

УДК 640.41

Сивороткіна К.В.

викладач, Запорізький гуманітарний фаховий коледж НУ «Запорізька політехніка», м. Запоріжжя

ФРАНЦУЗЬКА КУЛІНАРНА ТРАДИЦІЯ В УКРАЇНІ

Французька кухня – це не просто їжа, це мистецтво, філософія та невід’ємна частина національної ідентичності Франції. Визнана ЮНЕСКО як нематеріальна культурна спадщина людства, вона століттями впливає на кулінарні традиції по всьому світу, встановлюючи стандарти вишуканості та досконалості.

Французька кухня тісно пов’язана з культурою народу, вважається колискою кулінарного мистецтва та раєм для кухарів. Її всесвітня слава відображається навіть у тому, що майже кожен француз, незалежно від освіти чи соціального статусу, може з легкістю дискутувати на кулінарну тематику. Для середньостатистичного француза кухня – невід’ємний елемент повсякденного життя, не випадково саме французи винайшли мистецтво «*savoir-vivre*» (правила хорошого тону). Також безліч термінів французької кухні вкорінилися до багатьох мов і вживаються на кухнях всього світу.

Також вплив французької кухні розповсюджувався і в Україні, набуваючи відповідних трансформацій, це відбулося – через поляків, німців та інших іноземних мандрівників. Українці були доволі добре обізнані з французькою гастрономічною традицією у широкому значенні цього слова – не лише зі стравами й технологіями, а й з правилами етикету.

Найбільшої популярності французька кухня в Україні набула за гетьмана Кирила Розумовського. З XVII століття Україну відвідало багато відомих французів (Гійом Левассер де Боплан, Феофан III, Вільгельм Гондіус), проте й українці бували у Франції. Зокрема в Сорбонні вже у XV столітті навчалось чимало вихідців з українських земель, які переймали та вивчали нові рецепти й технології приготування, котрі згодом влилися в нашу культуру [1].

На кінець XVII століття українська церковна та козацька еліти були добре обізнані у французькій кухні. Особливо вони знали на алкогольі, до якого у XVIII столітті багаті покупці мали вільний доступ. Фаворитами була французька горілка, яку варто ідентифікувати як коньяк, та вина з Бордо. Проте з винними напоями все значно цікавіше. Їх складно ідентифікувати, оскільки вони звалися не за сортами винограду чи міцністю, а описом місця, де були виготовлені.

Виняток – вина фронтіньяк та ормантаж.

У гастрономічних книгах ХІХ ст. часто поруч з традиційними українськими рецептами були й французькі страви, які на той час вже стали популярними в Україні. Наприклад, якщо записували рецепт листкового тіста, то його називали французьке тісто. А от заварне тісто не має такого означення, бо стало дуже близьким для нашої кулінарії.

Французи також подарували Україні свої незвичайні кулінарні вподобання, які стали незмінною частиною нашого раціону. Наприклад, до України перекочував смачний голландський соус (один з класичних соусів Франції), який дуже швидко прижився в українській кулінарній традиції. Проте у радянський час першість перейшла до не менш відомого французького соусу майонез. В Україні завжди були доступні лісові гриби, але у другій половині ХІХ століття французи принесли моду на вживання шампіньйонів. Наші предки настільки вподобали ці гриби, що звичайні лісові перестали користуватися такою популярністю [2].

Різновид французької гастрономії – загальнопоширена кухня – це страви, які вживаються всюди і відомі далеко за межами країни. І, нарешті, вишукана або висока французька кухня – спадщина французький королів, які любили смачно поїсти і добре розумілись на справжніх делікатесах.

За однією з класифікацій, французькі ресторани виділяють три типи.

Перший – елітні ресторани formidable (близько 600 мішленівських ресторанів на території Франції). У такі місця зазвичай ходять рідко через їх високу цінову категорію та зорієнтованість на бездоганну та екстраординарну презентацію страви.

Другий тип – домашні ресторани bistro – користуються великою популярністю завдяки доступній та смачній їжі. Зазвичай, у такі місця приходять з друзями на вихідних та з родиною посеред тижня. Особливістю цих ресторанів є наявність кавового апарату та вінтажних меблів в інтер'єрі, а також страви з телячих нирок або курячих пупчиків у меню.

Третій тип, заклади нової хвилі – наявні також і в Україні. Головною

ознакою є те, що їх шеф-кулінари експериментують з подачею їжі та смаковими рецепторами гостя. У таких ресторанах набирає популярності азійська кухня з французьким відтінком. Сьогодні трендом ресторанної культури є зміна підходу у виборі продуктів [3].

Французька кухня значною мірою вплинула на світову кулінарію і стала прикладом для багатьох країн, завдяки системі страв, рецептурі соусів, винам і поєднанню їх зі стравами. У кожній країні можна зустріти заклади, що подають страви за французькими рецептами, чи то класичними, чи адаптованими для місцевого смаку.

Французька кухня залишається неперевершеним еталоном для професійних кухарів та любителів, і її вплив відчувається у багатьох сучасних гастрономічних трендах, від вишуканих страв до ідей дбайливого ставлення до продуктів та повернення до натуральних інгредієнтів. Прагнення до досконалості, естетики та повага до продуктів зробили її однією з найвпливовіших кухонь у світі, що й сьогодні підтверджується новими кулінарними здобутками.

Список використаних джерел:

1. Історія французької кухні: від королівських застіль до сучасних тенденцій. URL: <https://world.org.ua/ua/europe/france/french-cuisine-history> (дата звернення: 19.10.2025).

2. Інна Васюк Гастрономічні особливості Франції. URL: <http://svitmandr.com.ua> <https://world.org.ua/ua/europe/france/french-cuisine-history> (дата звернення: 19.10.2025).

3. Французька кулінарна традиція в Україні: історія та сьогодення. URL: https://yizhakultura.com/material/20190715_0029 (дата звернення: 19.10.2025).