу «харчова промисловість та перероблення сільськогосподарських продуктів». При цьому деякі галузі та окремі виробництва (соляна, парфумерно-косметична, виробництво мила та ін.), які раніше за народногосподарською класифікацією (ЗКГНГ) відносились до складу харчової промисловості, при запровадженні нової класифікації за видами економічної діяльності (КВЕД) були включені у інші підгрупи обробної та добувної промисловості, що обумовило певну незіставність статистичних показників, які характеризують розвиток харчової та переробної промисловості у періоди до і після 2000 року [2].



Рисунок 1.1 – Структурна модель харчової індустрії

Джерело: розробка автора

У сучасній науковій і спеціальній літературі все частіше використовується термін харчова індустрія, в який дослідники вкладають більш широкий зміст, ніж у поняття харчова промисловість, що відбиває новітні тенденції і перспективи розвитку галузі.

Як зазначає О.В. Савченко «Індустрія (лат. industria – діяльність, старання) – галузь діяльності, сектор економіки, що охоплює виробництво, збут товарів, надання послуг споживачам. І. часто ототожнюють із промисловістю, яка у 19 - на поч. 20 ст. становила єдиний зміст поняття «індустрії.», оскільки процес індустріалізації спочатку охопив сектори економіки, де об'єднання робочих сил і централізація управління були найнеобхіднішими. Від початку. 21 ст. термін індустрія.» застосовують також до металургії, виробництва продуктів харчування чи тканин, кінематографії, туризму, розваг тощо. Культурна індустрія – це сектор економіки, що виник внаслідок поширення масової комунікації та глобалізму» [3].

Також для розкриття теми дослідження розглянуто чинники розміщення галузей харчової індустрії, представлені на рис. 1.1, розгалужені на об'єктивні та суб'єктивні за елементами. Для подальшого аналізу основними факторами розміщення фахівці вважають сировинний та споживчий.

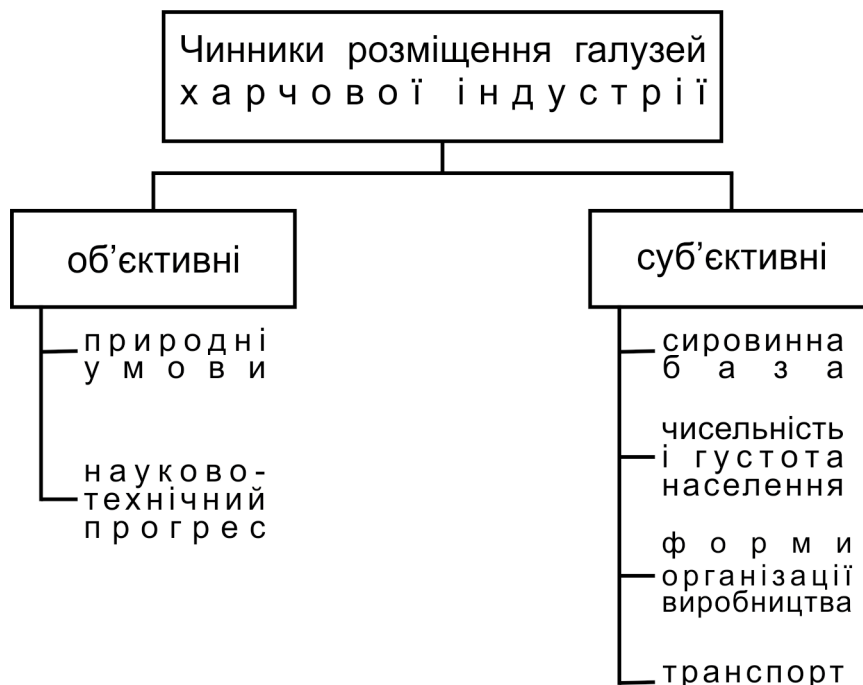


Рисунок 1.2 – Чинники розміщення галузей харчової промисловості

Джерело: розробка автора

Харчова галузь України налічує понад 20 виробничих напрямів, які виробляють як готову продукцію, так й напівфабрикати. В залежності від різних умов критичним щодо розміщення виробництва наведених напрямів може бути чинник споживача, або сировинний.

Матеріаломісткість виробництва є вагомим причиною, що завжди враховується. Якщо витрати сировини перевищують вихід кінцевої продукції у кілька разів, то виробництва розміщуються біля джерел її постачання. Також чинник сировини є визначальним у разі, якщо сировина нетранспортабельна, тобто втрачає якість за тривалого перевезення. До таких виробництв належать наступні:

- олійно-жирове;
- цукру;
- тваринних жирів та сиру;
- перероблення та консервування фруктів і овочів;
- перероблення та консервування риби;
- розлив мінеральних вод [4].

Під час далекого транспортування псуються овочі, фрукти, природні мінеральні води, а в коренеплодах цукрових буряків зменшується вміст цукру. Через те усі зазначені виробництва зорієнтовано на чинник сировини.

Ті виробництва харчової промисловості, кінцева продукція яких має короткий термін зберігання або втрачає якість під час транспортування, а на виробництво 1 т продукції витрачається близько 1 т сировини – тяжіють до чинника споживача. Це виробництво таких продуктів:

- хліба, хлібобулочних і борошняних виробів
- виробництво кондитерських виробів
- виробництво молочних продуктів
- виробництво пива та безалкогольних напоїв.

Зазначені виробництва мають широкую географію й розміщуються у багатьох населених пунктах.

У випадках, коли виробництво харчової промисловості, витрати сировини в яких трохи більші, ніж 1 т на 1 т кінцевої продукції – можуть бути зорієнтовані або на чинник сировини, або на чинник споживача. Це виробництво:

- м'яса та м'ясних продуктів
- борошномельно-круп'яне виробництво
- виробництво виноградних та плодово-ягідних вин
- виробництво тютюнових виробів.

Історично в Україні значного рівня розвитку набуло олійно-жирове виробництво, яке переробляє олійні культури (соняшник, сою, ріпак) на рослинні жири, тому Україна є одним із світових лідерів за виробництвом соняшnikової олії. Оскільки основні посівні площі під олійними культурами розташовуються у степовій зоні, там розміщені підприємства олійно-жирової промисловості.

В Україні працює близько 10 великих виробників рослинної олії, які контролюють до 90 % всього виробництва. Найбільшим виробником соняшnikової олії в Україні є компанія «Сантрейд» (Дніпро), яка випускає олію під торговою маркою «Олейна». Працюють потужні олійно-жирові комбінати у Полтавській, Харківській, Одеській, Кіровоградській, Запорізькій, Чернівецькій, Вінницькій областях. Окрім олії вони дають маргарин, майонез, мило, кондитерські жири тощо [4].

Історично склалося, що одним із найстаріших в Україні є виробництво цукру, яке працює з першої половини XIX ст. Нині воно переживає спад виробництва через зменшення попиту на буряковий цукор на світовому ринку й зростання на тростинний. Понад половину цукру в Україні споживає населення, частина становить сировину для низки підприємств харчової промисловості: кондитерської, хлібопекарної, виноробної, безалкогольних напоїв та інших. Розміщення цукрової промисловості переважно визначається площами цукрового буряка у лісостеповій зоні. Більшу частину цукру дають

Вінницька, Хмельницька та Тернопільська області. На відходах цукрового виробництва працює спиртова (лікеро-горілчана) промисловість.

У південних областях України та на Закарпатті, де розміщено основні посіви теплолюбних овочевих культур, плантації ягід та сади, розвивається плодово-овочеконсервна промисловість. На теперішній час багато з таких підприємств опинились на окупованій території, зазнали руйнувань, економічна оцінка збитків, безумовно здійснюється відповідними організаціями [4].

Центрами рибної промисловості, що виробляють рибні консерви, є приморські міста України, але оцінка економічного стану підприємств не є завданням виконуваного дослідження.

Хлібобулочні вироби, основною сировиною для яких є хлібне борошно (пшеничне, житнє), сіль, вода, цукор, дріжджі, випускає хлібопекарне виробництво. В Україні воно набуло промислових масштабів з 30-х рр. ХХ ст. Підприємства хлібопекарної промисловості існують у багатьох населених пунктах, до речі вони називаються хлібозаводами, а їх об'єднання – хлібокомбінатами, На переважній більшості яких виробничі процеси автоматизовано. У великих містах хлібозаводів може бути декілька. Державна акціонерна компанія «Хліб України» є провідним оператором на українському ринку зерна, у галузі виготовлення хлібних та інших борошняних виробів.

В Україні налічується понад 60 підприємств з виробництва макаронних виробів, у тому числі, найбільші у Києві, Харкові, Дніпрі, Одесі, Хмельницькому, Рівному.

Одне з найважливіших у харчовій промисловості України – кондитерське виробництво, що складається з близько 800 підприємств, з яких 90 % випускають борошняні кондитерські вироби (печиво, вафлі, торти) і тільки 10 % – цукристі: шоколад, карамель, цукерки, драже тощо. До речі, сім найбільших кондитерських підприємств України виробляють майже 3/4 загального обсягу продукції. Найбільшими виробниками кондитерських

виробів в Україні є такі компанії: Roshen (фабрики у Києві, Вінниці, Маріуполі, Кременчуку, є філії за кордоном), ЗАТ «АВК» (головний офіс у Києві, фабрики у Дніпрі, Донецьку, Луганську, Мукачеві), ЛКФ «Світоч» (Львів; контрольним пакетом акцій володіє швейцарська корпорація Nestle), ЗАТ «Крафт Фудз Україна» (є частиною компанії США, Тростянець Сумської області, філія у Вишгороді під Києвом), ЗАТ «ВО «Київ Конті» (Костянтинівка Донецької області). За оцінкою спеціалістів, ємність внутрішнього ринку кондитерських виробів становить близько 1 млн тонн на рік. Практично всі товарні групи кондитерської промисловості розвиваються завдяки освоєнню виробниками нових рецептур і поліпшенню технологічного обладнання. Частка України на світовому ринку кондитерських виробів досягає 1 %, а продукція експортуються у більш ніж 50 країн світу [4].

Традиційним для нашої держави є пивоварне виробництво, слід зазначити, що на ринку пива України діють 50 заводів. Майже 2/3 ринку контролюють 2 українські підрозділи найбільших світових пивоварних концернів: «САН ІнБев Україна» (об'єднує пивзаводи Чернігова, Харкова, Миколаєва) – 32 % та Carlsberg Group (підприємства Києва, Запоріжжя, Львова) – 29,5 %. Працюють великі вітчизняні пивні корпорації: ЗАО «Оболонь» (24,5 %) (підприємства Києва, Фастова, Охтирки), та ТзОВ ТВК «Перша приватна броварня» (Львів, Радомишль) (2,8 %). Також існують близько 25 «незалежних» броварень, які не входять до складу великих пивних корпорацій .

Серед виробників безалкогольних напоїв найбільш відомі центри – Бровари («Кока-Кола»), Київ («Росинка»), натуральних соків та газованих напоїв – Миколаїв («Сандора», дочірня компанія «Пепсі»).

Розливом природних мінеральних вод відомі на Полтавщині – Миргород, у Прикарпатті – Трускавець та Моршин, на Закарпатті – Поляна, на Донеччині – Слов'янськ [4].

Беззаперечним є факт того, що зазначені підприємства у виробництві використовують старовинну рецептуру, старовинні природні джерела, що знаходить свій відбиток у назвах продуктів та формує національну кухню України.

1.2 Особливості національних кухонь народів світу

Наковці відмічають, що «в Україні існує велика кількість міжнародних готельних мереж і ресторанів національних кухонь, що потребує від майбутніх фахівців ресторанно-готельного бізнесу знання в області кулінарних традицій різних країн світу та гастрономічних вподобань іноземних туристів. Вивчення особливостей світової гастрономії та традицій сироваріння, національних кулінарних традицій народів світу, різних способів та технологій приготування національних страв, культури споживання безалкогольних та алкогольних напоїв дозволить підвищити рівень гастрономічної культури в Україні та забезпечити якісне обслуговування споживачів» [5, 9-10].

Як зазначають фахівці, сьогодні національна кухня представлена в багатьох країнах світу та містах України [6], її розвиток також пов'язаний з проблемою збереження навколишнього середовища, а також побудови високопродуктивного й стійкого агровиробництва.

В межах виконаного дослідження наведено перелік страв та національних кухонь, які комітет ЮНЕСКО відніс до нематеріальної спадщини (табл. 1.1), причому одна страва може мати відношення до декількох країн, доречи, розташованих поруч.

Національна кухня є оригінальною, багатовіковою традицією, яка є цінною для кожного, зберігалася і трималася в секреті, з метою передачі її з

покоління в покоління. Наприклад, в Італії не розкривають справжнього секрету приготування смачної пасты; в Китаї не поділяться національним рецептом приготування страв зі зміїного м'яса або акулячого плавника; а французька кухня здавна вважається найбільш аристократичним в світі. Національна кухня відокремлює особливості кулінарних традицій і технологій, прийнятних для кожної країни або народу.

