



НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
«ХАРКІВСЬКИЙ ПОЛІТЕХНІЧНИЙ ІНСТИТУТ»



ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ

# МАРКЕТИНГОВІ ТА ОРГАНІЗАЦІЙНІ МЕХАНІЗМИ ПОВОЄННОГО РОЗВИТКУ ГАЛУЗІ ГОСТИННОСТІ ТА ТУРИЗМУ УКРАЇНИ

ЧАСТИНА 1

II МІЖНАРОДНА  
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА  
КОНФЕРЕНЦІЯ

26-27  
листопада  
2024 р.

ХАРКІВ

Матвійчук М.М., Голубець І.М. РОЗВИТОК ЗЕЛЕНИХ МАРШРУТІВ ТА ЕКСКУРСІЙ В УКРАЇНІ .....	545
Маховка В.М. РОЛЬ ТУРИЗМУ В ПОПУЛЯРИЗАЦІЇ КУЛЬТУРНОЇ СПАДЩИНИ УКРАЇНИ .....	548
Мельник І.Л., Рагозін О.А. РОЗВИТОК ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ: ГАЛИЦЬКА КУХНЯ.....	551
Мельник Н.В., Мельник А.В. РОЛЬ ЛАНДШАФТІВ У ФОРМУВАННІ РЕКРЕАЦІЙНОГО СЕРЕДОВИЩА: ТЕОРЕТИЧНИЙ АСПЕКТ .....	553
Мироседі О. В. Науковий керівник: Панова І. О. ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА В УКРАЇНІ В УМОВАХ ВІЙНИ .....	557
Мірошник М. В., Волощак С.С., Ілляшенко Є.С. ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ ТА ГОСТИННОСТІ В РЕГІОНАХ УКРАЇНИ .....	560
Мозольський Е.В., Куниця К. В. СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ У РОЗРОБЦІ МЕНЮ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА .....	562
Назаренко М. В. Науковий керівник: Куниця К. В. ВПЛИВ КОЛЬОРОВИХ РІШЕНЬ НА СПРИЙНЯТТЯ ІНТЕР'ЄСУ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА .....	564
Неїзжала А.В. ІННОВАЦІЙНІ ПРОЦЕСИ В МІЖНАРОДНОМУ ГОТЕЛЬНОМУ БІЗНЕСІ ЯК ЗАПОРУКА УСПІХУ .....	567
Несторишен І.В. ПОТЕНЦІАЛ ТУРИЗМУ В КОНТЕКСТІ ЕКОНОМІЧНОГО ТА СОЦІАЛЬНОГО ІНТЕГРУВАННЯ ВПО .....	569
Ніколаєва О. О., Куниця К. В. СТВОРЕННЯ КОМФОРТНОГО СЕРЕДОВИЩА В ГОТЕЛЯХ ЧЕРЕЗ ДИЗАЙН ІНТЕР'ЄСУ .....	572
Носирев О. О. ПЕРСПЕКТИВИ ІНДУСТРІЇ ВІТЧИЗНЯНОГО ТУРИЗМУ НА ШЛЯХУ ПЕРЕХОДУ ДО СТАЛОГО РОЗВИТКУ .....	574
Нужда В.Л. ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ РІЧКОВИХ ТА МОРСЬКИХ КРУЇЗІВ В УКРАЇНІ .....	577
Олійник О.С., Сушма Я., Дудченко Р. РОЗВИТОК ТУРИЗМУ ТА СФЕРИ ГОСТИННОСТІ В КАМ'ЯНЕЦЬ-ПОДІЛЬСЬКОМУ .....	580
Богдан Н. М., Осовець О. Е. ЕКОЛОГО-ЕКОНОМІЧНИЙ АСПЕКТ ВІДНОВЛЕННЯ РЕГІОНАЛЬНОГО ТУРИЗМУ В ПОСТКРИЗОВИЙ ПЕРІОД.....	582
Остапчук І. О., Чорна К. І. ДОСЛІДЖЕННЯ ПОТЕНЦІАЛУ ТУРИСТИЧНО-РЕКРЕАЦІЙНИХ ЗАКЛАДІВ ПЕРЕДМІСТЯ КРИВОГО РОГУ .....	584
Павленко Л. Р., Куниця К. В. ВПЛИВ СЕЗОННИХ ПРОДУКТІВ НА СКЛАДАННЯ РЕСТОРАННОГО МЕНЮ .....	587
Паска М.З., Хромова М.В. ВПЛИВ НОВИХ ФОРМАТІВ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА НА ТУРИСТИЧНУ ПРИВАБЛИВІСТЬ ТА КУЛЬТУРУ ГОСТИННОСТІ МІСТ .....	590
Долинська О.О., Петровський С.О. РЕЛІГІЙНИЙ ТУРИЗМ В УКРАЇНІ ВИКЛИКИ СУЧАСНОСТІ .....	592
Псарьова М. І., Куниця К. В. РОЛЬ СОМЕЛЬЄ У СУЧАСНОМУ ЗАКЛАДІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....	595
Редько В.Є. КОНЦЕПЦІЯ «SLOW TRAVEL» ЯК ВЕКТОР МОДЕРНІЗАЦІЇ ТУРИЗМУ У ПОВОЄННОМУ РОЗВИТКУ УКРАЇНИ.....	597

**Мельник І.Л.**  
*кандидат економічних наук, доцент, завідувач  
кафедри туристичного та готельного бізнесу*  
**Рагозін О.А.**  
*здобувач ОС «Магістр»*  
*Національний університет харчових технологій*  
*м. Київ, Україна*

## **РОЗВИТОК ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ: ГАЛИЦЬКА КУХНЯ**

Національна кухня є відображенням історії та культурної спадщини кожного регіону України, що підкреслюється різноманітністю інгредієнтів, які використовуються для приготування страв. Автентичність та традицій надають можливості для ідентифікації туристичного іміджу через локальні продукти.

