

Назаренко Н. В.

*кандидатка педагогічних наук,
доцентка кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,
Черкаський національний університет
імені Богдана Хмельницького
м. Черкаси, Україна*

Босецька Н. Г.

*викладачка кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,
Черкаський національний університет
імені Богдана Хмельницького
м. Черкаси, Україна*

DOI: <https://doi.org/10.36059/978-966-397-593-1-19>

ІСТОРИЧНІ АСПЕКТИ ФОРМУВАННЯ ТА СЬОГОДЕННЯ УКРАЇНСЬКОЇ КУХНІ

Українська народна кулінарія є однією з ланок культурної спадщини нашого народу, про неї як ніколи дбають у наш нелегкий час, коли ворог намагається позбавити нас ідентичності.

Українська народна кухня формувалась під впливом природних і кліматичних умов нашої місцевості, територіального розташування на перетині історичних торгівельних шляхів. Також відбиток залишили різні «завойовники», багатонаціональний склад населення України. Особливістю початкового етапу формування української кухні була їжа рослинного походження. Овочі вживали у цілому, не змішаному вигляді. Українці здавна вирощували зернові й огородні культури, збирали лісові ягоди і гриби, тримали домашню худобу, полювали й рибалили. Їхній раціон доповнювався молочними продуктами, рибою, м'ясом, переважно на свята. У той же час приготування самих страв не було простим, рецепти були багатокomпонентні, з комбінованими способами теплової обробки. Переважали варені, тушковані, запечені в печі страви.

Перші українські заклади масового харчування з'явилися ще в XI ст. у монастирських притулках, які готували страви не лише для чинців, але й подорожуючих, торговців.

В Україні розвиток ресторанного бізнесу припадає на XIX ст., в час появи у великих містах залізниці, розкішних готелів, концентрації капіталу. Але запрошені на роботу шеф-кухарі – французи

впроваджували у закладах рецептури західноєвропейської кухні, не намагалися зберегти й удосконалити українські традиції. Але все ж науковці (С. Е. Баженова, А.Ю. Хоптер) стверджують, що «формування української національної кухні завершилось лише до початку ХІХ ст.» [1].

Аналізуючи основні сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства Г.І. Гапоненко та О.В. Євтушенко зауважують, що успішними в Україні є ті підприємства, які конкурують, постійно удосконалюючи організацію, обслуговування, якість продукції, застосовують нововведення для задоволення смаків і зростаючих потреб клієнтів [3].

Ресторатори роблять ставку на неординарність власного формату, щоб залучити більшу аудиторію, концептуальність закладу. Також спостерігається вихід на ринок підприємств вже під відомим брендом, підвищення вимог до якості сервісу і роботи персоналу. Спостерігається зростання цін, спрощення меню, збільшення кількості франшиз, популярність корисної екологічної продукції, розвиток закладів переважно економ-класу, популярність «крафтової» продукції та служб доставки. У той же час, минула пандемія, військовий стан у нашій країні призвели до закриття і скорочення кількості підприємств ресторанного господарства, зниження їхньої рентабельності. Важливою проблемою для галузі став пошук і утримання кваліфікованого персоналу.

Незважаючи на всі випробування, трендом сучасної культури харчування є впровадження етнічних українських традицій у ресторанному господарстві, на чому наголошує М. Л. Братіцел [2]. Кулінарні традиції України відображають багатий культурний досвід нашої нації. Різноманітні ритуали і народні традиції зберігаються у методах і рецептах кулінарії, що відображає глибину і багатство української етнографії. У наш час спостерігається значне зацікавлення споживачів українською крафтовою продукцією, ексклюзивним українським дизайном приміщень. Співвітчизники сьогодні, як ніколи, зацікавлені у відродженні і збереженні своєї національної ідентичності.

Наразі глобалізація проникла і в ресторанне господарство, проте національна самобутність української кухні потребує поширення і подальшого творчого розвитку в закладах ресторанного господарства. Досліджувати, відновлювати, берегти свої культурні і зокрема кулінарні надбання – завдання сучасного і майбутнього поколінь.

Література:

1. Баженова С. Е., Хоптяр А. Ю. Кулінарна етнологія поділля: особливості і рецептурні складові наповнення. *Комунальне господарство міст*. 2023. Т. 7. Вип. 181. С. 17–23.
2. Братіцел М. Л. Національні екокультурні традиції в сучасних ресторанних закладах. *Культура і мистецтво у сучасному світі*. 2019. № 20. С. 44–52.
3. Гапоненко Г. І., Євтушенко О. В., Шамара І. М., Холодок В. Д. Основні тенденції розвитку ресторанного господарства України в сучасних умовах. *Вісник ХНУ ім. В.Н. Каразіна. Серія «Міжнародні відносини. Економіка. Країнознавство. Туризм»*. 2021. Вип. 14. С.132–141.