Таблиця 1.1

Перелік страв, внесених до нематеріальної спадщини ЮНЕСКО

№№ з/п	Страва/кухня	Держави Європи та Азії	Рік визнання
1.	Пряник	Північна Хорватія	2010
2.	Середземноморська дієта *	Іспанія, Туреччина, Марокко	2010
3.	Французька кухня	Франція	2010
4.	Мексиканська кухня	Мексика	2010
5.	Вино у кеврі	Грузія	2013
6.	Кава по-турецькі (технологія виготовлення у джезві)	Туреччина	2013
7.	Капуста кімчі *	Корея (Північна й Південна)	2013
8.	Лаваш круглої форми (культура приготування)	Вірменія	2014
9.	Японська кухня (васеку)	Японія	2014
10.	Пиво (культура подавання)	Бельгія	2016
11.	Плов *	Узбекистан, Таджикистан	2016
12.	Лаваш (культура приготування та переломлення лавашу, катирми, жупки, юфкита) *	Азербайджан, Іран, Казахстан, Киргизстан, Туреччина	2016
13.	Долма	Азербайджан	2017
14.	Неаполітанська піца	Італія	2017
15.	Кухня Малаві	Африка	2017
16.	Багет	Франція	2022

№№ з/п	Страва/кухня	Держави Європи та Азії	Рік визнання
17.	Борщ	Україна	2022

Джерело: складено автором на підставі [7]

Історичні передумови є особливістю будь-якої національної кухні. Безумовно, що велика частина страв, які відносяться до національних, в тій чи іншій місцевості, готували до цього кілька століть назад. Спливав час – рецепти удосконалювалися і доповнювалися, з тим, щоб передати майбутнім поколінням кулінарні секрети. Науковці наголошують, що найчастіше національні страви складаються з тих продуктів, які є доступними в даній місцевості, а також існують свої умови для приготування національних страв. Кулінарні гурмани готові зробити далекі подорожі, щоб насолодитися національною кухнею тієї чи іншої країни. Спробувати справжні суші можливо тільки в Японії, а поласувати приготованими за оригінальними рецептами смаженими каштанами можна тільки у Франції. Експерти в галузі харчової індустрії виділяють фактори, які формують підґрунтя національної кухні та відносять до них такі :

- економічні особливості країни;
- географічне положення і кліматичні умови;
- історичні причини;
- релігійні і старовинні звичаї;
- етногенез як концепція формування та розвитку етнічних спільностей;
- набір вихідних продуктів і їх поєднання;
- характерні способи, прийоми і поєднання кулінарного оброблення продуктів;
- використання спецій, приправ, соусів.

За географічним розташуванням національні кухні науковці умовно поділяють на такі :

- європейську кухню;
- кухню Близького Сходу;
- американську кухню;
- азіатську кухню;
- кухню Австралії та Океанії.

Так поняття «європейська кухня» об'єднує різноманітні кухні країн Європи, кухні Північної Америки, Австралії, Океанії та Латинської Америки, які також зазнали європейського впливу. Наприклад, єврейська кухня формувалася під впливом релігійних звичаїв і викликаних ними обмежень (кашрут), а також розселення євреїв по всьому світі, тобто страви єврейської кухні в різних країнах світу мають особливості. У самому ж Ізраїлі кухня об'єднує традиції ашкеназької, сефардської, північноафриканської, східної і середземноморської кухонь [8, 11-13].

Безумовно, що кожна кухня має свої відмінності, особливості, час вживання, поєднання з кавою – до сніданку або після нього, характерні страви на сніданок, обід та вечерю. З урахуванням такої кількості факторів узагальнити все в одній таблиці неможливо, й літературні джерела не мають достатньої інформації або узагальнених факторів порівняння національних кухонь. Так Європейська кухня славиться різноманітністю страв, де м'ясо, риба, овочі та сири відіграють ключову роль. Важливими компонентами є також оливкова олія, що додає аромату, та часник із цибулею для насиченого смаку. До європейських страв часто додають різні види трав і спецій, щоб надати їм особливого смаку.

Відомий вітчизняний фахівець Слащева А. В. виокремлює національні кухні за регіонами – Європи, Азії, Америки, Африки, Австралії та Нової Зеландії, що наведено у табл. 1.2.

Таблиця 1.2

Кухні регіонів та субрегіонів світу

№№ з/п	Регіони	Субрегіони
1.	Європа	Південна Європа Західна Європа Центральна і Східна Європа Північна Європа
	Балканський півострів	Кухні народів Болгарії, Хорватії, Албанії, Македонії
	Південно-Східна Азія	Кухні народів Японії, Китаю, Кореї, Індії та паназійська кухня
2.	Америка	Північна Америка Південна Америка
3.	Близький Схід	Єврейська кухня Турецька кухня Кухні Ірану та Іраку Магрибська кухня (кухні народів Єгипту, Ємену, Лівану, Лівії, Сирії, Йорданії, Саудівської Аравії)
4.	Африка	Усі держави
5.	Австралія	
6.	Нова Зеландія	

Джерело : складено автором на підставі [14]

Своє особливе місце серед національних кухонь світу, про що свідчать дані таблиці 1.1., займає національна кухня України, що досліджено у наступному підрозділі.

1.3. Становлення української національної кухні

У сучасному глобалізованому світі кухня часто стає першою «точкою дотику» до культури країни, її історії, традицій, трибу життя. Їжа об'єднує людей і створює контекст для розмови, що важливо не лише у дружньому чи родинному колі, а й у дипломатичній сфері. Вигляд страв, посуд, атмосфера,

декорування столу – усе це є частиною досвіду, який гості отримують під час трапези [15]. Саме тому фахівці Українського інституту з кулінарної дипломатії визнають саме «кулінарну дипломатію» фактором ідентифікації українців та під керівництвом Олени Брайченко провели дослідження історії української кухні, опрацював багато наукових праць. Беззаперечним є те, що українська кухня є голосом, гордістю й виразником культури і цінностей нації – наголосили науковці.

Розкриття цього питання автор роботи вважає доцільно побудувати шляхом надання опису смаків, визнаних експертами характерними для українських страв, а саме: солодкого, солоного, кислого, вудження (копчення), сушіння.

Уявлення українців про смак, свіжість і красу страв є наслідком багатовікового досвіду, усталених у локальних громадах норм. Одні й ті самі продукти в різних регіонах залежно від технології первинної переробки, зберігання і приготування набувають виразних смаків чи форм, притаманних місцевій кулінарії. Технології відпрацьовували не одне століття, щоб зібраний урожай (збіжжя, овочі, фрукти), м'ясо домашніх або впольованих тварин, рибу, гриби, дикі ягоди використати раціонально, поповнити запаси харчів, урізноманітнити раціон і розподілити продукти у часі вживання. Україна розташована в зоні помірного клімату з холодними, а часом суворими зимами. Тому свіжа рослинна їжа, що протягом багатьох століть становила основу для традиційного раціону, не завжди була доступна. М'ясо, риба, гриби також потребували тривалого зберігання. Це зумовило розвиток і постійне вдосконалення в українській гастрономічній культурі технологій сушіння, в'ялення, квашення, соління та вудження (димлення, копчення). Як наслідок, такі продукти набули рис українських кулінарних спеціалітетів (локальних страв) [16].

В основі кухні будь-якого народу знаходяться смаки, що виникли історично, в залежності від того, що можна було вирощувати за природних умов.

Так в Україні здавна вирощували злакові – ячмінь, просо, жито, овес, пшеницю, з них вароли каші та пекли хліб, тому до масового поширення картоплі (кінець XIX - початок XX ст.) у повсякденному меню переважали страви зі злакових. До XX ст. повсюдно готували наїдки із ферментованого борошна чи круп, які внаслідок бродіння мали відчутний кисло-солодкий смак. Наприклад, овес, висівки запарювали окропом, додавали черствого хліба і лишали в тепломі місці для заквашування, а через 1–2 дні цю суміш варили. Основою ферментованих продуктів та напоїв був і досі лишається «солод» — пророщені зерна ячменю чи жита. А от такі назви, як вівсяний кисіль, путря (страва на основі ячної крупи), кваша, зубці (страва на основі ячменю), киселиця тощо, давно зникли з гастрономічного лексикону українців. Залежно від консистенції та глибини смаку зготовані зернові могли бути як основною стравою (звичайна каша, яку заправляли олією), так і десертом (поливали медом чи рослинним молоком із конопляного насіння). Високо цінували в Україні продукт із природним солодким смаком – мед. Він має тисячолітню історію збору та споживання у різних формах – у свіжому вигляді, розсичений (цією технологією послуговувалися до початку промислового видобутку меду: щільники з медом заливали окропом, проціджували, тим самим відділяючи мед від воску), у вигляді напою та ласощів (фруктів, зварених у меду).

Вирощування цукрового буряку та бурхливий розвиток цукрової промисловості в Україні з середини XIX ст., в свою чергу, значно збагатили смакову палітру солодкого смаку: ласощами стали сам цукор (зокрема, як рафінад, який уживали вприкуску до чаю) і вироби з нього (цукерки, печиво, халва, пастила, варення, цукровані фрукти) як масового товару [17].

Ще одним, популярним дотепер, смаком є різко-кислий, утворений унаслідок ферментування продуктів. На його означення нерідко вживають слово «квасний», яке походить від назви «квас». У давнину цей напій, що є продуктом живого бродіння, використовували і для приготування страв. В Україні полюбляли житній (сирівець) та буряковий кваси. Сьогодні під назвою

«квас» можна скуштувати напої, вироблені промислово. Протягом ХХ ст. кваси природного бродіння, приготовлені в домашніх умовах, стають менш уживаними, а буряковий квас практично зникає з ужитку. Кулінарні блогери, експерти, ентузіасти і шеф-кухарі не втрачають інтерес до ферментованого буряку та сміливо експериментують з ним на своїх кухнях. У сучасній Україні улюбленим лишається смак квашених (ферментованих) овочів – капусти, огірків (з давнього часу) та помідорів, баклажанів і перців (із ХХ ст.). Квашені овочі вживають у чистому вигляді як закуски або ж використовують для приготування страв. На півдні України вас неодмінно здивує смак квашеного кавуна, на півночі – квашеної капусти з журавлиною, а на Одещині вразить гострота квашених баклажанів. Ці останні, хоч і відомі українцям від початку ХХ ст., встигли здобути прихильність усієї країни. Ще кілька десятиліть тому квашений буряк був основою багатьох страв, а з бурякового квасу готували культову страву – борщ. Додавали його і до м'ясних страв. Буряковий квас та буряк і досі використовують для приготування борщу, але відчутно менше, ніж у давнину [18].

Солоний смак також є традиційним в українських стравах. Видобуток солі й торгівля нею на українських землях мають давнє коріння. З ХІІ ст. і донині працює солеварня у Дрогобичі. Сіль тут добувають виварюванням ропи (природного соляного розчину). Добували сіль і поблизу Коломиї, Старої Солі, Калуша, у Болехові, на Куяльницькому лимані на Одещині та з Генічеського озера на Херсонщині. Про коломийську сіль згадує у своєму «Описі України» французький інженер Гійом Левассер де Боплан: «Виготовляють тут ще одну сіль з попелу вільхового і дубового дерева, вона дуже смачна з хлібом». Активно варили сіль і на Донеччині. В Україні з ХV ст. набуває розвитку торговельно-візницький промисел, пов'язаний, зокрема, із соляною торгівлею. Людей, які ним займалися, називали «чумаками», а сам промисел – «чумацтвом». У ХІХ ст. переважає видобуток кам'яної солі, а соляні копальні

на Донбасі стали осередками промислового видобутку. Унікальним місцем є соляна шахта у Соледарі (Донеччина), розташована на глибині близько 300 метрів. Одна із зал соляної шахти настільки велика і простора, що в ній з огляду на хорошу акустику є можливість проводити концерти симфонічного оркестру.

В Україні соління застосовували до найрізноманітніших продуктів. Популярною в минулому була солонина. Так називали шматки сала, м'яса, підчеревини, які просолювали і тримали у спеціальних дерев'яних бочках (боднях). Щільно набита солонина зберігалася в них кілька місяців. З неї готували борщі, кулеші й інші страви. Просолене сало – і досі поширений наїдок, а от загальний термін на означення просоленого м'яса, сала – солонина – практично зникає з ужитку.

В Україні з давніх давен любляють й солону рибу. Вона мала важливе значення як для кулінарії, так і для торгівлі. Щойно виловлену рибу просолювали, висушували та в'ялили. Принаймні про такі способи, а також про використання попелу для консервування риби запорожцями йдеться у спогадах Гійома Левассера де Боплана. Заможні містяни XVIII ст. особливо цінували «балики» – в'ялені шматки великої риби, здебільшого осетрових, які були поширені у XVIII – на початку XIX ст. Їх виловлювали промислово в Азово-Чорноморському басейні і продавали на тисячі кілометрів від місця вилову. З 2000 року виловлювання осетрових в Україні заборонено, бо цей вид риб перебуває на межі зникнення. Попит на осетрові задовольняють фермерські господарства [19].

Можна підсумувати, що історія виникнення української кухні дуже цікава й різнобарвна, її опанування є доцільним не тільки для фахівців у готельно-ресторанній справі, а й будь-якій людині, що поважає традиції українського народу.

РОЗДІЛ 2

ДОСЛІДЖЕННЯ ФУНКЦІОНУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ХАРЧУВАННЯ, ЩО ПРОПОНУЮТЬ СТРАВИ НАЦІОНАЛЬНОЇ КУХНІ

2.1. Подавання страв народної кухні в готельно-ресторанних комплексах (на прикладі ГРК «Хутір Farmhouse»)

В місті Дніпро, неподалік від центру (потрібно проїхати 10-15 хвилин транспортом), знаходиться готельно-ресторанний комплекс «Хутір Farmhouse», ресторан якого відомий українською кухнею, дотримується українських традицій та пропонує відвідувачам страви домашньої кухні.

Готельно-ресторанний комплекс «Хутір Farmhouse» почав свою роботу в 2000 році, з 2007 року зареєстрований, як товариство з обмеженою відповідальністю та працює на загальній системі оподаткування. Статутний капітал становить 700 тис. грн.

Безперечною перевагою закладу, окрім гостинності, є розташування на березі річки Дніпро, та мальовничі види, якими можна насолоджуватися цілодобово. Готельно-ресторанний комплекс поєднує високий рівень обслуговування та різноманітні послуги: ресторан української кухні з літньою терасою та окремими альтанками, банкетні зали для проведення урочистостей, готель для повноцінного відпочинку, лазня з виходом безпосередньо до річки.

В державному реєстрі зазначені дозволені закладу види діяльності:

- експлуатація готелів та аналогічних засобів тимчасового розміщення;
- діяльність закладів ресторанного господарства, надання послуг мобільного харчування;
- діяльність із забезпечення фізичного комфорту;
- надання в оренду та експлуатацію власного або орендованого нерухомого майна;
- пасажирський річковий транспорт;

- допоміжне водне транспортне обслуговування (заборонене під час військового стану).