Традиційно гастрономічні туристи шукають нові враження та пізнають смаки дестинації, відвідуючи як заклади ресторанного бізнесу, так і куштуючи вуличну їжу, беручи участь у майстер-класах з приготування страв локальної кухні за традиційними рецептами або вирушаючи у поїздку на фермерське господарство для ознайомлення зі сталими технологіями вирощування продуктів. Успішні практики розвитку гастрономічного туризму свідчать про високий інтерес іноземних туристів до пізнання дестинацій через гастрономію, натомість місцеве населення, готуючи локальні страви вдома, надає перевагу розвитку власних смаків через дегустацію страв інших кухонь.

Україна реалізує потенціал внутрішнього гастрономічного туризму просуваючи гастрономічні смаки, які нерозривно пов'язані з природними та географічними особливостями регіонів. Так, Київщина, Одещина, Львівщина, Закарпаття, Полтавщина, Вінниччина, Волинь, та інші області, мають власні спеціалітети для представлення туристу. Міста та села кожного з регіонів, їх гастрономічна інфраструктура, а саме ресторани, фестивалі, гастрономічні події, формують центри розвитку гастрономічного туризму. В той же час страви кухонь сучасних адміністративно-територіальних областей України

об'єднуються через традиції та смаки народів, що проживали на відповідних територіях, представляючи Галицьку кухню, Поліську кухню, кухню Бессарабії тощо.

Галицька кухня, невіддільною частиною якої є львівська кухня, - історичний факт, що відбувся. Основа кухні – це традиції та смаки народів, що століттями жили на цій території Східної Європи. Кожний період привносив свої особливості. Оселення тут вірмен та греків спричинило появу середземноморських і східних фруктів, прянощів і трав. Угорці принесли любов до вина та гострих спецій у перших стравах. Євреї доклались до створення чи не половини галицьких страв. Проте головними носіями традицій стали українці та поляки як найбільші за чисельністю та впливом народи. Завершеною з усіма необхідними інституційними ознаками галицька кухня стає у часи панування у нашому краю австрійців, причому не без прямої їхньої участі. У ХІХ столітті отримуємо власну кухню відразу в кількох її втіленнях: селянському, міщанському та аристократичному, з власною кулінарною літературою, столовим етикетом та повним набором перших і других страв, холодних та гарячих закусок, десертів, напоїв [1].

Смак Галицької кухні визначали та визначають максимальне використання каш. Відтак у нас прижилися лише з однієї кукурудзи до два десятки різних каш, серед яких найпопулярніші банош, мамалига та куліш, а також різні види гречаної, ячмінної, вівсяної, пшеничної та перлової каш. Основним м'ясом для галичанина стає свинина. Природні та географічні особливості краю змусили місцевий люд використовувати насамперед місцеву рибу: форель, коропа, карася, щуку, линя, в'юна. Водночас завдяки традиційному імпорту та впливу єврейської традиції у Галичині популярними стають оселедці та різноманітні закуски і салати з їх використанням. І, звісно, незмінно популярними залишаються місцеві овочі та зелень: різні види капусти, квасоля, цибуля, часник, гарбуз, пізніше картопля, помідори, баклажани, перець [1].

Страви Галицької кухні пропонують заклади Львова [2]: «Ресторація Бачевських» – понад 80 видів наливок і настоянок власного виробництва, нова галицька кухня, фарширований короп, пісний борщик з вушками; ресторан «Трапезна», розташований у пивницях колишнього Бернардинського монастиря – зупи, добрі хмільні трунки, вепрове реберце, мариноване на меду з томатами, монастирський борщ та андрути, перемашені чоколядою; заклад «Атляс» на площі Ринок, що був на початку ХХ століття найкращою кнайпою міста – бограч, пструг з лимонним соусом, вишневий штрудель та львівський сирник; пивна ресторація «Кумпель» – крафтове пиво, пиріг із бараниною, смажені пироги із бринзою, ковбаски власного виробництва, галицькі зупки, флячки; кавярня-музей «Теплий п'єц» – терті плячки, ребра із рум'яною скоринкою, теляча печінка під журавлиним соусом.

Львів знайомить з гастрономічними традиціями на фестивалях і ярмарках, присвячених вину і сиру, шоколаду, каві тощо, акумулюючи понад 25 млн.грн. туристичного збору у 2023 році, що на 28,8% більше за рівень 2022 року, та у 1,5 рази більше за показники доковідного періоду [3].

Пропозиція традиційних страв та напоїв Галицької кухні сприяє підвищенню інтересу до місцевої культури серед туристів, підтримує економічний розвиток місцевих громад та сприяє збереженню традиційних кулінарних практик.

**Список використаних джерел:**

1. Лильо І.М. Львівська кухня. Харків: Видавництво Фоліо, 2019. 160 с.
2. Душар М. Цвібак, флячки та андрути: де у Львові спробувати справжню Галицьку кухню. URL: [https://lviv.vgorode.ua/news/dosuh\\_y\\_eda/286958-halytska-kukhnia-vid-pani-stefy](https://lviv.vgorode.ua/news/dosuh_y_eda/286958-halytska-kukhnia-vid-pani-stefy)
3. Відкриті дані Львова. Статистика. Туризм. Показники розвитку туризму. URL: <https://dashboard.city-adm.lviv.ua/statystyka/turyzm>