

## Модуль 3. Розвиток гастрономічного туризму в Україні

***Тема 3.1. Українська традиційна національна кухня як об'єкт гастрономічного туризму, тренд популяризації нематеріальної культурної спадщини в умовах сьогодення. Гастродипломатія України***

### ЛЕКЦІЯ № 9

***Тема лекції. Українська традиційна національна кухня як об'єкт гастрономічного туризму***

#### **Очікувані результати навчання:**

- охарактеризувати українську національну кухню як об'єкт гастрономічного туризму;
- обґрунтувати феномен української кухні як нематеріальної культурної спадщини;
- скласти список заходів щодо популяризації гастрономічного туризму в Україні;
- описати роль гастродипломатії в популяризації української національної кухні;
- пояснити функції амбасадорів української гастродипломатії в світі.

#### ПЛАН

1. Українська національну кухню як об'єкт гастрономічного туризму.
2. Популяризація української кухні як нематеріальної культурної спадщини в умовах сьогодення.
3. Української гастродипломатія та її амбасадори.

#### Рекомендовані джерела:

1.	Дишкантюк О.В. Гастрономічний туризм: підручник/О.В. Дишкантюк. К.В. Власюк, Одеса: 2021, 136.	88-92
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. 426 с. С.255-258. Електронний ресурс. (Дата звернення 26.08.2022 р.) <a href="https://tourlib.net/statti_ukr/rusavska2.htm">https://tourlib.net/statti_ukr/rusavska2.htm</a>	

## ОСНОВНИЙ ЗМІСТ

### 1. Українська національна кухню як об'єкт гастрономічного туризму

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'єднались 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, нам цікаво куштувати їжу, яку готують місцеві жителі. Проте, повертаючись до України, ми прагнемо відчутти рідні смаки, скуштувати знайомі нам з дитинства страви. Можливо, приготовані у трохи інакшій спосіб, але свої, такі звичні та незабутні.

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.

Чи мали вони несхвальні відгуки гостей? Так. Чи хвилювалися щодо непорозуміння та низьких прибутків? Звісно. Тож чому Данія, Іспанія, Італія, Франція сьогодні є найпершими за кількістю рекомендованих ресторанів, а ми все ще вагаємося щодо думки гостей та їх реакції на українську кухню?

«Досконале знання локальних продуктів. Створення смаку. Застосування сучасних технік». Ось, де потрібно шукати відповідь.

Смак – основна інформація про їжу. І чим більше ми знаємо певний смак їжі, тим більше вона буде емоційно значимою для нас. Сьогодні в людей до їжі підвищений інтерес, що в принципі, не новина. Ми постійно шукаємо відповіді на запитання, що варто їсти, а що ні. Склад страви та його калорійність викликають особливе занепокоєння. Наші смакові звички йдуть за нами всюди і смак нагадує нам, хто ми є насправді.

*«Часто люди намагаються змінювати свій раціон, додаючи нові продукти, не типові для наших широт. Проте їсти більше чужого, не означає любити цю їжу, адже вона швидко приїдається. Багато хто вірить у міф, що, начебто, розвиваючи нові смакові відчуття, можна забути старі. Але це – не так. Смак, набутий з дитинства, будучи максимально різноманітним, залишається з нами назавжди. Оточення, культурний фактор і традиції зумовлюють наші смакові переваги та ідентифікацію нас 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 нашої культури.

Як це зробити? Яка текстура, колір і аромат страви буде вражаючим?

*«З підручників біології ми пам'ятаємо, що так звана мапа смакових рецепторів язика має свої чіткі місця розташування і відповідає за свій смак. Але це міф! Рецептори розташовані не рівномірно, в основному на початку язика, по бокам та в задній частині, в центрі язика смакових рецепторів в нас немає. Більшість шеф-кухарів акцентують увагу, що солодкий смак*

*відчувають кінчиком язика, кислий – по бокам і гіркоту та терпкість на задній частині.*

З давніх-давен українці славилися своєю гостинністю. Не дивно, що найчастіше іноземні туристи, повертаючись з України, першочергово розповідають про щедре 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 наші пращури 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.

