

УДК 339.1.38

Гордєєв І.В.¹, Журавльова С.М.²

¹ студ. гр. ГФ-111 НУ «Запорізька політехніка»

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

ОСОБЛИВОСТІ ВИКОРИСТАННЯ СТРАВ УКРАЇНСЬКОЇ КУХНІ В РЕСТОРАННИХ ПІДПРИЄМСТВАХ

Українська кухня користується широкою популярністю серед слов'янських кухонь. Вона давно одержала поширення далеко за межами України, а деякі страви української кухні, наприклад борщ і вареники, увійшли в меню міжнародної кухні. Як і всяка кухня з багатим історичним минулим, українська кухня є в значній мірі регіональною, інтегруючи кулінарні традиції інших народів. Так, західноукраїнська кухня помітно відрізняється від східноукраїнської: відчувається вплив польської кухні на подільську, турецької кухні на буковинську, угорської на гуцульську і на кухню Слобідської України.

Символічним українським гастрономічним продуктом є сало, а найбільш популярною стравою національної кухні українського народу є борщ, який славиться не менше французьких соусів, італійських спагеті чи японських суші. Український борщ має до 50 різновидів: полтавський, волинський, чернігівський, галицький, львівський, селянський, дніпровський і т.д., і практично в кожній області його готують за своїм, особливим рецептом. До складу українського борщу входить до 20 найменувань продуктів, які проходять комбіновану теплову обробку, що створює його багатий неповторний смак, аромат, соковитість.

Різко виражена сезонність клімату та народний календар визначили

існування багатьох обрядових страв: паска, кутя, узвар, коливо (українська ритуальна страва, поминальна кутя у вигляді каші), млинці, вареники, пироги, тощо.

В рамках ознайомлення туристів з традиціями, обрядами, устроєм, життям, побутом і ремеслами населення різних регіонів України зазвичай передбачається відвідування етноресторанів – закладів харчування, що презентують традиційну українську або іншу етнічну кухню народів, які проживають в Україні – болгар, поляків, вірменів, тощо.

Практика останніх років свідчить, що туристичні потоки зростають у тих регіонах, де на основі самобутніх традицій формуються спеціалізовані інтерактивні туристичні продукти – фестивалі, народні свята. Останнім часом в Україні було започатковано чимало гастрономічних фестивалів: «Карпатський рататуй» (м. Ужгород), «Карпатська бринза» (м. Рахів), «Червоне вино» (м. Мукачево), фестиваль молодого вина «Закарпатське Божоле» (м. Ужгород), фестиваль вина та винограду «Сонячна долина» (м. Судак), Фестиваль сиру і вина (м. Львів), фестиваль кулішу (страва української кухні, зварена з пшонамих круп, проводиться у м. Кам'янець-Подільський).

Українська кухня дуже різноманітна. Кожен регіон України має свої кулінарні секрети та традиції, страви, які притаманні, окремій області чи краю.

Ресторанний бізнес та сектор громадського харчування впроваджує різноманітні формати торгівлі та нові тематичні концепції, що реалізуються шляхом упровадження кулінарного різноманіття та різних цінових рівнів, зберігаючи при цьому високі стандарти якісної, здорової та збалансованої їжі, що відповідає нагальним запитам споживачів, для яких питання підвищення імунітету та збереження здоров'я.

Популяризація саме українських страв пов'язана не так із зростанням собівартості імпортованої продукції, як із необхідністю формування відчуття домашнього тепла, затишку, відчуття дому, який багато українців втратило.

Наприклад, відпочиваючи у Карпатах туристи надають перевагу еко- та етно-садибам передусім з метою відчуття місцевого колориту, пізнання історії краю, його архітектури, побуту, і звісно ж кухні.

Безумовно, що сукупність усіх цих заходів сприятиме зміцненню конкурентних переваг конкретного підприємства на ринку ресторанних послуг. Проте, залежно від процесів, які відбуваються у соціумі та викликів, з якими стикаються громадяни країни, яка проходить складний етап свого розвитку, скажімо час війни, кризи чи іншу соціальну напругу, успіх бізнесу залежить й від іншим, менш помітних на перший погляд, але більш глибинних складових: культурних традицій, суспільних цінностей, вірувань та переконань, іноді стереотипів чи асоціативних відчуттів, які може викликати аромат, колір, мелодія, смак тощо.

Оформлені у місцевому етностилі ресторони сприяють не лише

збереженню та популяризації місцевої культури, вони з допомогою свого предметно-просторового наповнення дозволять нам зануритись в українську культуру, перенестись у своїй пам'яті та уяві у відповідне місце та епоху розвитку нашої країни. Відтак, підприємства, які зацікавлені у зміцненні своїх конкурентних переваг, повинні враховувати настрої, очікування та потреби своїх клієнтів і відгукуватися на них. Це сприятиме не лише зростанню фінансових результатів їхньої діяльності, але й слугуватиме зміцненню їхнього позитивного іміджу, ділової репутації.

Отже, роль ресторанної галузі у процесах взаємопроникнення національних культур дуже велика. Заклади харчування виступають своєрідними провідниками національного кулінарного мистецтва, національної кухні, національних традицій приготування і споживання їжі.