Перелік приміщень, що пропонує ресторанний комплекс закладу наведений в табл. 2.1.

Таблиця 2.1

Приміщення ресторанного комплексу
готельно-ресторанного комплексу «Хутір Farmhouse»

Назва	Кількість осіб	Особливість, фото
1	2	3
Ресторан «Колиба» (зимовий)	200	оформлення у національному стилі з використанням предметів українського побуту: 
«Золота банкетка»	20-60	класичний стиль біло-золотих кольорів. Є окрема зала, де розміщуються столи, великий балкон (30 кв.м.) з якого відкриваються чудові пейзажі для фотосесій. 
«Ватага козаків»	до 25	альтенка-банкетка, працює в літній період (з квітня по листопад): 

Продовження табл. 2.1

1	2	3
«Зала урочистих подій»	500 посадочних місць за столами, вміщує 2000.	<p>площа 1000 кв.м., використовують для святкувань та проведення концертів (театральна сцена з автоматичною завісою, 2 типи гримерок: VIP – для соліста і друга – для колективу, зі своїм санвузлом і душем і окремим виходом із залу), конференцій, танцювальних конкурсів (технічне обладнання, звукотехніка):</p> 
Зала на воді	40-100	<p>Зала в біло-золотих з коричневим тонах на воді. Великі вікна від підлоги до стелі з видом на річку, відчуття відкритого простору:</p> 
Альтанки	до 10	<p>затишні альтанки коло води, чи в зелених насадженнях, романтична атмосфера:</p> 

Джерело: сформоване автором на основі [20]

До послуг відвідувачів також є оренда 2-х поверхового теплоходу «Лагуна» (рис. 2.1), як банкетного залу для святкування будь-якого заходу (до 50 місць за столом), так і в якості судна для річкової прогулянки (на даний час, в умовах воєнного стану річкові прогулянки не дозволено).

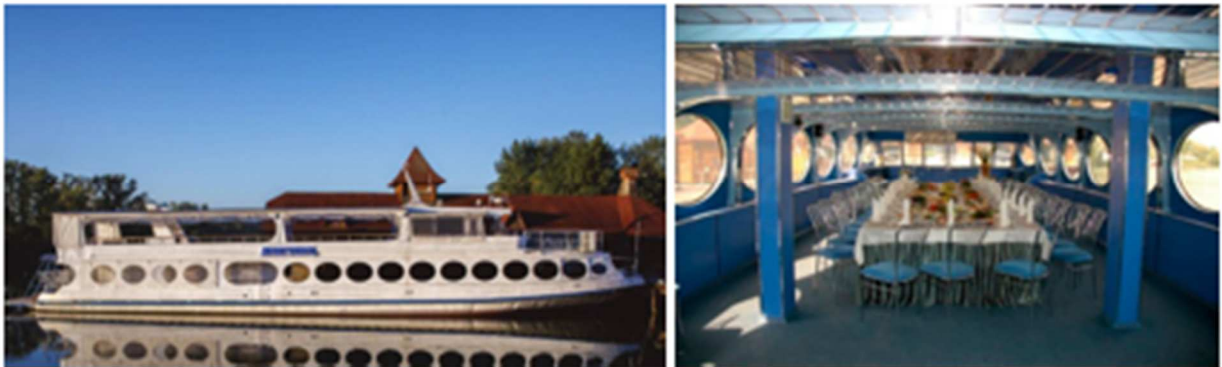


Рисунок 2.1 – Теплохід «Лагуна», банкетна зала [20]

Кожен банкетний зал ресторанного комплексу «Хутір» представляє індивідуальні особливості стилю на будь-якій смак, неповторну атмосферу для різноманітних заходів. Концепція ресторану підтримує рецептуру української кухні з місцевими стравами, а шеф-кухарі ресторану прагнуть довести кожен рецепт до досконалості, ретельно стежать за процесом приготування, використовують у процесі приготування тільки найсвіжіші інгредієнти, приділяють увагу подачі та оформленню страв.

На території закладу є земельна ділянка, де вирощують зелень, що потім потрапляє в салати та до інших страв, забезпечуючи якість, відмінний смак та домашній аромат страв. Заклад ретельно підходить до поставок, закупає лише найсвіжіші продукти у фермерів.

Зауважимо, що навіть яйця для приготування омлету та тіста на кухню потрапляють з власної міні ферми на території комплексу. Тут проживають кури, гуси, качки, цесарки, а також поросята та рибки в штучних ставочках. Догляд потребує значних коштів, але є додатковим магнітом особливо для родин з дітьми.

Як вже зазначалося, ресторанний комплекс підтримує національний стиль, а кухня цілком відповідає ідеології комплексу та гармонійно поєднує швидке обслуговування з приготуванням національних страв та майстерно розроблене меню з яскравою палітрою смаків. Перелік страв та ціни наведені в табл. 2.2. Українська кухня обумовлена проживанням народу на території, для якої характерна зміна сезонів, тож ресторанний комплекс «Хутір», також дотримується доповнення меню в залежності від зміни сезону.

Таблиця 2.2

Пропозиції кухні ресторану Хутір

Назва страви	Вага, г	Ціна, грн
1	2	3
Улов дня: карасі смажені або запечені у сметані	100	85.00
Пшоняна каша з пупками	300/60/100	280.00
Помазанки українські: перетерте сало з часником та зеленню, з перцем чілі, з в'яленими томатами. Подається з грінками із чорного хліба та гірчицею	120/30/25	175.00
Крученик з кабачка з крем сиром, язиком, помідором та горіхами	180	225.00
Ікра із свіжих кабачків	200	115.00
Картопля молода відварена	250	135.00
Окрошка хутірська	350	285.00
Зелений борщ зі свиними реберцями	350/50/50	282.00
Сніданок від господарів: ячня на салі, курячий рулет, солоний огірок, грінки з чорного хліба	300	285.00
Бабусині сирники з яблучним пюре	275/50	199.00
Асорті домашнього сала: солоне, підчеревина запечена та копчена, з гірчицею	200/25/20	273.00
Закуска Солоха: паштет з курячої печінки та пікантна сиркова закуска.	100/100//50/40	275.00
Голубчики за староукраїнським рецептом з вершками	350	243.00
Гречана каша з цибулею та шкварками	300	135.00
Пампушки з часничком	4шт/90	50.00

Продовження табл. 2.2

1	2	3
Напої: Квас домашній	300	50.00
Вино закарпатське	500	300.00
Настоянки Хутірські в асортименті	50/1000 мл	42.00/890.00

Джерело: сформоване автором на основі [20]

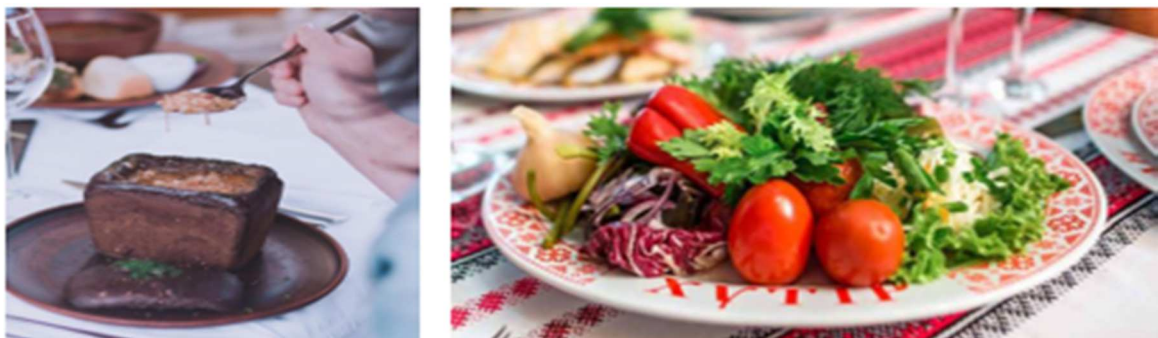
Більшість страв є фірмовими пропозиціями від закладу та відрізняються оригінальною рецептурою позицій закладу:

- вареники з різними начинками;
- борщ фермерський;
- соковита свинина з беконом і овочами;
- фірмова пшоняна каша з пупками;
- сирники та деруни в авторському виконанні та багато іншого.

Особливу увагу привертає формат подачі таких страв в глиняних горщиках, тарілках з орнаментом вишивки (рис. 2.2).



а) приклад подачі сирників, млинців та борщу з пампушками



б) приклад подачі борщу в хлібові та сезонних овочів

Рисунок 2.2 – Приклад подачі страв в ресторанному комплексі «Хутір»

Перші страви, такі як борщі, супи, а також капуста, куліш подаються в суповому наборі, до складу якого входять: глиняна супова миска з кришкою, креманка у формі глечика (для сметани), кілька сільничок (для солі і приправ), миска для пампушок і глиняний ополоник. Для подачі порцій перших страв до столу використовують однакові глиняні миски різної форми.

Другі страви (каші, бануш), а також гарячі закуски (голубці, крученики) подають у столових наборах з українським орнаментом, до складу яких входять каструля, одна велика миска, відповідна кількість мисок на кожну особу, креманка, кілька солей. Або кожну порцію страви окремо.

Для подачі традиційних українських страв (вареників, галушок, шуликів), крім наборів, використовують глиняні макітри та маленькі макітроподібний посуд.

Для подавання ковбас, паштетів, маринованих овочів та інших холодних закусок використовують порційний глиняний посуд різної конфігурації з широкими пропорціями, подібні за формою до мисок.

Глиняні тарілки, форма яких схожа на порцелянові і фаянсові (плоске дно з виїмкою і майже горизонтальні краї), використовуються для подачі хліба, пончиків, сиру, м'ясних нарізок і т. д. Досить часто такі тарілки замінюють дерев'яними дошками різної форми.

Для подачі напоїв (узвару, квасу, вина) до столу використовують полив'яні та глечикоподібні посудини. Вони можуть бути з вушком і без. Глечик може бути частиною набору, до якого також входять глиняні кухлі. Якщо подаються стакани з прозорого скла, то найчастіше – кухоль також з прозорого скла, за формою подібний на банку

Міцні напої (настоянку, вино, горілку) подають у куманцях, а також у пляшкоподібних посудинах.

Окрім глиняного посуду традиційної та нетрадиційної форми, використовуються полив'яні піддони.

Перелік сезонних страв наведений в табл. 2.3.

Таблиця 2.3

Перелік сезонних страв ресторанного комплексу «Хутір»

Назва страви	Вага, г	Вартість	Фото
Полуничний сирник	200	150	
Смажені кабачата з часником	180	90	
Гарбузовий суп	300	170	
Канাপка сніжок	10 шт	150	
Кутя	350	250	

Джерело: сформоване автором на основі [21]

Готельно-ресторанний комплекс «Хутір Farmhouse» на Великдень пропонував зібрати святковий кошик із смачної пасочки, запашної ковбаски та фарбованих яєць, що дозволяло клієнтам зекономити час та створити домашній затишок, з думкою «про мене подбали».

В ресторані також можна скуштувати шашлики зі свинини, баранини, курки, телятини, сома, лосося на мангалі, та овочі запечені на вогні, рибні стейки та картоплю на грилі з субпродуктами.

Почуття гумору колективу та майстерність кухарів забезпечують клієнтам гарний настрій та насолоду смаком з такими стравами як: «Сніданок з бокалом Промеко», «Сніданок від Байдена», «Пельмені кум з кумою» та інші.



Рисунок 2.3 – Великодній кошик від ресторану «Хутір Farmhouse» [21]

Звичайно, що поряд з національними українськими стравами в меню для гостей представлена й Європейська кухня: «Італійська тарілка» (омлет з моцарелою та томатами, хамон, тост з білого хлібу), «Із Парижу з любов'ю» (скрембл, круасан, м'який сир, авокадо та слабосолоний лосось), «Лосось з північного моря», «Салат Цезарь», «Грецький салат», «Камамбер у паніровці» і т.п.

Оскільки комплекс «Хутір Farmhouse» також надає послуги розміщення, то особливої уваги в ресторані надається організації сніданків. Практично всі мешканці готелю приходять на сніданок, тому що вартість сніданку заздалегідь включена у вартість проживання. В ресторані можна замовити

пізній сніданок – «бранч», який може включати в меню бульйони, супи-пюре або крем-супи. Бранч організовується з 11:00 до 13:00 і пізніше.

Організація сніданку вимагає певних складнощів: значна різноманітність страв, у тому числі других; різні види кулінарної обробки, супи в асортименті. Гість може обрати певний вид сніданку, чи іншого виду страви, сформувати меню на власний смак. В ресторані «Хутір Farmhouse» для клієнтів пропонуються експрес-ланчі з 12.00 до 14.00 години. Меню експрес-ланчів складається з двох-трьох варіантів: холодна закуска, перша страв (1/2 порції), гаряча друга страв з гарніром, десерт і гарячий напій.

Процес організації харчування в готелі здійснює послуга room service – клієнтів обслуговують цілодобово. При заселенні менеджер обговорює з клієнтами страви і напої, що той бажає замовити.

Страви доставляються від кухні до номера у спеціальних контейнерах для зберігання температури на візках. Цілодобова організація харчування в номерах має певні особливості:

- скорочене меню (меню страв, представлене в ресторані комплексу, але в меншому обсязі. При складанні такого меню враховуються смаки та розмір середнього чека споживача), представлено у Додатку Б ;

- наявність обладнання з урахуванням віддаленості номерів від виробничих приміщень ресторану;

- доставка всього замовлення відразу в повному обсязі, щоб мінімізувати відвідування готельного номеру. Винятком є випадки, коли клієнт оговорив подачу страв в певній послідовності, або з інтервалами;

- офіціант уточнює у замовника, в якому вигляді повинні бути подані страви: закритим чи відкритим.

2.2. Приготування страв української кухні в мережевих закладах харчування

Один з найвідоміших закладів з національними стравами в місті Дніпро, представлений п'ятьма закладами – ресторан «Пузата хата». Фірмовий інтер'єр закладу оформлений у стилі епохи зародження українського козацтва.

