

### **Модуль 3. Розвиток гастрономічного туризму в Україні**

#### **Тема 3.2. Регіональні кухні України. Загальнонаціональні та локальні обрядові страви**

#### **ПРАКТИЧНА РОБОТА № 7**

### **Тема. Розробка заходів щодо популяризації регіональних кухонь України як об'єктів гастрономічного туризму**

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

- обґрунтувати важливість популяризації об'єктів гастрономічного туризму України;
- порівняти регіональні кухні України;
- розробити заходи щодо популяризації об'єктів гастрономічного туризму України;
- продемонструвати навички аналізу потенціалу гастрономічного туризму України;
- передбачити вплив реалізації маніфесту на популяризацію української гастрономії та гостротуризму;
- застосувати навички розробки заходів популяризації українських національних продуктів як об'єктів гастрономічного туризму, які б мали географічне зазначення.

#### **Засоби/форми організації активізації освітньої діяльності студентів:**

- дискусійне обговорення;
- розв'язання практичних завдань;
- вирішення ситуативних завдань;
- активна бесіда;
- обговорення проблемних питань.

#### **Питання, винесені на обговорення**

1. Регіональні кухні України як об'єкти гастрономічного туризму.
2. Популяризація регіональних кухонь України як об'єктів гастрономічного туризму.
3. Маніфест популяризації української кухні.
- 4.

#### **Рекомендовані джерела:**

1.	Дишкантюк О.В. Гастрономічний туризм: підручник/О.В. Дишкантюк. К.В. Власюк, Одеса: 2021, 136.	88-109
2.	Державне агентство розвитку туризму Маніфест української кухні. Електронний ресурс. (Дата звернення 20.09.2022р.) <a href="https://www.tourism.gov.ua/blog/manifest-ukrayinskoji-kuhni">https://www.tourism.gov.ua/blog/manifest-ukrayinskoji-kuhni</a>	

## ТЕОРЕТИЧНІ ВІДОМОСТІ

Державного агентства розвитку туризму планує популяризувати українську кухню. «Ми плануємо протягом цього року сформувану стратегію, із залученням усіх цих шеф-кухарів (підписантів маніфесту – УНІАН), по популяризації і розвитку української кухні. І популяризації її як всередині України, так і зовні. Тобто, наша мета, щоб локально українці, мандруючи, споживали і хотіли їсти саме місцеву кухню, розуміли, що є в кожному з регіонів представлено, і що обов'язково такий must try – продукти і страви».

Крім того, протягом року запросити до України безліч іноземних журналістів, які будуть ознайомлюватися з українською кухнею, «надихатись нею і починати її популяризувати в світі».

Подія *Gastromasa* – це одна з топових світових подій. Є така, наприклад, *Madrid Fusion* в Мадриді і *Gastromasa*, яка в Стамбулі проходить. І також *Gastromasa-Україна* буде проведена в нас, у Києві».

Топових шефів, топових журналістів треба ознайомлювати з регіональними кухнями України.

Проведення їм певних майстер-класів, ознайомлення з українським продуктом для того, щоб, вони також змогли чимось надихнутися і далі у своїх ресторанах, можливо, впровадити щось, що вони спробували тут, – або наш продукт, або якусь страву.

Крім того, фестиваль «Мандруй Україною», де буде представлено гід «Дорога гурманів», де йтиметься про кухню та крафтових виробників.

Цим заходом сформується топове розуміння, що таке взагалі українська кухня, як ми її маємо розвивати, як вона має стати популярною в світі. А популярною вона може стати тоді, коли ми з'явимося в топових рейтингах. А з'явитись там вона може тоді, коли наші ресторани високої кухні будуть робити чимось унікальний взагалі продукт.

7 лютого, українські шеф-кухари та Державне агентство розвитку туризму оголосили про активізацію розвитку гостротуризму в Україні. Вони спільно проголосили Маніфест про відродження української кухні, її популяризацію у світі, пошук нових формул давніх страв та розвиток

вітчизняного гастротуризму. Вони працюватимуть над відродженням української етнічної кухні з урахуванням унікальності та гастрономічної специфіки кожного регіону.