Значну роль відігравали також географічні фактори. Наприклад, на Західній Україні більш поширеними були продукти вівчарства, а на Поліссі – страви з картоплі. Але незважаючи на це, по всій території ми маємо досить однорідний набір харчової сировини (свинина, сало, буряк, пшеничне борошно, бобові, рослинна олія) і спосіб її обробки.

Традиційні українські страви переважно варені, тушковані і печені. Адже саме ці маніпуляції з їжею проводили в печі. А найпоширенішими способами зберігання продуктів було соління та квашення. Чого тільки варті ніжинські огірочки, які вагонами експортувалися в 56 країн світу, у тому числі і на стіл британської королеви.

Сучасна українська кухня, загальний огляд харчових продуктів і страв  
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 блюда 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 відтіняючих і розвиваючих його.

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

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 блюдах, сполучаючи з цукром чи патокою.

## **2. Популяризація української кухні як нематеріальної культурної спадщини в умовах сьогодення**

Підґрунтям розвитку ресторанних турів є зростання туристичної і гастрономічної культури, помітний процес перенасичення стандартними «все включено» поїздками, оскільки справжнім поціновувачам хочеться спробувати страви в оригіналі, приготовані майстрами своєї справи.

Сприяння в організації гастрономічних подорожей може стати чинником підтримки туристичного інтересу, що забезпечує збільшення тривалості перебування туристів; додатковим напрямом бізнесу для домашніх господарств, невеликих виробництв продуктів харчування.

## **Цього можливо досягнути за рахунок:**

1. Сприяння розвитку об'єктів, що складають інтерес для туристів гурманів і поціновувачів української гастрономічної культури, – відомих підприємств харчової промисловості, домашніх господарств.

2. Підтримування діючих та ініціювання створення нових об'єктів гастрономічного туризму: дегустаційних залів, музеїв гастрономії, етнічних селищ та містечок, а також спеціалізованих атракційних заходів та туристично-екскурсійних маршрутів, що будуть сприяти створенню конкурентоспроможного місцевого туристичного продукту, підвищенню туристичної привабливості регіону.

3. **Розвитку туристичної інфраструктури** – закладів розміщення, харчування, розваг, а також підприємств роздрібної торгівлі та сфери послуг.

4. **Розвитку інформаційних комунікаційних систем, які забезпечуватимуть інформування туристичного ринку про гастрономічний мікрокластер** та виступатимуть важливим маркетинговим інструментом формування туристичного попиту.

5. Спрямування зусиль влади, бізнесу та місцевої громади на підтримку об'єктів гастротуризму, формування гастрономічних атракцій і подій, які б привертали увагу внутрішніх і міжнародних туристів, а також приватнопублічне партнерство у просуванні місцевого туристичного продукту, активізації системи маркетингових комунікацій, використання інструментів брендменеджменту територій та міст.

6. **Розроблення програм кулінарних турів тематичної спрямованості** з використанням місцевої сировини, продуктів харчування та напоїв, знакових закладів ресторанного господарства, які підкреслюватимуть автентичність національних традицій у кулінарії.

7. Розширення географії та популяризація проведення тематичних кулінарних фестивалів, свят, відвідування міжнародних професійних виставок та конференцій, для того, щоб ознайомлення з національною кухнею стало головним елементом у програмі перебування туриста.

8. Вивчення кращого міжнародного досвіду розвитку гастрономічного туризму у сфері виноробної та харчової промисловості, ресторанного господарства, впровадження сучасних екологічно чистих технологій вирощування сільськогосподарської сировини та виготовлення продукції.

9. Популяризація України на світовому ринку як перспективного туристичного напрямку.

У процесі дослідження було визначено напрями підвищення потенціалу ресторанного бізнесу в туризмі та прискорення впровадження ресторанних турів в Україні:

1. Створення унікальних концепцій закладів ресторанного господарства за тематикою, стилем, дизайном, формами та методами обслуговування, у тому числі еторесторанів, які будуть спроможні гідно представляти найкращі традиції не тільки української, але й світової кухні.

2. Сприяння виведенню рівня обслуговування у закладах ресторанного господарства України відповідно до світових стандартів.