Торгова марка «Пузата хата» була заснована 2003 році. Сьогодні «Пузата Хата» – найбільша мережа колоритних ресторанів національної кухні України, що також представлена в Києві, Львові, Одесі, Запоріжжі та Луцьку.

Концепція бренду досить лаконічна та оригінальна: затишний заклад з неординарним інтер'єром, яскравою та різноманітною національною кухнею, доступними цінами для людей, які цінують якість. Як стверджують представники мережі, за статистикою, більше 50 відсотків відвідувачів мережі «Пузата Хата» є її постійними клієнтами. Також, посилаючись на чисельні відгуки іноземних гостей, приємно здивованих як продуманим інтер'єром, так і справжньою якістю страв, ресторан стверджує, що «Пузата хата» стала однією з кулінарних візитівок України.

Меню складається з традиційних українських страв (табл. 2.4). Вранці подаються комплексні сніданки, а в обідній час – бізнес-ланчі. В деяких закладах вечорами грає жива музика.

Представники мережі «Пузата Хата» намагаються контролювати аспекти якості продукції на всіх етапах – від сировини до готової продукції. «Пузата Хата» має власний торгово-виробничий комплекс. «Пузата Хата» пропонує якісні, смачні страви за доступними цінами (в середньому обід коштує до 200 грн).

Щомісяця меню поповнюється новими продуктами. «Пузата Хата» пропонує понад 300 страв, які відображають усі напрямки української кухні. Просторі зали ресторану можуть вмістити значну кількість відвідувачів.

Таблиця 2.4

Страви української кухні в меню ресторану «Пузата хата»

Назва	Вага	Ціна	Фото
Борщ по-домашньому з м'ясом	260	42	
Котлета куряча по-домашньому	90	44	
Котлета по-київськи класична	128	80	
Салат з буряка	130	44	
Сало з часником	40	18	
Вареники з картоплею	200/20/20	54	
Налисники з вишнями	190/20/2	66	
Сирники	120/20	62	
Пампушки	90	16	
Узвар	250	40	

Джерело: сформоване автором на основі [22]

Як бачимо з табл. 2.4, ресторан пропонує страви української національної кухні, традиційної рецептури для даного регіону. Цінова категорія закладу розрахована на середнього споживача із середнім чеком 200-250 грн. Страви подаються в білій керамічній посуді, або на чорних тарілках (порційно).

Основною відмінною рисою цієї мережі ресторанів є free flow – «вільний рух». Free flow дозволяє відвідувачу вільно вибирати готові страви, визначати їх кількість, комбінувати. Відвідувач проходить повз зону вибору страв (рис. 2.4), де перед ним вже готові страви (додатковий «+» не потрібно чекати, поки приготується), на площах, що підігріваються, смачно пахнуть та гарно виглядають.



Рисунок 2.4 – Зона вибору їжі в ресторані «Пузата хата»

Джерело: сформоване автором на основі [23]

Ресторан «Пузата Хата» з 2020 року пропонує відвідати свої страви з доставкою, не виходячи з дому чи офісу. Трійка найпопулярніших страв, які українці замовляють у «Пузатій хаті», виглядає так:

1. Котлети – 15% (з них 4% котлети по-київськи);

2. Борщ – 7%;
3. Картопляне пюре – 6%.

В «Пузатій хаті» є 6 варіантів сніданків на будь-який смак, які можна замовити за допомогою сервісу доставки. Найпопулярнішим є «Київський». Складається з котлети по-київськи, яєчні, міксу салатів, свіжих помідорів та картоплі по-селянськи. Таким чином заклад намагається не втрачати своїх постійних клієнтів через ускладнення пересування, чи неможливість відвідати заклад, а навпаки, збільшує свою аудиторію.

Також в ресторані представлені й страви європейської кухні, але його візитівкою все ж таки, залишається національна кухня. Заклад завжди долучається проведенням акцій до свят: «День вишиванки», «День сім'ї» і т.п.

На сьогодні є дуже популярною міжнародна мережа ресторанів Nai – міжнародна франшиза з України. Франшиза розроблена таким чином, що відкрити ресторан можна навіть без досвіду в даній сфері. Власники Nai реалізують цікаві ідеї гастрономії: унікальні страви, сучасна подача, акцент на деталях, високий рівень обслуговування – це все створює позитивний гастрономічний досвід для кожного. Мета і концепція цього проекту були розроблені відомим шеф-кухарем Володимиром Ярославським і пристосовані до приготування в різних країнах світу.

Така задача реалізовується завдяки автоматизованій ІТ-системі, чітким міжнародним стандартам, новому погляду на формат франшизи. Команда розробників закриває 80% роботи: від відкриття до маркетингу та подальшого розвитку ресторану.

Концепція даного проекту полягає в створенні затишних casual-ресторанів української кухні для сніданків, побачень та дружніх вечорів. Це має бути місце зустрічі смаку та культури. В деяких закладах додатково представлений магазин Nai – простір з продукцією брендів-партнерів [24].

Місія таких закладів: створювати простори, де будь-хто зможе насолодитися смачною їжею в будь-якому куточку світу за будь-якої погоди та за будь-якої нагоди. «Так чесно і широко, наче вдома».

На початку своєї роботи мережа була орієнтована на зовнішні ринки. Ресторани української кухні Nai вже працюють:

- у Празі – 2 ресторани;
- в Польщі у Вроцлаві – офіційне відкриття (рис. 2.5);
- будується в Нью-Йорку.



Рисунок 2.5 – Зал ресторану української кухні Nai у Вроцлаві [24]

На черзі Торонто, Лісабон, Челтнем (Англія), Мюнхен, Берлін та інші міста світу. Керівник проекту також наголошує, що ресторан Nai – це спосіб допомогти українським підприємцям, які виїхали за кордон і хочуть створювати бізнес, дотичний до України. Бо вся команда, декор і навіть форма для персоналу – з України. За перший рік Ярославський і партнери продали 12 франшиз, і також мають понад 30 партнерів на різних стадіях перемовин. Але з часом команда почала отримувати багато запитів від партнерів, які хочуть

відкрити ресторан саме в Україні, тому переглянула концепцію та затвердила перших партнерів в Україні.

Команда Nai розвиває українську кухню до рівня високої кухні, сміливо відходять від стандартів, що не давали можливості досягти українській кухні міжнародних позицій та стати на рівні з іншими світовими кухнями.

Зображення подачі страв з меню ресторану у Вроцлаві наведені в табл. 2.5:

- 1) борщ з беконом;
- 2) курячий бульйон і млинці з м'ясом;
- 3) холодний буряковий суп з креветками
- 4) котлета з яловичини з ферментованими ягодами бузини;
- 5) голубці з креветками та соусом бер блан (ніжний вершковий соус);
- 6) філе качки з червоним соусом із буряковим пюре;
- 7) салат з качкою , житніми грінками і в'яленими томатами;
- 8) котлета «По-київськи»;
- 9) смажене курча з салатом із цикорію та малиновим оцтом;
- 10) сирники традиційні.









Звісно, такий заклад орієнтується на цінову категорію «вище середнього», але подача національних страв в форматі високої кухні додають перспектив розвитку українській кухні на світовому ринку.

Слід зауважити, що національна українська кухня різниться в залежності від регіону. Тож, якщо потрапити на Закарпаття, то перелік страв національної кухні буде вражати іншими барвами.



Одна з відомих мереж під брендом «Ципа» налічує понад 11 закладів в регіоні. Взагалі, бренд розпочинав свою діяльність, як крафтова пивоварня, але швидко здобув успіх (сьогодні вже збудований сучасний завод-пивоварня), розширив свою діяльність у приготуванні різноманітних смаколиків місцевої кухні та окрім своїх закладів, співпрацює з численними ресторанами-партнерами [25].

Таблиця 2.5

Страви з меню ресторану української кухні Nai у Вроцлаві

№	Фото страви	№	Фото страви
1	2	3	4
1		2	
3		4	
5		6	
7		8	

Продовження табл. 2.5

1	2	3	4
9		10	

Джерело: сформоване автором на основі [24]

Перевагою «Ципи» є вдало підібрана кухня, яка ідеально підходить для дегустації пива. Тут можна скуштувати гуцульські бургери, замовити сковорідки з м'яса та куркою, банош, бограч, м'ясний пиріг-піца з кукурудзяного борошна, кремзлики та інше. Королевою меню вважається «Файна курка» – це половинка курки, маринувана і смажена під пресом. Блюдо подається з соусом і має незрівнянний смак.

Окрема сторінка – це десерти. Закарпаття відоме своєю випічкою з горіхами, маком. В мережі ресторанів «Ципа» можна скуштувати такі пляцки у вишуканому оформленні. Також бренд має своє виробництво морозива – відоме відмінними смаковими якостями. На кожному десерті клієнти знаходять штамп з кумедною ципою [25].

Пиво та смаколики до нього можна куштувати не лише в ресторані, а й замовити доставку, навіть поштою. «Ципа» виробляє закуски до пива тривалого зберігання, різноманітні солодощі, чаї, олія – це всі продукти готові подолати шлях до своїх улюблених клієнтів.

2.3. Страви національної кухні у вузькоспеціалізованих підприємствах харчування

Вузькоспеціалізовані підприємства харчування, що спеціалізуються на вузькому асортименті продукції. Найрозповсюдженішими в Україні є вареничні.

VarenykuNow – це новий заклад Дмитра Борисова у демократичному форматі з акцентом на українську кухню. «VarenykuNOW» – це ще одна спроба зробити сучасну українську кухню більш популярною». В меню парові та звичайні вареники, а також борщ і сало. Але, головний в цьому закладі – вареник. Вареники тут поділяють на дві категорії – із заварного тіста та полтавські опарні. Готуються вареники на пару з тонкого заварного тіста. Гість чекає на замовлення не більше 2 хвилин.

«Начинки – як традиційні (капуста, вишня, картопля), так і більш цікаві – креветки, фуа-гра. Цікавинкою закладу є чорні вареники з судаком (рис. 2.6).



Рисунок 2.6 – Чорні вареники з судаком (VarenykuNOW) [26]

Вареники подаються в кошиках, що дозволяє зберігати тепло та створювати затишну атмосферу в закладі. Ціни та види вареників наведені в табл. 2.6.

Таблиця 2.6

Меню закладу VarenykyNow

Назва страви	Ціна за 100 г, грн
Вареники з ніжного заварного тіста:	
- з картоплею та лісовими грибами	39
- з тушкованою капустою	39
- з капустою та в'яленою журавлиною	39
- чорний вареник з судаком	59
- вареники 4 сири	59
- з куркою та креветкою	59
- з м'ясом	59
Полтавські парові вареники	
- з маком, курагою та горіхами	39
- з халвою	39
- з вишнями	39

Джерело: сформовано автором [27]

Крім вареників в закладі можна скоштувати «місцеві українські страви»: два види борщу (традиційний та вегетаріанський), чорноморські устриці, український камамбер, запечений у хлібі, паштет з цесарок і «карпаччо з сала з карпатським трюфелем».

Представлене меню розраховане на задоволення різних смаків: традиційних та більш новаторських, але все одно є яскравим прикладом розвитку і популяризації національної кухні.



Кафе-варенична «Балувана Галя», що можна знайти в Дніпрі, Києві, Чернігові – пропонують вареники в більш традиційному виконанні, але не меншому асортименті. В закладі можна не лише смачно поїсти, але й взяти їжу з собою. В меню можна знайти поділ страв: вареники солодкі, вареники солоні, а також – пісні. Вареничне меню можна розбавити налисниками з різними начинками. Меню закладів і приклади подачі страв наведені в табл. 2.7.

Таблиця 2.7

Складові меню кафе-вареничної «Балувана Галя» [28]

Назва страви	Вага	Ціна	Фото
1	2	3	4
Вареники з картоплею, шкварками та грибами	220	162	
Вареники з курячими серцями та пікантним соусом	220/50	158	
Шпинатні вареники з куркою та сиром сулугуні	200	168	
Вареники з копченою куркою і картоплею	220	168	
Фірмові вареники з сиром сулугуні, помідором та зеленню	220	172	
Вареники з м'ясом	240	176	
Вареники з кокосом, сиром та заварним кремом	200	164	

Продовження табл. 2.7

Вареники з вишнею в киселі	200/30	164	
Вареники парові з полуницею	220	170	

Мережа даних закладів також розвиває одну з найпопулярніших страв української кухні, прагнучі задовольнити найвибагливіші смаки клієнтів. Страви подаються в глиняному посуді, або в білому порцеляновому.

Однойменний «Балувана Галя», але з іншим торговим знаком в форматі франшизи, представляє з 2018 року магазини напівфабрикатів (вареники, налисники, пельмені) та розпочав у 2024 році відкривати заклади харчування.

Історія бренду з'явилася не дуже давно, але дуже успішно – в Україні налічує 900 торгових точок. Географія української мережі «Галі Балуваної» розширилася до 30 країн та налічує 100 магазинів та 200 партнерів по всьому світу. Магазини бренду працюють у Польщі, Німеччині, Канаді, Чехії, Іспанії, Франції, Нідерландах, Словаччині, Угорщині, Австрії, Швейцарії, Литві, Латвії, Туреччині, Болгарії, Великій Британії, Греції, Молдові, Кіпрі, Бельгії, Швеції, Португалії, Румунії, Естонії, Чорногорії, Грузії та США.

В 2022 році господар бренду припинив продаж франшиз «Балованої Галі» в Україні. Зараз акцент зосереджений лише на розширенні. На експорт підприємець пропонує франшизу цеху та магазину заморожених напівфабрикатів під торговою маркою MultiCook.

Обидві мережі мають не тільки різні назви, але й різні місії. Творці Galuya Baluvana Матвійчук хотіли бути корисними тим українцям, які втомилися від найманої роботи, хочуть відкрити власний бізнес і не знають, з чого почати. Зараз 60% партнерів мережі – колишні менеджери. Місія MultiCook – показати

всьому світові, що українці не лише хороші працівники, а й вправні підприємці. А також забезпечити роботою земляків, які тікають від війни.