За її словами, нині українську гастрономію сприймають як більш домашню кухню, а в ресторанах люди хочуть вживати іноземну кухню. Для того, щоб об'єднати всіх учасників ринку та профільні органи державної влади, й виникла ініціатива маніфесту.

*«Шефи сумісно з державою проголосили Маніфест української кухні. Що це означає: шефи об'єдналися задля того, щоб розвивати країну через національну їжу. Чому це важливо: ми офіційно узгодили, що маємо спільну мету і співдіємо заради неї. І зробили це так, щоб світ почав чути Україну, бо на події були присутні представники однієї з найвідоміших професійних премій The Best Chef»,* - заявив шеф-кухар Євген Клопотенко.

Учасники заходу говорили:

- про сучасні світові гастротренди;
- про особливості національної та регіональної української кухні;
- про відродження українських давніх рецептів та етнічної кухні як складової об'єднання українців;
- про важливість економічного та дипломатичного ефекту від її популяризації;
- про створення нового державного напрямку – гастротуризм.

Під час заходу маніфест підписали міністр культури та інформаційної політики Олександр Ткаченко, заступник міністра економіки України Олександр Грибан, генеральний директор Українського інституту Володимир Шейко, генеральний директор Директорату публічної дипломатії та комунікації міністерства закордонних справ Ірина Боровець та майже 30 шеф-кухарів, зокрема: Ярослав Артюх, Елеонора Баранова, Віталій Гуралевич, Міралі Ділбазі, Євген Клопотенко, Марина Корсун, Юрій Ковриженко та Ігор Лаврешин.

Ідея маніфесту виникла, щоб об'єднати зусилля держави та представників ресторанної сфери, *«аби популяризувати українську етнічну кухню та*

*формувати культуру української гастрономії». Про це написав у своєму телеграм-каналі міністр культури Олександр Ткаченко.*

Також він назвав українську кухню одним із елементів консолідації й назвав підписання маніфесту сприятливим зокрема для «посилення української заявки на включення борщу до списку нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО».

### **Скорочений текст «Маніфесту 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. 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.** 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.

**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.** 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 гостросвіту свою унікальну історію. Про боротьбу за свободу й незалежність.** 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 сильнішого.

**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 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 зроблять Україну та її гастрономію цікавою та цінною для світу:**

**Ми вважаємо, що наступні кроки нададуть українській кухні голосу 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 по 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.

## **ПРАКТИЧНІ ЗАВДАННЯ**

### **Завдання № 1**

Проаналізувати Маніфест популяризації української кухні. Передбачити вплив реалізації даного проекту на популяризацію української гастрономії та гастротуризму. Відповідь обґрунтуйте.

### **Завдання № 2**

Здійснити порівняльну характеристику регіональних кухонь України за наступними аспектами:

- сутність та загальні риси,
- традиційні продукти кухні,
- традиційне поєднання продуктів,
- теплові обробки, які застосовуються,
- традиційні страви та напої.

Вкажіть, чому ці кухні приваблюють гастрономічних туристів. Зробіть власні висновки.

### **Завдання № 3**

Оцініть потенціал української національної кухні як об'єкта гастрономічного туризму на світовому ринку. Зробіть власні висновки.

### **Завдання № 4** *(Ситуативне завдання)*

Уявіть собі, що вам потрібно скласти список топ-10 страв, напоїв, продуктів, кулінарних традицій України для внесення їх в список нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО. Зробіть власні висновки.

### **Завдання № 5**

Розробіть заходи для популяризації української кухні, українських продуктів як об'єктів гастрономічного туризму для внутрішнього споживача та туристів-іноземців. Зробіть власні висновки.

### **Завдання № 6** *(дискусійне питання)*

Розвиток гастрономічного туризму в Україні розвивається на всій території країни рівномірно чи ні. Чому?

### **Завдання № 7**

Розробіть заходи для популяризації українських національних продуктів як об'єктів гастрономічного туризму, які б мали географічне зазначення. Зробіть власні висновки.