3. Створення умов для вільної конкуренції вітчизняних закладів за відзнаки та винагороди світових ресторанних рейтингів. 4. Підвищення професійного та творчого потенціалу шефкухарів, сприяння формуванню вітчизняної високої авторської кухні.

5. Впровадження новітніх технологій у виробництво, обслуговування, управління закладами ресторанного господарства, що створить додаткову ринкову привабливість підприємств. Доречною є пропозиція Басюка Д.І. щодо ініціювання створення національного проекту «Українська національна кухня» з метою популяризації національних гастрономічних традицій, у рамках якого створити:

Комбінування різного роду кулінарних заходів разом із відвідуванням найкращих закладів ресторанного господарства регіону та насиченою екскурсійною програмою формуватиме конкурентоспроможний вітчизняний гастрономічний продукт.

Державна підтримка гастрономічного туризму має полягати у створенні рівних умов для підприємців, забезпеченні якості та безпеки продукції, що

виготовляється, створення відповідного інституційного середовища для розвитку цих галузей.

Гастрономічний туризм набуває особливої актуальності в світлі останніх прогнозів поведінки споживачів – скорочення часу на відпочинок. Це спонукатиме їх шукати туристичний продукт, який даватиме максимум вражень у мінімальний відрізок часу. Цей новий вид туризму має значні перспективи розвитку, а організація гастрономічних турів сприяє відродженню національних кулінарних традицій.

### **3. Української гастродипломатія та її амбасадори**

Кулінарну дипломатію як інструмент міжнародної взаємодії та її роль у світовій політиці. Проаналізовано різні підходи до трактування поняття «кулінарна дипломатія», узагальнено визначення кулінарної дипломатії як інструменту покращення взаємодії й співпраці між державами, а також міжкультурного взаєморозуміння між народами.

*Кулінарна дипломатія сьогодні пом'якшує стосунки, допомагає розв'язати конфлікти, знайти порозуміння між державами і є частиною ініціатив м'якої сили багатьох держав.*

При Міністерстві іноземних справ існує «Клуб шефів-амбасадорів» (назва умовна) – спільнота шеф-кухарів, які просувають Україну на глобальному рівні.

Просувають, зрозуміло, крізь призму гастрокультури.

#### **Створення команди шефів дипломатів**

Об'єднання шеф-кухарів створили лише 2021 року з ініціативи МЗС. Мета – розвиток культурної дипломатії. Ми всі знаємо, що через їжу багато можна сказати. І наш дипломатичний корпус це розуміє.

У світі приблизно 150 країн, де є представництва України. Щоб зробити захід з вечерею, потрібно мінімум два дні на одну країну, це - 300 днів на рік. Для однієї людини це нереально, тому виникла ідея спілки шеф-кухарів, які розуміють відповідальність і ставляться до свого шефського кітеля як до військового мундира.



По суті, кухарі з МЗС – єдина команда. Сама спілка невелика, зараз 10 кухарів літають по світу, роблять івенти, бо іноді вони відбуваються одночасно або через короткі проміжки. Довгі 10 років я працював один, і то не є легко. А почалося все з Тбілісі.

Хто знав, що в моєму випадку Грузія – відправна точка, з якої стартувала співпраця з МЗС – спочатку, а через роки вже спілки шеф-кухарів. Добре, у 2012 році планували такий разовий фріланс-проект. На той час у представників України виникла потреба мати особливий осередок української кухні в Грузії, щоб можна було проводити прості зустрічі, але також серйозні івенти.

Таким чином, за підтримки посольства, приблизно 10 років тому я відкрив ресторан української кухні «Кобзар» у Тбілісі. Усе пройшло добре і після цього почалася моя співпраця з МЗС.

Ковриженко – один з них.

У 2017 році Ковриженко отримав нагороду премії Global Chef Awards за особистий внесок у розвиток гастрономії, а у 2021-му він став першим українським шеф-кухарем, *якого прийняли до ордену Disciples Escoffier International, найстарішого та головного для шефів Франції й всього світу.*

Про молекулярний борщ від Ковриженко писав «Мішлен», відзначаючи вплив шефа на модернізацію сучасної української кухні.