Кожен партнер може вибрати постачальника, сировину, асортимент, який вважає за потрібне для своєї торгової точки. Це ж стосується і цінової політики. 3 травня у Луцьку запрацював гастробар Gabar. Площа двоповерхового приміщення становить 170 кв. м. В просторі три зони – кав'ярню, кафе та фастфуд. В меню Gabar більше 100 страв різних кухонь світу.

Свою особливість «Балувана Галя» позиціонує як максимальну відкритість до споживача: кожен бажаючий може на власні очі побачити процес приготування страв, адже майстерні знаходяться безпосередньо в магазинах за склом. Сировина для напівфабрикатів доставляється щодня, а готова продукція недовго лежить навіть у холодильниках. Для виробництва продукції використовується тільки натуральні інгредієнти, а професійні кухарі готують улюблені страви своїми руками за домашніми рецептами [29].

Сім закладів від Львова до Запоріжжя успішно працюють пригощаючи своїх відвідувачів смачною випічкою. Кафе «Львівські пляцки» спеціалізується на випічці за рецептами львівських пані. Пляцки – найвідоміші та найулюбленіші ласощі львів'ян. Кожна львівська господиня вміє приготувати розкішний чизкейк, а кожна домогосподарка вдосконалює штрудель на свій смак, додаючи неймовірні соуси за власними рецептами та передаючи їх із покоління в покоління.

На Галичину штруделі потрапили завдяки австрійським бабусям. Сам імператор Франц Йосиф любив їсти яблучний штрудель з ванільним соусом і кавою. А наречених в Австрії колись обирали за вміння готувати штрудель. Тісто має вийти настільки ніжним і прозорим, щоб його можна було прочитати. Зараз, усілякі їх варіації є невід'ємною частиною галицької гастрономічної культури.

Заклад пропонує сирники з різноманітними наповнювачами та солодкі й солоні штруделі. Цінова шкала від 80 до 250 грн за 100 г страви, також можна обрати смачний чай чи відому львівську каву та наповнити свій день казковим львівським смаком.

Lavash in – це ще один яскравий приклад вузькоспеціалізованого закладу харчування в Дніпрі та Тернополі. В меню страви кавказької кухні, зокрема шаурма зі свіжоспеченого лаваша з різноманітними начинками. У кавказької кухні чимало прихильників, тому заклад радо готовий зустрічати своїх гостей та ділитися національними особливостями. Страви, що подаються в закладі наведені в табл. 2.8.

Таблиця 2.8

Позиції для замовлення

Назва страви	Вага, г	Ціна, грн	Фото
Шаурма з сиром	520	200	
Шаурма класична міні	350	160	
Шаурма класична	500	180	
Шаурма з сиром чеддер	500	220	
Шаурма гостра в білому лаваші та в чорному	500	200	
Шаурма чорна з сиром	520	200	
Чорна шаурма з сиром	520	200	

Джерело: [30]

Страви даного вузькоспеціалізованого закладу користуються популярністю, особливо через можливість доставки, а також дозволяють смачно й швидко втамувати почуття голоду яскравим смаком кавказької кухні.

РОЗДІЛ 3

ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ЕТНІЧНОЇ КУХНІ УКРАЇНИ

3.1. Розширення асортименту страв національної української кухні

Відповідно до результатів досліджень в області гастрофізики (британський шеф-кухар і експерт з молекулярної кулінарії Хестон Блюменталь і команда вчених в Оксфорді вивчали сприйняття смаку крізь призму різних факторів - кольору їжі, музики, столових приборів і навіть назви страв) виявляється, що на психологічний стан людини впливає не тільки навколишнє середовище, температура чи умови проживання, але в основному їжа, яка є частиною нашого щоденного раціону.

Зазвичай, подорожуючи різними країнами, нам цікаво скуштувати страви, приготовані місцевими жителями. Але, повертаючись додому, людина прагне відчути рідні колорити, скуштувати знайомі з дитинства страви. Можливо, приготовані трохи по-іншому, але ті, до яких вона звикла.

Більшість країн, які є взірцем сьогодні професіоналізму, концепцій, стилю і методів в гастрономічній індустрії, є країнами, які поважають свою історію, вивчають і використовують місцеві продукти та створюють нову, сучасну кухню.

Шеф-кухари, які досліджують смак і букет ароматів продуктів, доступних в Україні, безсумнівно, дають можливість створювати страви преміум рівня, створювати унікальну кулінарну спадщину нашої культури.

Спеціалісти в галузі гастрономії стверджують, що на смак також впливають генетичні фактори, наприклад, анозмія – нездатність відчувати запах певних летючих хімічних сполук, наприклад, запах андростенону – стероїду, який виділяється тестостероном. Тому, є продукти, що популярні в одній національній кухні, а в іншій – вони не сприймаються.

Саме з цієї причини важливо вивчаючи історію інгредієнтів нашої етнічної кухні, аби краще зрозуміти сенс цих продуктів, як їх сприймали наші предки, які емоції вони відчували, яке смислове навантаження вкладали в страву [31, 32].

Варто пам'ятати, що навіть кожен регіон України має свої смаки та генетичні особливості. Та сьогодні різні продукти доступні, практично, в будь-якому куточку України, тож страви національної кухні можна розвивати та удосконалювати до рівня сучасної високої гастрономії.

Сергій Пожар, відомий кулінар та блогер, що досліджує гуцульську кухню, надає такі рекомендації:

- в рибному ресторані вводити страви з лина, коропа (сазана) або попрікаш (закарпатсько-угорська кухня) з сома;
- в м'ясних закладах додати до меню печеню з лоці-печеню (смажене м'ясо по гуцульські), печеню (запечене, або смажене м'ясо);
- пивним ресторанам звернути увагу на такі страви, як: гурка, каша (кашанка), угорські сухарики;
- кондитерському цеху ввести до меню пішковту, тістечка, вершківку, грисик;
- закладам здорового харчування вводити в раціон овочеві супи (баклажани, полуниця, цитрусові тощо), супи, лечо, каші з фруктами та овочами, страви з річкової риби.

Водночас, відповідаючи на запитання, що сьогодні замовляють львів'яни та гості Львова, Сергій Пожар зазначає, що місцеві жителі їдуть туди, де їм комфортно відпочити чи поїсти чогось цікавого та новенького. Але туристу хочеться спробувати галицьку їжу – фляги, банош, бограч. Загалом кухню галицького регіону можна характеризувати, як багатонаціональну, що є сумішшю польських, німецьких, єврейських, австрійських, вірменських, італійських та угорських традицій, тож вона може легко задовольнити потреби

туристів з різних країн. Головна задача – відповідати сучасним вимогам, стандартам та трендам [33].

Для того, аби допомагати українським шеф-кухарям бути на висоті, працює проект Taste of Ukraine. Мета проекту, пояснити професіонал цієї сфери, як створювати власну кухню, але так, щоб її ідентифікували, як українську.

Сьогодні для цього є всі можливості – доступ до історичних джерел, які сформували українську кухню регіонів, сучасні дослідження та методики всесвітньо відомих кухарів, а головне – бажання українських кухарів розвиватися та ділитися своїми досягненнями зі світом. Саме з цією місією проект продовжує знайомити представників гастрономічної індустрії з українською кухнею різних регіонів, разом шукати її генетичний код та відповідь на питання: чому ми повинні орієнтуватися на смак української кухні та відтворювати її це в сучасних стравах.

Ось лише декілька унікальних напрацювань ресторану «Дуже висока кухня» під керівництвом проекту:

- квашена кропива, листя берези, черемша, бузина (квіти і плоди), стрілки часника, молода селера, різні срірачі з українського гострого перцю;
- маринована брюсельська капуста, пряна слива, гострі перці айя і кароліна ріпер, черемша, томати з власного городу;
- в'ялені перці, в'ялені та копчені українські томати (наше золото) – найзатратніше по часу;
- ферментація майже всіх фруктів та коренеплодів, як під дією температури, так і у вакуумі, ферментація грибів;
- українське кімчі з гичок осіннього буряка і з брюссельської капусти;
- салат з капусти пак-чой і кольорової капусти, червоного мангольду (рис.3.1.);
- хрусткий салат з листя ромену, свіжої бамії та чорної паприки.

До речі, слід зауважити, що заклад, якій пропонує сьогодні таке меню у Львові, більшість зелені вирощує на власному городі.

Проект «Taste of Ukraine» запроваджує новий формат заходів: практика та лекції для кухарів та барменів і вже на початку червня 2024 року запрошує кухарів та барменів на майстер-клас «Бродіння. Страви та коктейлі».

Протягом двох днів будуть відпрацьовані нові рецепти та техніки роботи з м'ясом, рибою, морепродуктами, овочами та сирами з додаванням ферментованих продуктів у кожен окрему страву, десерти та коктейлі.



Рисунок 3.1 – Подача салату з капусти пак-чой і кольорової капусти, червоного мангольду [33]

Планується, що лектори продемонструють вже ферментовані продукти, серед яких: агрус, коріандр, помідори, білі гриби, лимон, лайм, апельсин, зелений перець горошком, румбамбар, вишневе дерево, полуниця, смородина, редька, корінь петрушки, та розкаже про особливості процесу. А на практиці буде проходити заняття по заквасці спаржі, виробленню шоколадних цукерок з ферментованими грибами та томатною водою, маслом із ферментованими цитрусовими.

Планується приготування дев'яти страв з ферментованими інгредієнтами, що дозволить розуміти процеси бродіння та маринування, страви, де вони поєднуються та доповнюють одна одну.

Ще одне заняття планується присвятити коктейлям у поєднанні з їжею, а барменам – лактоферментовані страви у поєднанні з коктейлями, з додаванням ферментованих інгредієнтів. Мета: розповісти про види бродіння в напоях і способи його застосування; познайомити з історією історії бродіння в напоях України, як це було у предків і що дійшло до наших днів.

Швидка ферментація аспарагуса за принципом лактоферментації – за словами спеціалістів – це реінкарнація квашеної капусти, але зі спаржевих. Для проведення даного процесу, необхідно 30 грамів солі та 1 кг аспарагусу, далі, вакуумуємо і стежимо 7 днів, після чого куштуємо на смак, якщо смак кисло-солоний – готово, якщо ні – вакуумуємо знов.

Цей продукт гарно пасує до м'ясних страв і може подаватися у вигляді гарніру до м'яса або тартарів. Після цього процесу продукт набуває корисних властивостей, допомагає травленню, зміцнює імунітет тощо. І це не говорячи про смакові властивості продукту.

Проведення ферментації з цитрусовими – дозволяє покращити смак хлібобулочних виробів, особливо чорного хліба.


Ще один рецепт, вартий уваги – «Баба Шарпанина», або рибна запіканка (шарпати – відділяти рибу від костей). Стародавній українській рецепт в сучасній інтерпретації з річкової риби (форель, щука). Для приготування шарпанини необхідно обібрати м'ясо запеченої риби в олії, часнику та спеціях. Далі, з'єднати її з обсмаженими овочами: тертою морквою та пореєм. Нарізати багато зелені. Шарпанина викладається у форму та заливається тістом (борошно, вода (пиво), сіль, цукор, смажена цибуля), запікається. Така страва може прикрашати будь-якій вишуканий ресторан, але буде з українським корінням.

Всім відома ягода, символ України – калина. Професіонали «Taste of Ukraine» пропонують приготувати зефір з калини – десерт, що вважається дієтичним та дуже популярний сьогодні

Також через страви можна демонструвати світові позицію свого народу та його погляди. Так, шеф-кондитер Іванна Куницька після відомих всім подій з бавовною і курінням в заборонених місця, створила десерт – «Бавовна».

Десерт «Бавовна» – саме про сьогодні: він дуже ніжний для українців і дуже небезпечний для тих, хто їх ображає.

Натхненням для створення цього десерту став південний регіон, а саме такі інгредієнти, як: запашна спеція чубриця, бессарабська бринза і фермертований кавун. І в результаті отримано надзвичайно смачний вишуканий десерт в ресторанній подачі: мус з чубрицею, кремю з бессарабською бринзою, фермертований кавун, мікрогрін бавовна, шоколадний ганаш з вибуховою карамеллю (рис. 3.2).



<p>Мус з чубрицею</p> <ul style="list-style-type: none"> • Чубриця – 15 г • Желатин – 4 г • Мед – 140 г • Вода – 70 г • Желтки – 120 г • Вершки – 400 г 	<p>Намелака з бринзою</p> <ul style="list-style-type: none"> • Молоко – 150 г • Глюкоза – 9 г • Желатин – 5 г • Шоколад білий – 110 г • Какао масло – 10 г • Вершки 30% – 100 г • Бринза – 250 г 	<p>Компоте з ферментованого кавуна</p> <ul style="list-style-type: none"> • Кавуни ферментовані – 300 г • Крохмаль кукурудзяний – 15 г • Цукор за смаком.
<p>Ганаш з вибуховою карамеллю</p> <ul style="list-style-type: none"> • Вершки 30% – 100 г • Шоколад чорний – 100 г • Вибухова карамель 	<p>Покриття оксамит</p> <ul style="list-style-type: none"> • Шоколад білий – 100 г • Какао-масло – 100 г • Дюкслад 	

Рисунок 3.2 – Десерт «Бавовна» та інгредієнти для його приготування [33]

Ще один десерт високої кухні з українським ДНК – десерт з традиційних продуктів Поділля: буряк, бринза, вишня, ревінь, кислиця (автор шеф-кухар Сергій Байсаревич). Спочатку потрібно зів'ялити буряк, після того, як він підв'ялиться, необхідно відварити його з вишнею у малиновому сиропі. Готується пиріг з буряком і горіхами, потім просочується сиропом з ревеню. Подають пиріг з ягодами, буряком і морозивом з бринзи.

Історично склалося так, що українська кухня розвивалася разом з європейським суспільством, поки не зупинилася на рівні початку ХХ століття.

