

## ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ УКРАЇНСЬКОЇ КУХНІ В АРТ-КАФЕ

**Червоний В.М.**, канд. техн. наук, доц.  
**Гриценко О.А.**, здобувач вищої освіти  
Харківський національний університет ім. В.Н. Каразіна,  
м. Харків, Україна

Українська кухня з'явилася багато століть тому та налічує величезну кількість страв, які популярні завдяки своїй калорійності, поживності та смаковими якостями. Приміром є український борщ, який має багатовікову спадщину, та налічує великий перелік найрізноманітніших рецептів приготування. Українська кухня вийшла далеко за межі України, а деякі страви української кухні, такі як борщ і вареники, потрапили в меню міжнародних кухонь [1].

Арт-кафе в Україні стрімко розвивається, що, безперечно, дозволяє говорити про інтеграцію світових трендів. Меню є основою ресторанного бізнесу, це не просто перелік страв та напоїв, а спосіб захопити увагу споживача. Саме українська кухня – це одна з найбагатших та найцікавіших у світі. Українська кухня має давню історію. Але в минулому столітті вона остаточно сформувалася і розвинулася в самостійний кулінарний напрямок. Нині українська кухня стала дуже популярною [2]. Українська кухня відома своїм практичним підходом до приготування їжі, оскільки використовуються найпростіші інгредієнти, а в результаті виходять справжні шедеври. Незважаючи на вплив сусідніх країн, українська кухня зберегла свою самобутність і стала справді унікальною. Українська кухня набуває все більшої популярності і часто користується попитом при банкетних застіллях. Особливість застосування української кухні в арт-кафе є подання національних страв, але адаптованих під запити сучасного українця та ритм його життя. Тут не має бути певних рамок: кожен гість має дізнатися щось нове про рідну кухню [3]. Навіть найвибагливіший гурман серед величезного розмаїття запропонованих страв має легко обрати ті, що викличуть у нього задоволення. Українські ресторани як представники гастрономічної культури вже не є ідилічними закладами, що втілюють українське постколоніальне мислення. З тих пір традиційні страви були переосмислені по-новому, в ресторанах подають такі страви, як борщ з капостою, чорні вареники, паштет з азовської яловичини та ромашковий кисіль. Але якщо в новітніх кухнях Франції, Італії та Японії – за основу беруть відхід від традицій та пошук чогось, то формування нової української – їхнє

перевідкриття. Якщо погодитись, що майбутнє нової української кухні – це переосмислення, то можна застосувати до неї інгредієнтний підхід. Для світового гастрономічного визнання потрібна лише одна символічна страва, як у США – гамбургер. Найбільший потенціал зараз у борщі, так вважає український кулінарний експерт Євген Клопотенко [4].

Щоб популяризувати українську кухню, необхідно розробити національну стратегію за участю експертів та харчових дослідників, а також українських кухарів. Популярності української кухні можна досягти лише завдяки комплексним системним рішенням. Через 10–15 років українська кухня зміниться від інновацій, які зараз активно впроваджуються в гастрономії. На Україну чекає кулінарна революція – новинки від роботи вчених. Невідомо, як швидко це охопить всю країну, але процес незворотній. За ці роки бренд «Українська кухня» пройде через бурхливі зони і українці позбудуться комплексу меншовартості та відкриють світ сучасної, здорової, красивої та смачної української кухні та інновацій, заснованих на давніх традиціях. Майже всі українські страви потребують невеликої модернізації. Вони мають відповідати вимогам сучасного світу. Наприклад, бути менш калорійним і легшим у приготуванні (тоді людям не потрібно боятися готувати), якщо мова йде про старі страви, але якщо говорити про створення нових в українській кухні, то тут є лише певні принципи, яких потрібно дотримуватися: використовувати лише місцеві продукти, звертати увагу на різні їстівні рослини та трави та використовувати їх як спеції. Тоді страва буде містити в собі необхідний, справжній, неповторно український колорит.

#### **Список використаних джерел**

1. Давидова О. Ю., Полстяна Н. В. Організація в ресторанному господарстві (виробництво). Харків: Вид-во Іванченка І. С., 2017.
2. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства. За ред. Н.О. П'ятницької. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2014. 632 с.
3. Самодай В. П., Кравченко А. І. Організація ресторанної справи. Суми: Вид-во СумДПУ ім. А. С. Макаренка, 2015. 424 с.
4. Граділь А. А., Язвінська Н. В. Міжнародний та вітчизняний досвід розвитку формату «арт-кафе»: особливості, тенденції, фактори успіху.