

# МАНІФЕСТ УКРАЇНСЬКОЇ КУХНІ

Ми – покоління українських шефів. І нам є що сказати. Ми, відгукнувшись на заклик української влади, написали цей Маніфест для усіх, хто хоче бачити Україну на гастрономічній мапі світу, хто прагне шанувати національні кулінарні традиції та дарувати їм нове життя. Українська кухня досі мало досліджена, але має величезний потенціал бути серед найкращих кухонь світу. І саме ми з вами повинні їй у цьому допомогти.

## 1

Ми визначаємо українську кухню як невіддільну частину національної ідентичності, складову української культури та побуту. Саме у їжі, методах її приготування та компонентах страв приховані культурні особливості нашого народу. Українська кухня спирається на традиційні страви, але не цурається сучасності. Це кухня наших предків, багатовікова спадщина рецептур та технік, й водночас це кухня, яка з легкістю приймає світові виклики та відповідає сучасним трендам. Це страви, які різняться від регіону до регіону, однак залишаються упізнаваними в усіх куточках країни. Це кухня, яка кожному українцеві дає цінне відчуття – "Я вдома".

## 2

Українська кухня (як і найвідоміші кухні світу) унікальна своїми локальними продуктами, яким чорнозем надає особливих властивостей. Їхньою натуральністю, екологічністю та якістю. Ми цінуємо українські продукти та впевнені, що вони гідні того, щоб акцентувати на них увагу. Це той фундамент, на якому ми будуємо національну гастрономію. Тому ми беремо українські продукти та на їх основі створюємо страви і рівня fine dining, і comfort та streetfood. Працюємо з власною ферментацією, виробляємо унікальні напої, варимо сири та випікаємо хліб за своїми технологіями, експериментуємо з сортами рослин.

## 3

Ми підтримуємо крафтові господарства та приватних фермерів, які поставили собі за мету вирощування органічних та екологічно чистих продуктів. Наша спільна місія – сприяти їх розвитку шляхом співпраці, консультування та формування запитів на вирощування необхідних сучасному гастрономічному ринку України продуктів. Ми віримо, що результат такої взаємодії дозволить дедалі більшій кількості закладів громадського харчування переходити на локальні продукти без втрати якості.



## 4

Ми зійшлися на тому, що українська кухня, хоча й перепліталася і зазнала впливу радянської епохи, у своїй філософії не є тотожною з кухнею СРСР. Страви, створені в той період, готувалися з підходами, які мало враховували культурні особливості нашого народу, його традиції, техніки обробки продуктів. Тому ми розділяємо окремо українську кухню і окремо кухню та страви колишнього союзу для того, щоб у майбутньому отримати повноцінну та самобутню, незалежну ні від кого гастрономічну культуру. У своєму прагненні до відродження української кухні ми спираємося на праці Івана Котляревського, Зіновії Клиновецької, Ольги Франко, Миколи Маркевича, Дарії Цвек, Лідії Артюх та інших. Ми шанобливо ставимось до цінностей усіх українців, однак наголошуємо на потребі створити новий, унікальний український гастрономічний шлях.

## 5

Ми переконані, що Україна має розказати гастросвіту свою унікальну історію. Про боротьбу за свободу й незалежність. Про самоусвідомлення та повернення до історичних джерел. Про історію поєднання смаків, ідентичність кожного регіону та їх синергію. Про Полісся (ягоди, дичина та гриби), Карпати (сири, кукурудза, гриби), Причорноморський регіон та Бессарабію (риба, морепродукти, вина, фрукти та овочі), Степ (злаки та крупи), Центральну Україну (злаки, кваси та соління), Слобожанщину (дичина та гриби зморшки) та Галичину, що об'єднала кулінарні традиції різних народів. Про закарпатську бринзу та південний сонячний кавун, подільський капустак та поліський куліш, дніпровську рибу та наддніпрянські вергуни з донецькою сметаною, галицьку каву та буряковий квас, миргородське сало, фруктовий дистиллят, мед та продукти бджолярства, зеньківську ковбасу та полтавські галушки.

## 6

Ми вважаємо кухню національностей та народностей, які проживають на території України, невіддільною складовою української гастрокультури.

## 7

Ми закликаємо усіх українських шефів об'єднатися та створити повноцінне українське гастроком'юніті, побудоване на взаємоповазі та взаємопідтримці. Час ставати не конкурентами, а колегами, які будуть разом підвищувати рівень української гастрономії. Спільні дослідження, звані вечери, креативні заходи та створення загального позитивного професійного оточення зробить кожного сильнішим.



## 8

Ми певні, що наша країна має посісти своє місце на мапі гастротуризму. Для цього ми пропонуємо визначити пріоритетні регіони та туристичні напрямки, працювати над розвитком туристичної інфраструктури та промоцією українських продуктів за кордоном, залучаючи авторитетну міжнародну спільноту до поширення інформації про українську гастрономію.

## 9

Ми віримо, що на базі традицій, сучасних технік та локальних продуктів можна відновити ідентичність української кухні, щоб через 10 років вона мала чітку самобутню концепцію, яка буде виділяти її з-поміж інших кухонь світу. Сьогодні ми розвиваємо українську кухню всередині країни, щоб навчити націю розуміти її, зберігати та урізноманітнювати знання про неї.

## 10

Ми вважаємо, що наступні кроки нададуть українській кухні голосу і зроблять Україну та її гастрономію цікавою та цінною для світу:

- Відродження та збереження рецептур, технік, технологій української кухні для наступних поколінь
- Навчання нового покоління кухарів та передача їм знань про українську кухню
- Популяризація української кухні серед рестораторів та інвесторів
- Підтримка локальних фермерських виробників та допомога у їх розвитку
- Дотримання принципів sustainability та no waste підходу
- Сприяння створенню ефективної стратегії розвитку внутрішнього та в'їзного гастротуризму
- Участь у міжнародних гастроподіях та колаборації зі світовими шеф-кухарями для популяризації України у світі