Революції, дві світові війни і Голодомор, і на цьому тлі намагалися зітерти з пам'яті розвинену на той час, так звану буржуазну кухню. В багатьох регіонах ставало питання – що з'їсти, а заможні родини – знищували. Тим, хто звалшився, нав'язали думку, що їжа має бути простою, «без вишуканого смаку». В результаті, сьогодні складно знайти інформацію про харківську міщанську кухню, чи про сумську. Загалом в Україні зберіглася досить спрощена сільська кулінарна традиція середини ХІХ століття, яка наразі модифікується на побутовому рівні (зі слів дослідника, експерта, упорядника книги рецептів української кухні Олександра Заклецького) [34].

В Україні надто мало уваги приділяється підготовці кухарів, не вистачає розвитку сучасної кулінарної школи. Майбутніх кухарів необхідно вчити вправлятися не лише з ножами та каструлями, але й пояснюють фізико-хімічні, біохімічні процеси, що відбуваються в процесі приготування їжі. Це дозволяє створювати нові страви, які з часом можуть стати традиційними і презентувати Україну.

Відомий київський ресторатор Дмитро Борисов додає: «сьогодні розвитку сучасної української кулінарії та ресторанного бізнесу заважають соціально-економічні труднощі. З одного боку, платоспроможність українців падає, з іншого – через подорожчання комунальних послуг та транспорту зростають ціни на українську кухню». Для багатьох людей щоденне відвідування ресторану обходиться бюджету дорого. І якщо в Європі люди часто щовечора відвідують бари чи ресторани, то в Україні типові «походи» по ресторанах у п'ятницю ввечері та на вихідних.

Україна знаходиться в процесі зародження сучасної гастрономічної культури, хоча приблизно три відсотки українців більш-менш регулярно відвідують ресторани, бари чи кафе. Але якщо спрогнозувати ситуацію в країні, то ці три відсотки повинні зрости до п'яти-десяти відсотків населення, але так чи інакше сьогодні доводиться орієнтуватися на платоспроможність українців.

Проте, з наведених прикладів у нашій роботі, ми бачимо, що є команди, які готові готувати та презентувати українську кухню на високому міжнародному рівні. Подальшому розвитку повинно сприяти розвинене сільськогосподарське виробництво, продукція якого є основою створення якісних закладів та розвитку ресторанної культури.

3.2. Впровадження прогресивних технологій у ресторанну справу української кухні

Популяризація української кухні потребує не лише розвитку рецептури, але також й впровадження прогресивних технологій. Ресторанна індустрія стоїть на порозі технологічної революції. В 2024 році власники ресторанів все більше визнають трансформаційну силу ресторанних технологій не лише як інструмент для підвищення ефективності роботи, але й як критичний елемент для виживання та зростання на конкурентному ринку. Інтеграція тенденцій ресторанних технологій у ресторани вийшла за рамки простої новизни, ставши фундаментальним аспектом надання виняткового досвіду клієнтам, оптимізації кухонних операцій і покращення загального управління бізнесом. Ця еволюція не обмежується елітними закладами харчування, а охоплює весь спектр, включаючи ресторани швидкого обслуговування (QSR), заклади швидкого харчування та ширшу індустрію громадського харчування. Тож планувати вихід української кухні на світовий рівень без технологічних підходів – неможливо.

Запровадження інноваційних ресторанних технологій більше не є вибором, а є необхідністю, долаючи межі традиційного ресторанного досвіду та встановлюючи нові стандарти обслуговування клієнтів і операційної досконалості. Далі розглянемо найкращі тенденції ресторанних технологій.

1. Обслуговування клієнтів на основі штучного інтелекту.

Штучний інтелект (AI) переосмислює обслуговування клієнтів у ресторанах. Від чат-ботів, які обробляють бронювання та запити, до персоналізації на основі штучного інтелекту, яка пристосовує страви до індивідуальних уподобань, технології роблять обслуговування швидшим, ефективнішим і все більш персоналізованим.

2. Технологія автоматизованої кухні

Зростання обсягів робототехніки та автоматизації на кухні, включно з автоматизованими приладами для приготування їжі та роботами-кухарями, оптимізує роботу, зменшує людські помилки та забезпечує постійну якість.

3. Розумні системи замовлення

Часи традиційного меню минули. Майбутнє за цифровим, з розумними системами замовлення, які дозволяють клієнтам замовляти та оплачувати через смартфони, планшети, або кіоски самообслуговування. Ця технологія не тільки покращує взаємодію з клієнтами, скорочуючи час очікування, але також пропонує цінну інформацію для власників ресторанів.

4. Сталі технологічні рішення.

Сталий розвиток викликає дедалі більше занепокоєння, і технології відіграють ключову роль у вирішенні цього питання в ресторанный індустрії. Інновації в енергозберігаючому кухонному обладнанні, технологіях зменшення відходів і платформах екологічно чистих джерел допомагають ресторанам зменшити свій вплив на навколишнє середовище, а також обслуговують екологічно свідомих споживачів.

5. Розширені системи POS

Системи торгових точок (POS) перетворилися на комплексні рішення для управління, що об'єднують продажі, управління запасами та управління взаємовідносинами з клієнтами (CRM) на одній платформі. Ці передові системи пропонують аналітику даних у режимі реального часу, допомагаючи ресторанам оптимізувати свою роботу та підвищити прибутковість.

6. Навчання віртуальній реальності (VR).

Навчання персоналу має вирішальне значення для підтримки високих стандартів обслуговування, а технологія VR робить його ефективнішим і привабливішим. Навчальні модулі VR імітують реальні сценарії, дозволяючи персоналу вдосконалювати свої навички у віртуальному середовищі, скорочуючи криву навчання та покращуючи якість обслуговування.

7. Блокчейн для відстеження

Технологія Blockchain підвищує прозорість і довіру в сфері громадського харчування, створюючи можливість відстежувати ланцюги поставок. Тепер ресторани можуть надавати клієнтам перевірену інформацію про походження та подорож їхньої їжі, задовольняючи зростаючий попит на автентичність і якість.

8. Аналіз даних для персоналізації

Великі дані та аналітика дозволяють ресторанам розуміти своїх клієнтів як ніколи раніше. Аналізуючи дані клієнтів, ресторани можуть адаптувати меню, рекомендувати страви та навіть налаштовувати атмосферу відповідно до вподобань клієнтів, створюючи персоналізований обід.

9. Рішення для мобільних платежів

Зручність мобільних платежів незаперечна, і їх застосування в ресторанах зростає. Завдяки таким технологіям, як NFC (Near Field Communication) і QR-коди, клієнти можуть оплачувати свої страви простим дотиком або скануванням, підвищуючи швидкість і зручність транзакцій.

10. IoT для ефективності кухні

Інтернет речей (IoT) робить кухні розумнішими. Датчики та підключені пристрої можуть контролювати продуктивність обладнання, керувати рівнем запасів і навіть прогнозувати потреби в технічному обслуговуванні, забезпечуючи безперебійну та ефективну роботу кухонь.

11. Меню доповненої реальності (AR).

Доповнена реальність змінює те, як клієнти переглядають меню. Відсканувавши QR-код своїм смартфоном, клієнти можуть побачити 3D-

моделі страв перед замовленням, що робить вибір меню інтерактивним та захоплюючим.

12. Голосове керування замовленнями

Голосові технології входять у ресторанный простір, дозволяючи клієнтам розміщувати замовлення за допомогою голосових команд через цифрових помічників або розумних пристроїв. Ця тенденція покращує зручність замовлення, зокрема служби доставки та виносу [35].

Приготування їжі є фундаментальним аспектом людського життя та культури. Протягом багатьох років відбулося чимало досягнень та інновацій у способах приготування їжі та приладах, які полегшили та зробили приготування їжі ефективнішим. Від традиційних методів, таких як запікання, смаження та гриль, до сучасних методів, таких як су-від, смаження на повітрі та індукційне приготування, варіанти величезні та постійно розвиваються. Зробити приготування їжі швидшим, легшим і здоровішим, можна покладаючись на технології для досягнення більшої точності та контролю. Деякі приклади інноваційних методів приготування включають:

Sous vide: метод приготування їжі на точно контрольованій водянній бані для досягнення ідеальної температури.

Індукційне приготування: спосіб приготування, який використовує електромагнітну індукцію для безпосереднього нагрівання каструль і сковорідок, а не нагрівання плити.

Приготування під тиском: спосіб приготування їжі в герметичному посуді, який готує їжу швидко та рівномірно за допомогою високого тиску та температури.

Приготування на пару: спосіб приготування їжі за допомогою пари для її нагрівання та приготування.

Повільне приготування: спосіб приготування їжі протягом тривалого періоду часу при низьких температурах, у результаті чого виходять ніжні та ароматні страви.

Ці інноваційні методи приготування можуть змінити наше уявлення про приготування їжі, дозволяючи з більшою легкістю створювати здоровіші та смачніші страви. Завдяки технологічному прогресу ми можемо очікувати ще більше захоплюючих подій у цій галузі.

Інноваційна техніка для приготування їжі – це найсучасніші кухонні інструменти та гаджети, які створені, щоб полегшити, пришвидшити та зробити приготування їжі здоровішим. Деякі приклади інноваційних приладів для приготування їжі:

Аерофритюрниця – компактний прилад, який використовує для приготування їжі гаряче повітря замість олії, завдяки чому їжа стає більш здоровою та хрусткою.

Машина *Sous vide* – пристрій, який точно контролює температуру водяної бані для рівномірного приготування їжі до ідеальної готовності. Приготування в режимі *Sous Vide* — це сучасний спосіб приготування їжі, який передбачає запечатування їжі в герметичні пакети та занурення її у водяну баню з контрольованою температурою. Цей спосіб приготування дозволяє точно готувати їжу, забезпечуючи рівномірне та стабільне приготування, без ризику перегріву або недоварювання.

Однією з ключових переваг приготування *Sous vide* є те, що воно зберігає смак і поживні речовини їжі, в результаті чого м'ясо, овочі та навіть десерти виходять неймовірно ніжними та соковитими. Крім того, приготування *су-виде* — це чудовий спосіб приготувати їжу заздалегідь, оскільки ви можете готувати страви заздалегідь і просто розігрівати їх, коли будете готові їсти.

Індукційна варильна поверхня – плита, яка використовує електромагнітну індукцію для безпосереднього нагрівання каструль і сковорідок, що забезпечує швидше та точніше приготування їжі.

Instant Pot – багатофункціональна скороварка, яку також можна використовувати як мультиварку, рисоварку тощо.

Розумна духовка – духовка, якою можна керувати за допомогою смартфона або планшета, що дозволяє дистанційно контролювати та контролювати приготування їжі.

Застосування асептичних апаратів. Інноваційні рішення разом із комплексною науково-дослідною роботою та великими знаннями, накопиченими протягом багатьох років діяльності дозволили створити T-Sensation® Aseptic Cooking Reactor – передовий технологічне обладнання для харчової промисловості, спеціально розроблений для приготування готових до вживання страв із домашнім смаком, соусів тощо в асептичних умовах без консервантів. Це обладнання забезпечує продуктивність, яка в 10 разів перевищує продуктивність звичайних агрегатів. Виготовлений з нержавіючої сталі, він може обробляти обсяги продуктів від 50 до 1000 літрів і більше. Завдяки внутрішнім пластинам для покращеної теплопередачі це скорочує час обробки. Його скребкова система покращує змішування та ефективність теплопередачі. Він може працювати з продуктом під тиском і, за бажанням, під вакуумом. Aurum Process Technology володіє патентом і є єдиним виробником агрегату T-Sensation [36].

З іншого боку, Aseptic Packaging System дозволяє отримати абсолютно безпечний продукт відмінної якості та з тривалим терміном зберігання без використання консервантів. Крім того, його можна зберігати як при кімнатній температурі, так і в холодильнику, що забезпечує гнучкість у поводженні з ним. Його компактний дизайн дозволяє легко інтегрувати його в різні робочі місця.

Такі поняття, як кулінарія ф'южн, молекулярна гастрономія та гастрономічна харчова наука, проклали шлях до сучасних інтерпретацій традиційних страв. Тепер шеф-кухарі можуть використовувати унікальні рецепти класичних рецептів, залишаючись вірними своєму корінню та культурному значенню.

Наприклад, кухарі можуть використовувати сучасні технології приготування або інгредієнти в традиційних стравах, щоб покращити їх смак, створити нові текстури або підвищити поживну цінність. Ці інноваційні версії традиційних рецептів дозволяють зберегти культурну спадщину, а також задовольняють сучасні смаки та дієтичні потреби.

Вчені з харчових продуктів аналізують, як різні інгредієнти взаємодіють один з одним, як нагрівання та інші способи приготування впливають на текстуру та смак їжі, а також як різноманітні фактори, такі як рівень рН і активність мікроорганізмів, впливають на безпеку харчових продуктів і термін зберігання. Ці знання допомагають кухарам і виробникам продуктів харчування розробляти нові рецепти, оптимізувати методи приготування їжі та створювати продукти, які відповідають уподобанням споживачів і нормативним стандартам [37].

3.3. Українська кухня як міжкультурна комунікація в сучасних умовах

В липні 2022 року ЮНЕСКО внесло український борщ до списку об'єктів нематеріальної культурної спадщини, які потребують охорони. Українська національна страва опинилася в компанії з узбецьким і таджицьким пловом (з 2016 року), вірменським лавашем (2016), азербайджанською долмою (2017), неаполітанською піцою (2017) тощо. Наявність у цьому списку свідчить про те, що те чи інше страва є своєрідним етнокультурним феноменом, символом національної культури, гідним дослідження та охорони. Відтепер таким офіційно є український борщ.

У 2022 році ЮНЕСКО оголосило, що борщ в Україні «об'єднує людей різного віку, статі та походження за столом» і внесло суп до списку нематеріальної культурної спадщини, яка потребує термінової охорони. І окремі українські кухарі роблять свій внесок, щоб суп став символом нації».

Це один із способів заявити світу про те, що українська культура має глибоке коріння і зберегла свої унікальні особливості не дивлячись ні нащо. Як, наприклад, суші одразу пов'язують з Японією, а карі – з Індією, так і борщ є символом української кулінарної культури.