У світі приблизно 150 країн, де є представництва України. Щоб зробити захід з вечерею, потрібно мінімум два дні на одну країну, це – 300 днів на рік. Для однієї людини це нереально, тому виникла ідея спілки шеф-кухарів, які розуміють відповідальність і ставляться до свого шефського кітеля як до військового мундира, - розповідає він.

Під час війни шеф-кухар Юрій Ковриженко популяризує українську кухню у Великій Британії та збирає кошти на підтримку України. За 4,5 місяці масштаб зборів збільшився у 350 разів: від £500 до £176 000. Продовжуючи фандрейзити, Ковриженко знайомить з борщем і баношем Бориса Джонсона та відкриває в Лондоні власний ресторан, куди влаштовує українських переселенців. «Британці кажуть, ми рухаємось темпами, якими тут не рухається ніхто, – розповідає шеф. Як їжа допомагає виграти війну.

Співвідношення термінів «кулінарна дипломатія» й «гастродипломатія», які дуже часто ототожнюються. Визначено, що це різні поняття, оскільки кулінарна дипломатія виступає як інструмент дипломатичного протоколу під час офіційних контактів між високими посадовими особами та дипломатами різних держав, а гастродипломатія є інструментом публічної дипломатії й має на меті підвищити культурну видимість (передусім держав із середнім рівнем розвитку), створюючи позитивний імідж свого національного бренду.

Нова концепція кулінарної дипломатії «Sam Chapple Sokol», запропоновану американським дослідником їжі С. Чаппл-Соколом, яка ґрунтується на трьох стовпах.

**Перший** передбачає формальну взаємодію між високими посадовими особами й дипломатами публічно або за зачиненими дверима та представлений приватною кулінарною дипломатією або «Track I Culinary Diplomacy».

**Другий** передбачає взаємодію уряду з громадськістю інших країн і представлений гастродипломатією.

**Третій** передбачає взаємодію між громадськістю різних країн та представлений громадською кулінарною дипломатією. Вона включає будь-який проєкт чи ідею, котрі здебільшого залучають недержавних акторів без явної мети сприяння зовнішнім відносинам нації.

Юрій Ковриженко, амбасадор української гастродипломатії: «Ми показуємо культуру України через їжу. Через їжу багато можна сказати».

«Ресторан на колесах «UNCOUNTED since 1932» 16 травня 2018 року годував Брюссель стравами часів Голодомору. Бельгійцям пропонували їжу, на якій «тримались» українці у 1932-1933 роках: суп із кори дерева, млинці з лушпайок, хліб із трави... Перехожі куштували страви й не могли повірити, що «це» взагалі можливо було їсти.

***Акція-нагадування Європі та світу про Голодомор, перформанс дієвий, він б'є на емоції***, – розповідає Юрій Ковриженко, всесвітньо відомий шеф-кухар, який не раз вражав українськими стравами світ.

**Показувати культуру України через їжу.** Шеф-кухар – це відповідальність і дисципліна.

Коли шеф-амбасадор й офіційно працює з посольствами різних держав як представник України, навантаження подвоюється. Щоразу має здивувати кухню України, ти несе її через кордони, тому все має бути більш ніж ок.

Сам маєш про все подумати, все спланувати, зібрати людей, розказати, що робити, як робити, щоб обід на офіційному рівні пройшов під вау-ефект, бо саме ти несеш українську кухню.

Страва, точніше страви, які ти приготував, мають працювати на імідж держави – ми ж показуємо культуру України через їжу. Іноді трапляється подія за подією, як цього сезону: ти спочатку летиш до Парижу, потім у Ніццу, далі Лондон. Кожна подія на рівні.

*Наприклад, у Лондоні було декілька заходів. З дружиною Посла України у Великій Британії Інною Пристайко робили дипломатичну вечерю.*

Це був день стратегічного діалогу між Україною та Британією, прилетів Дмитро Кулеба, міністр закордонних справ України, плюс велика делегація на 40 людей. Окрім того, ціла низка заходів: День Збройних сил України, День Незалежності.