

УДК 379.85

Гноєва Л.І.¹, Кукліна Т.С.²

¹ студ. гр. МТЕз-410 НУ «Запорізька політехніка»

² канд. екон. наук, доц. НУ «Запорізька політехніка»

УКРАЇНСЬКА НАЦІОНАЛЬНА КУХНЯ

Сучасний стан світової туристичної індустрії відкриває перед людьми широкі можливості подорожувати, розвивати свій світогляд та споживати їжу, яка є популярна за межами нашої країни. Більшість країн, на які ми сьогодні рівняємося з точки зору професіоналізму, концепцій, стилю та технік у гастроіндустрії – це країни, які поважають свою історію, вивчають та використовують локальні продукти та створюють нову, сучасну кухню. Можна впевнено стверджувати, що сучасна українська кухня – це високе кулінарне мистецтво. Зокрема, національна кухня – вагома складова частина цього мистецтва. Саме тому розглядаючи сучасну українську кухню, можна

опиратися на національну традиційну кухню – українську, яка не поступається жодній національній гастрокультурі світу.

Набір вітчизняних продуктів, їх натуральний смак, екологічне виробництво, безперечно, дають можливість створювати страви та розвивати унікальну кулінарну спадщину нашої культури. Прогресивні керівники ресторанів та відомі шеф-кухарі об'єдналися та створили надзвичайний проект «Taste of Ukraine», спрямований на вивчення історії та розкриття потенціалу української кухні. Ідея проекту полягає в популяризації та переосмисленні українських рецептів і продуктів, навчанні шефів і кухарів, а також просуванні української кухні на гастрономічну карту світу.

Це дасть змогу відтворити українську кухню різних регіонів, привернути увагу до історії українських страв, презентувати їх усьому світу. Зазвичай, подорожуючи різними країнами, гостям цікаво куштувати їжу, яку готують місцеві жителі. Проте, повертаючись до України, українці прагнуть відчутти рідні смаки, скуштувати знайомі з дитинства страви. Можливо, приготовані у трохи інакший спосіб, але свої, такі звичні та незабутні.

Більшість країн, на які сьогодні рівняється Україна з точки зору професіоналізму, концепцій, стилю та технік у гастроіндустрії – це країни, які поважають свою історію, вивчають та використовують локальні продукти та створюють нову, сучасну кухню. Оточення, культурний фактор і традиції зумовлюють смакові переваги та ідентифікацію українців у світі. Шеф-кухарі, які досліджують смак і букет ароматів продуктів, які є в Україні, безперечно дають можливість створювати страви рівня мішленівських зірок та створювати унікальну кулінарну спадщину української культури [1].

З давніх-давен українці славилися своєю гостинністю. Не дивно, що найчастіше іноземні туристи, повертаючись з України, першочергово розповідають про щедre частування. Так, нагодувати гостя, створити йому комфортні умови для відпочинку і оточити справжнім домашнім затишком – першочергове прагнення мешканців України. Національна кулінарія може не лише продемонструвати самобутність народу, але й ще раз підтвердити: любов українців до краси і їх щирість виливаються у різних проявах мистецтва, в тому числі – і в кулінарній традиції.

Вважається, що основу українських кулінарних традицій було покладено ще понад 7 тисяч років тому трипільцями. Саме тоді прашури навчилися робити хліб, який на тисячоліття став «усьому головою». Спочатку він був прісним, потім навчилися робити закваску, перші вироби були з житнього борошна, але в різних регіонах України до нього додавали різні інгредієнти, що сприяло неймовірному різноманіттю. Феномен української кухні в тому, що вона одночасно і цілісна, і має регіональне різноманіття.

Через те, що наші землі довгий час були частинами різних держав і перебували під впливом різних народностей, культурні особливості регіонів формувалися окремо один від одного. Так, на Західній Україні більш поширеними були продукти вівчарства, а на Поліссі – страви з картоплі. Традиційні українські страви переважно варені, тушковані і печені. Своєрідність національної української кухні виражається, по-перше, у переважному використанні таких продуктів, як свинина, сало, буряк, пшеничне борошно і деяких інших, по-друге, у таких особливостях технології готування їжі, як комбінована теплова обробка великої кількості компонентів страви на тлі одного головного і визначального, чому класичним прикладом служить борщ, де до буряка додають ще два десятки компонентів, що не придушують буряковий смак, а лише відтіняють і розвивають його.

Улюбленим і найбільш уживаним продуктом служить свиняче сало як у виді самостійної страви, головним чином в обсмаженому вигляді, так званих шкварок, так і у виді різноманітної приправи і жирової основи найрізноманітніших страв.

Таке відношення до свинини ріднить українську кухню з кухнями західних слов'ян і угорців і сусідів українців – білорусів, однак, використання сала в українській кухні надзвичайно різноманітно. Сало не тільки їдять сире, солоне, варене, копчене і смажене, на ньому не тільки готують, їм не тільки шпигують усяке не свиняче м'ясо, де сало відсутнє, але і використовують його навіть у солодких стравах, сполучаючи з цукром чи патокою [2].

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Дишкантюк О. В. Гастрономічний туризм: підручник / О. В. Дишкантюк, К. В. Власюк, Коркуна О. І. – Одеса, 2021, 136 с.
2. Русавська В. А., Пиптик Н. Нематеріальна культурна спадщина як сучасний туристичний ресурс: досвід, практики, інновації // Тези доповідей IV Міжнародної науково-практичної конференції-фестивалю (м. Київ, 20–21 травня 2021 р.) Київ : Вид. центр КНУКіМ, 2021. С. 255-258. – Режим доступу: https://tourlib.net/statti_ukr/rusavska2.htm (дата звернення 06.03.2024 р). – Назва з екрану.