На рік раніше Український борщ увійшов до списку 20 найсмачніших супів у світі за версією американського видання CNN. «Шматочки ніжного буряка плавають у блискучому червоному бульйоні для супу, який люблять в Україні та всій Східній Європі. Борщ, який часто поливають сметаною, – це що завгодно, але не простий буряковий суп. Він отримує гострий смак від квасу, молочно-ферментованого бурякового соку, який є ще однією регіональною фірмовою стравою.», – так описують українську національну страву американські журналісти CNN [38].

Борщ – це універсальна страва, яка добре доповнює будь-який стіл, оскільки чудово поєднується з іншими стравами. Залежно від способу приготування і подачі він відрізняється густотою і температурою (більш звичний гарячий борщ або бурякова холодна страва – це охолоджена перша страва); може бути пісним або м'ясним; червоний, білий або зелений; з додаванням або без додавання місцевих компонентів. Воно входить до п'ятірки найвідоміших страв як на Поліссі та Слобожанщині, так і на Гуцульщині та в Таврії. Борщ може змінюватися з часом, але він залишається борщем.

Значення борщу в українській кухні пояснюється його обрядовим значенням. Століттями борщ був однією з обов'язкових весільних страв, навіть через місяць після весілля подавали особливий так званий «виїзний борщ». Також на поминки традиційно готували борщ. Пісний борщ – одна з 12 страв Святвечора.



Рисунок 3.5 – а) Ілюстрації до тексту б)

Джерело: [39, 40]

Борщ – це пізнаваний візуальний символ. Прикладом тому є фотографія, зроблена в 1953 році у Вашингтоні, де Елейн Кінан, офіціантка ресторану 1203, виставляє табличку, яка запрошує людей насолодитися безкоштовним борщем на честь смерті Сталіна (рис. 3.5, а)).

Сучасна українська ілюстраторка Mаla Mаlue створила серію іронічних образів українського борщу в контексті російсько-української війни. Інгредиенты страви – персонажі в ролі воїнів-захисників борються проти загарбників (рис. 3.5. б) [40, 41].

Навряд чи сьогодні в Європі чи США зустрінеш людину, яка б не чула про український борщ, але не всі пробували цю традиційну страву.

Ресторан української кухні «Борщ» у Латвії відкрили українки, які евакуювалися після початку повномасштабного вторгнення. Найпопулярніші страви – вареники, сирники, борщ. Ресторан поступово набирає популярності, його відвідують і українці, і рижани, і навіть співробітники Міністерства оборони Латвії. Окрім частування гостей, українки також активно допомагають Збройним силам.

«Це не звичайне кафе. Це вечеря з українськими жінками. Вечеря, яка зігриває шлунок і серце. Вечеря, яка породжує роботу, дає можливість відновити сили та знову повірити в добро. Приходьте та смакуйте їжу за пожертву», – такий опис ресторану на їхній сторінці у Facebook [42].

Український караоке-ресторан у Берліні «Файна Україна» відкрився у листопаді 2022 року. Тут не лише подають смачні українські страви: сало, котлети по-київськи, стейк з телятини під вишневим соусом та каррі з баранини, а й організовують різноманітні благодійні вечори та інші заходи.

Ще один заклад, відкритий українцями, які на початку війни були змушені виїхати за кордон – «Мрія» в Лондоні. Бістро відкрив свої двері 31 серпня. Керує ним шеф-кухар Юрій Ковриженко. Меню «Мрії» складається з 24 страв, серед яких традиційні українські страви та фірмові страви від шеф-кухара: борщ, котлета по-київськи, солянки та вінегрет з раковими шийками, голубці в кабачкових квітках, качина грудка з яблучним тартотом. Заклад працює у форматі нео-бістро з високою кухнею, але без зайвого пафосу та розкоші.

В більшості іноземців є думка, що українська кухня дуже важка, жирна, не здорова. А в світі набрав популярності здоровий спосіб життя та харчування, усі максимально намагаються відійти від жирів, холестерину тощо. Тому «Мрія» намагається продемонструвати для іноземців, що українська кухня може бути легкою. Кухня «Мрії» – це полегшена форма української кухні.

«Мрія» представляє меню, а la carte меню, і сети. А la carte із 25 позицій на запуску, дегустаційний сет на п'ять позицій й окремі спеціальні меню, які будуть періодично змінюватися. Також в окремих меню містяться більш жирні страви, наприклад, вареники зі шкварками. В звичайному меню:

- вареники з вишнями;
- голубці у квітках цукіні;
- кабачкові оладки зі страчателою;

- вінегрет, весною із полуницями та раковими шийками;
- борщ з пампушками (борщ на качці, щоб максимально уникати свинини. Влітку закислюють борщ вишнями й порічками);
- котлета по-київськи (рис. 3.7);
- котлета з судака;
- маковий торт та інше.



Рисунок 3.7 – Подача котлети по київськи у бістро «Мрія» (Лондон) [43]

Заклад зібрав понад 450 тисяч фунтів на благодійних вечорах і фандрейзерах для України; брав участь у заході, на якому вдалося зібрати понад 4 мільйони гривень. Це була серія заходів зі спільнотою Cook For Ukraine, був обід із шефом Річардом Корріганом, вечеря з чотирма шефами ресторанів Michelin (Джейсоном Атертоном, Томом Кітчіном, Томом Селлерсом і Томом Брауном), захід із Джеймі Олівером. Також організовували вечері з аукціонами.

Сьогодні ресторани української кухні працюють навіть в Японії та Китаї.

Ресторан «Смачного» відкритий у вересні 2022 року, який отримав свою назву від українського слова «приємного апетиту», є справою актора, художника та дизайнера Такане Езое. «Коли почалося вторгнення в Україну, я спочатку бажав якнайшвидшого завершення війни, — розповідає Едзое *Tokyo Weekender*, — але оскільки конфлікт тривав і японський уряд почав приймати

українських біженців, я вирішив, що хочу зробити щось, щоб допомогти переміщеним особам, які прибувають до Японії».

Власник закладу баче схожість між культурою харчування України та культурою північної Японії та намагається використати таку схожість у своїх рецептах. Наприклад, фірмова страва – борщ на японському бульйоні з пеламиди, поєднання української та японської кухні. Так само є кацудон по-київськи (свиняча котлета на мисці з рисом), але також пропонують більш традиційні, сезонні страви, приготовані вручну українським персоналом: пиріжки, і вареники, і млинці».

Кольори в закладі символізують надію Езое на те, що прибулі українці будуть тепло зустрінуті народом Японії, адже це є кінцевою метою тут: зробити життя біженців якомога приємнішим, перш ніж вони зможуть повернутися додому [44].

За останніми даними, кількість українських американців на початок 2024 року становила близько 1 млн осіб в США. Більше 100 000 з них народилися за межами США. Влада країни вважає, що загальна чисельність україномовного та російськомовного населення може становити близько 4,5–5 мільйонів осіб. Тому питання української кухні, звісно, в цій країні є не новим. В Америці працюють багато ресторанів, які дивують гостей українською кухнею.

Один із найдавніших ресторанів – Веселка. За 70 років існування ресторан Веселка закохав Нью-Йорк в українську кухню. Тут знімають епізоди фільмів, обідають американські знаменитості, а на вихідних шикуються черги з охочих скуштувати українські страви, пише «Голос Америки». Заклад став третім найкращим цілодобовим рестораном Америки в 2019 році.

У Веселці можна скоштувати борщ, супи, вареники, пироги (рис. 3.3), що не характерні для американської кухні, та багато інших страв.



Рисунок 3.1 – Страви ресторану «Веселка» [45]

Здобувши чималу популярність більше ніж за півстоліття, заклад впевнено проводить заходи, що не тільки популяризують українську кухню, та традиції, але й намагаються сьогодні донести проблеми українського народу до місцевого населення та збирають кошти на допомогу українцям. Безпосередньо в закладі знаходяться плакати, що нагадують про війну в Україні та триває постійний збір коштів, таким чином заклад передав гуманітарної допомоги на суму 500 тис. доларів українцям. А також проводить і інші заходи:

1. Велопогулянки «Солідарності за Україну» (збір коштів) – 22 травня 2024 року (вже другий рік поспіль).
2. Стенд з українськими смаколиками на Свято-Георгіївському Українському фестивалі (збір коштів) – 19 травня 2024 року.
3. Показ фільму (світова прем'єра) від «Веселки» – «Веселка: Веселка на куточку в центрі світу» з девізом – «Їжа всіх об'єднує», який розповідає історію найстарішого та найвідомішого українського ресторану у Нью-Йорку, що зосередився на масштабній роботі з підтримки українського опору з 24 лютого 2022 року.
4. Джейсона Бірчарда – «бос команди «Веселка»» (власник третього покоління закладу), отримав премію «Вплив громади» на нагородженні

@nys_restaurant_association 's 2023 «Rise», за постійну допомогу українцям та ін.

Страви, заходи, інтер'єр та інформаційні повідомлення цього закладу сповнені української символіки та транлюють інформацію не лише для Нью Йорку, але й для усього світу. Самі за себе працівники «Веселки», говорять що ніде не має так багато інформації про Україну, як в їхньому закладі [45].

Щоб відчутти смак України, нью-йоркські гурмани також приходять у скромний підвал, в так званому українському селі на Манхеттені. Вже понад 40 років при Українській греко-католицькій церкві Святого Юра працює кухня під лаконічною назвою «Стріча». Тут готують лише традиційні українські страви, а на зароблені гроші утримують церкву.

В англійському Кембриджі відкрився новий гастрономічний заклад - Borsch to GO. Його відкрили двоє українських емігрантів, які опинилися в Англії через війну на початку 2024 року. Одна із спів засновниць закладу - Лілія, вже мала досвід ресторації, та коли опинилася за кордоном, виникла ідея об'єднати українських жінок, що роз'їхалися по всьому світу, надати їм роботу та збирати кошти на відновлення України, розказуючи світу, про жахіття, що відбуваються на рідній землі.

Також Лілія впевнена, що українська кухня, а саме ресторани, які її пропонують, грають не останню роль у культурній дипломатії. Це найпростіший спосіб розповісти іноземцям про свою культуру та нагодувати водночас, отримавши в запоруку їхню підтримку та розуміння.

Згодом до Англії приїхала подруга Лілії, яка мала досвід підприємницької діяльності. Разом вони почали працювати над проектом. Підтримала українок і знайома англійська родина, яка колись мала власну кав'ярню. Пара розповіла, як працює ресторанний бізнес у Кембриджі.

В парках цього міста є спеціальні павільйони, які муніципальна влада здає в оренду підприємцям на 3 роки. Щоб отримати таке приміщення у користування, необхідно виграти тендер, що подружкам вдалося з другого

разу. Зараз ресторан не тільки успішно працює, але й допоміг уже влаштуватися в чужій країні понад 100 українським родинам.

Страва номер один в цьому закладі, звичайно, борщ, але дещо адаптований до нової країни. У Великобританії дуже популярний суп з сочевиці, саме її додають в борщ замість картоплі. І страва вегетаріанська, тому що це дуже важливий і поширений зараз тренд. Враховуючи велику кількість студентів у місті, колектив закладу пропонує борщ у зручному форматі, а також різноманітне обіднє меню, наприклад – борщ, врап з грибами, шпинатом та сиром, весняний салат та напій «Мальва» з суданської троянди. Коштує такий набір 12 фунтів.

Є й інші страви, такі як коржики з сиром і канапе з перекрученим салом, медівник, київський торт, шоколадний торт «Динамо», бублики «Українські круасани» та фірмова «Шушківська кава». Рецепт цього кавового напою поділився лікар з Одеси Віталій Шушковський, який, на жаль, помер минулого року. Для всіх гостей Borsch to GO Лілія проводить дегустацію, розповідає про борщ та українську кухню. Заклад отримує переважно теплі відгуки, Лілія на своїй сторінці викладає відео, в яких люди з різних країн діляться своїми враженнями від борщу.

В планах українки – протестувати бізнес-модель у Кембриджі, продовжити розвиток концепції за франшизою і готувати борщ в різних куточках світу [46].

ВИСНОВКИ

Виконані дослідження дозволяють автору відзначити, що досить широке коло науковців, викладачів навчальних закладів, що пропонують освітню програму «Готельно-ресторанна справа», мають у своєму доробку посібники з освітніх компонент програми, що дозволяє проаналізувати сучасні тренди готельно-ресторанного бізнесу та відображено у вступі, ознайомитися з ретроспективою – історією формування національної української кухні та її безпосереднім зв'язком з культурними традиціями, що сприяє відновленню та збереженню останніх.

Теоретичні підходи щодо визначення особливостей національної кухні містять характеристику харчової індустрії за напрямками як в історичному контексті так й у сучасному. Розглянуто вплив об'єктивних та суб'єктивних чинників розміщення галузей харчової промисловості, основними з яких фахівцями обґрунтовано вважаються сировинний та споживчий.

Автором акцентовано увагу на трансформації поняття «харчової промисловості» у «харчову індустрію», на що вплинули процеси науково-технічного прогресу у всіх елементах її структурної моделі.

З метою розкриття теми дослідження на підставі опрацьованої наукової літератури наведені особливості національних кухонь народів світу та узагальнено перелік страв та національних кухонь, віднесених комітетом ЮНЕСКО до нематеріальної спадщини, відзначено також, що за національними та природними особливостями авторство може бути присвоєно декільком державам, що є цікавим для дослідників.

Виділено фактори, які формують основу національної кухні та наведено розмаїття кухонь за географічним положенням.

Організація процесу обслуговування відвідувачем закладів ресторанного господарства включає в себе декілька етапів, у другому розділі кваліфікаційної роботи досліджено процеси приготування та подавання страв

національної кухні на прикладі досить відомого за межами Дніпра готельно-ресторанного комплексу «Хутір Farmhouse». Наведена характеристика приміщень, оформлених у національному стилі з використанням предметів побуту в оздобленні, що обґрунтовано дизайнерськими рішеннями в інтер'єрі, оформленням меню та назв страв, одягу офіціантів тощо.

Доведено, що ресторанний комплекс підтримує національний стиль, а кухня цілком відповідає ідеології комплексу та гармонійно поєднує швидке обслуговування з приготуванням національних страв та постійно змінним меню, що ураховує сезонність, дні тижня, навіть й час подавання страв.

Проаналізовано також процеси приготування страв української кухні в мережових закладах харчування міста – ресторані «Пузата хата», фірмовий інтер'єр якого оформлений у стилі часів зародження українського козацтва.

Відзначено, що вищезазначений ресторан пропонує понад 300 страв, рецептура та назва яких є автентичними та відображають усі напрямки української кухні.

Представлено міжнародну мережу ресторанів Nai, що пропонує міжнародна франшизу з України, розроблену з урахуванням відсутності досвіду сфері ресторанного бізнесу. Значено, що ресторани української кухні Nai вже функціонують у Чехії, Польщі та США.

Проаналізовано також страви національної кухні, представлені у вузькоспеціалізованих підприємствах харчування як Дніпра, так й у інших регіонах України, а саме: VarenykyNow, Lavash in, «Балувана Галя», зазначено, що більшість з них є мережевими.

Виконані дослідження дозволили в третьому розділі роботи розробити практичні рекомендації, що стосувались підвищенню ефективності роботи закладів харчової індустрії за рахунок, зазначених у плані роботи. Безперечно, що доступ до історичних джерел щодо кухні регіонів, сучасні дослідження та методики всесвітньо відомих кухарів та бажання українських рестораторів ділитися своїми досягненнями з усім світом – дозволять світу ще більше

пізнавати Україну, а нашій державі – зайняти достойне місце серед європейських держав.

ПЕРЕЛІК ДЖЕРЕЛ ПОСИЛАННЯ

1. Бухкало С. І. Загальна технологія харчової промисловості у прикладах і задачах (інноваційні приклади): Підручник. / Л. Л. ТОВАЖНЯНСЬКИЙ, С. І. Бухкало, А. Є. Денисова, І. М. Демідов, П. О. Капустенко, О. П. Арсеньєва, О. В. Білоус, О. І. Ольховська К.: Центр навчальної літератури, 2016. 468 с.
2. Організація виробництва на підприємствах харчової промисловості: Підручник / Кер. кол. авт. і наук. ред. проф. Т.Л. Мостенська. К. Кондор Видавництво, 2012. 492 с.
3. Індустрія / О. В. Савченко // Енциклопедія Сучасної України [Електронний ресурс] / Редкол. : І. М. Дзюба, А. І. Жуковський, М. Г. Железняк [та ін.]; НАН України, НТШ. К. : Інститут енциклопедичних досліджень НАН України, 2011. URL: <https://esu.com.ua/article-13378>
4. Комплекс галузей харчової промисловості. URL: <https://geografiamozil2.jimdofree.com>
5. Слащева А. В. Національні кухні країн світу: метод. рек. до вивч. дисц. / М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. каф. технологій в рест. госп., гот.-рест. справи та підпр-ва; А. В. Слащева, О. А. Пусікова, О. А. Боднарук. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2022.
6. Саакянц О. О., Купач Т. Г. Інтеграція сучасної української кухні як фактор привабливості гастрономічного туризму в м. Києві. Конструктивна географія та раціональне використання природних ресурсів. Випуск 2 (2) 2022 р. URL: <https://doi.org/10.17721/2786-4561.2022.2.2> <http://constructgeo.knu.ua>
7. Список шедеврів усної та нематеріальної культурної спадщини людства. URL: <https://uk.wikipedia.org/wiki/%>

8. Кулінарна етнологія : конспект лекцій / уклад. Н. П. Шевчук, Л. О. Стріха, О. І. Петрова, А. В. Зюзько. Миколаїв: МНАУ, 2022. 209 с.
9. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга 1. / Б. М. Андрушків, Л. Я. Малюта, Г. Й. Островська та ін. Тернопіль : ФОП Паляниця В. А., 2018. 268 с.
10. Мазаракі А. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: підручник / А. А. Мазаракі [та ін.], за заг. ред. Н. О. П'ятницької. 22 – 2 -ге вид., пероб. та допов. К. : Центр навч. л-ри, 2011. 584 с.
11. Островська Г. Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу. Навчальний посібник. / Г. Й. Островська. Тернопіль: Підручники і посібники, 2018. 268 с.
12. Островська Г. Й. Курс лекцій з дисципліни “Кухні народів світу” для студентів галузі знань 24 “Сфера обслуговування” спеціальності 241 “Готельно-ресторанна справа” освітнього рівня “бакалавр”. 2018. 162 с.
13. Островська Г. Й. Методичні вказівки до проведення практичних занять, з дисципліни «Кухні народів світу» для студентів усіх форм навчання спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» / Г. Й. Островська. Тернопіль, ТНТУ, 2018. 67 с.
14. Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. / В. Ростовський. Кондор, 2016. 502 с.
15. Слащева А. В. Етнічні кухні : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 159 с.
16. Україна. Їжа та історія. Колектив авторів: Брайченко Олена, Гримич Марина, Лильо Ігор, Резніченко Віталій. Київ: ФОП Брайченко О. Ю., 2021. 286 с.
17. Тарновецька Наталія, упоряд. Автентичні страви Коломийщини. Тернопіль: Видавництво ТОВ «Наш світ», 2016.

18. Таирова-Яковлева Т. «Иван Мазепа – дипломат: Жан Балюз глазами гетмана». Academia terrae: Студії на пошану Валерія Смолія. Т. 2. Київ, 2020. 18. Українське повсякдення ранньомодерної доби: збірник документів. Вип. 1. Волинь XVI ст. Київ: Фенікс, 2014.
19. Франко Ольга. 1-ша українська загально-практична кухня з численними ілюстраціями та кольоровими таблицями. Передмова і коментарі М. Душар, післямова Н. Тихолоз. Харків, 2019.
20. Сайт ГПК «Хутір Farmhouse» URL: <https://hutir.dp.ua/>.
21. Instagram-сторінка ГПК «Хутір Farmhouse» URL: https://www.instagram.com/hutir_farmhouse/
22. Сайт мережі ресторанів «Пузата-хата» URL: <https://puzatahata.ua/>.
23. Instagram-сторінка ГПК «Хутір Farmhouse» URL: <https://www.instagram.com/puzatahata.ua/>.
24. Сайт мережі ресторанів Nai. URL: <https://www.nai.restaurant/>.
25. Сайт мережі «Ципа» URL: <https://www.tsypa.beer/zaklady>.
26. Сторінка Facebook мережі кафе VarenykyNOW. URL: <https://www.facebook.com/varenyky.now/?locale=>.
27. Instagram-сторінка мережі кафе VarenykyNOW. URL: <https://www.instagram.com/p/B0qrDWwnzX5/>.
28. Instagram-сторінка мережі вареничних «Балувана Галя». URL: <https://www.instagram.com/baluvana.galia>.
29. Сайт компанії «Балувана Галя». URL: <https://haliabaluvana.com/>.
30. Сторінка фаст-фуд Lavash in. URL: <https://glovoapp.com/ua/ru/dnipro/inlavash-dnp/>.
31. Рубан Ю. Генетичний код української. 2020. URL: <https://tasteof.com.ua/%D0%B3%D0%B5%D0%BD%D0%B5%D1%82%D0%B8%D1%87%D0%BD%D0%B8%D0%B9-%D0%BA%D0%BE%D0%B4-%D1%83%D0%BA%D1%80%D0%B0%D1%97%D0%BD%D1%81%D1>

- [%8C%D0%BA%D0%BE%D1%97-
%D0%BA%D1%83%D1%85%D0%BD%D1%96/](#)
32. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник: для вищ. навч. закл. / За ред. П'ятницької Н. О. 2-ге вид. перероб. та допов. К.: Центр учбової літератури, 2011. 584 с.
 33. Сторінка проекту «Taste of Ukraine». URL: <https://tasteof.com.ua>
 34. Костюк Б. Чи стануть українські страви смачною візитівкою країни. 2016. URL: <https://www.radiosvoboda.org/a/27728837.html>.
 35. Isobel O'Sullivan. *Restaurant Technology Trends, Tools and Insights for 2024*. 2024. URL: <https://tech.co/news/restaurant-technology-trends>.
 36. <https://www.aurumprocess.com/en/accelerated-hydration/>
 37. Angelo Esposito *From Tradition to Transformation: The Story of Culinary Innovation* Explore the culinary revolution: innovative dining concepts reshaping the gastronomic landscape. URL: <https://www.wisk.ai/blog/from-tradition-to-transformation-the-story-of-culinary-innovation>
 38. 20 of the world's best soups Jen Rose Smith, Special to CNN. URL: <https://edition.cnn.com/travel/article/worlds-best-wellness-soups/index.html>.
 39. Артимішин П. *Локальні історії*. 2023. URL: <https://localhistory.org.ua/rubrics/photo/bezkoshtovnij-borshch-na-sviato-smerti-stalina/>.
 40. https://www.instagram.com/mala_malae/?locale=kk-KZ
 41. Борщ як частина українського культурного коду. 2022. URL: <https://www.ukrainer.net/rescue-now-u-kharkovi/>.
 42. Сторінка Facebook Кафе «Борщ» URL: <https://www.facebook.com/borscsukraina/>
 43. Instagram-сторінка Бістро «Марія». URL: https://www.instagram.com/mriya_neo_bistro/
 44. Cezary Jan Strusiewicz. *Smachnogo Brings Together the People and Cuisines of Ukraine and Japan* Delicious Ukrainian fare and a home for

refugees. 2023. URL: <https://www.tokyoweekender.com/food-and-drink/restaurants-and-bars/smachnogo-tokyo/>

45. Сторінка Facebook Ресторану «Веселка» URL:
<https://www.facebook.com/veselkaNYC>.

46. Українська Рада Торгових Центрів. Новини URL:
<https://www.ucsc.org.ua/category/news/ukraine/>

ДОДАТКИ

Додаток А

Класифікація видів економічної діяльності, що формують агропромисловий комплекс України

№ п/п Види економічної діяльності та галузі економіки

Код КВЕД 2.1.

Харчова промисловість 15 2.1.1.

Виробництво м'яса і субпродуктів 15.11.0 2.1.2.

Переробка свійської птиці і кролів 15.12.0 2.1.3.

Виробництво м'ясних продуктів 15.13.0 2.1.4.

Промислове виробництво риби 15.20.0 2.1.5.

Переробка і консервування картоплі 15.31.0 2.1.6.

Виробництво фруктових та овочевих соків 15.32.0 2.1.7.

Переробка овочів і фруктів 15.33.1 2.1.8.

Виробництво плодоовочевих консервів (крім картоплі), включаючи м'ясорослинні та сало-бобові 15.33.2 2.1.9.

Виробництво неочищеної олії та жирів 15.41.0 2.1.10.

Виробництво рафінованої олії та жирів 15.42.0 2.1.11.

Виробництво маргарину 15.43.0 2.1.12.

Виробництво молочних продуктів 15.51.0 2.1.13.

Виробництво морозива 15.52.0 2.1.14.

Виробництво борошна 15.61.0 2.1.15.

Виробництво круп 15.61.2 2.1.16.

Виробництво крохмалю та крохмальних продуктів 15.62.0 2.1.17.

Виробництво готових кормів для тварин, що утримуються на фермах 15.71.0 2.1.18.

Виробництво готових кормів для домашніх тварин 15.72.0 2.1.19.

Виробництво хліба та хлібобулочних виробів 15.81.0 2.1.20.

Виробництво сухарів, печива, пирогів і тістечок з тривалим терміном зберігання 15.82.0 2.1.21. Виробництво цукру 15.83.0 2.1.22. Виробництво какао, шоколаду 15.84.0 2.1.23.

Виробництво макаронних виробів 15.85.0 2.1.24

Переробка чаю 15.86.1 2.1.25

Виробництво кави 15.86.2 2.1.26.

Виробництво прянощів 15.87.0 2.1.27.

Виробництво продуктів дитячого харчування 15.88.1 2.1.28

Виробництво дієтичних і гомогенізованих продуктів 15.88.2 2.1.29

Виробництво харчових концентратів (де гідратів) 15.89.1 2.1.30

Виробництво дріжджів 15.89.2 2.1.31.

Виробництво решти харчових продуктів 15.89.9 2.1.32

Виробництво дистильованих алкогольних напоїв 15.91.0 2.1.33.

Виробництво етилового спирту із зароджуваних матеріалів 15.92.0 2.1.34

.Виробництво вин 15.93.0 2.1.35.

Виробництво сидру 15.94.0 2.1.36.

Виробництво інших напоїв із зброджуваних продуктів 15.95.0 2.1.37.

Виробництво пива 15.96.0 2.1.38

Виробництво солоду та солодових екстрактів 15.97.0 2.1.39

виробництво мінеральних вод та прохолодних напоїв 15.98.0 2.2.

Тютюнова промисловість 16 2.2.1.

виробництво тютюнових виробів 16.00.0

МЕНЮ У НІЧНИЙ ЧАС

<u>На холодне</u>		
Сири фермерські	200/30/30	450.00
Домашні різносоли	700	260.00
Дунайський оселедець з молодою картоплею	100/120	145.00
М'ясне асорті із печі	300/30	520.00
Ікра із свіжих кабачків	200	135.00
Салат із свіжих овочів	200	170.00
Салат із молодої капусти з огірком	200	130.00
Салат з сьомгою, помідорами та горіхами	150	300.00
Цезар з куркою	250	320.00
<u>На гаряче</u>		
Зелений борщ зі свиними реберцями	350/50/50	282.00
Борщ хутірський з пампушками	400/90/50/30	267.00
Суп На похмілля	400	159.00
Окрошка хутірська	350	285.00
Вареники з картоплею	300/50	183.00
Пельмені Кум з кумою	250/50	203.00
Стейк лосося на мангалі	200/40	500.00
Перзола	200/40	235.00
Шашлик із свинини	200/50/40	379.00
Лаваш-гриль з сиром та зеленню	1 шт	179.00

Рисунок 1 – Скорочене меню ГРК «Хутір»