

ISSN (PRINT): 2415-8801
ISSN (ONLINE): 2707-6164

ИНТЕЛЕКТ

XXI

2024

ISSN (print): 2415-8801
ISSN (online): 2707-6164

Інтелект

XXI

№ 1 '2024



Видавничий дім
«Гельветика»
2024

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ГО «ІНСТИТУТ ПРОБЛЕМ КОНКУРЕНЦІЇ»

НАУКОВИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ ЖУРНАЛ «ІНТЕЛЕКТ XXI»

Заснований у 2010 році. Виходить 6 разів на рік.

Свідоцтво про державну реєстрацію
друкованого засобу масової інформації серія КВ № 19206-9006 ПР,
видане Державною реєстраційною службою України 5 липня 2012 року.

Журнал внесено до списку друкованих періодичних видань (категорія «Б»),
що входять до переліку наукових фахових видань України (економічні науки)
(Наказ Міністерства освіти і науки України № 886 від 02.07.2020 р.)

Галузь науки: економічні.

Спеціальності: 051 – Економіка, 071 – Облік і оподаткування,
072 – Фінанси, банківська справа, страхування та фондовий ринок,
073 – Менеджмент, 076 – Підприємництво та торгівля.

Журнал включено до міжнародної наукометричної бази
Index Copernicus

Засновники:

Національний університет харчових технологій,
ГО «Інститут проблем конкуренції»

РЕДАКЦІЙНА КОЛЕГІЯ:

Гуткевич Світлана Олександрівна	– <i>головний редактор, доктор економічних наук, професор</i>
Корінько Микола Данилович	– <i>доктор економічних наук, професор</i>
Сафонов Юрій Миколайович	– <i>доктор економічних наук, професор</i>
Борщ Вікторія Ігорівна	– <i>кандидат економічних наук, доцент</i>
Головко Олег Павлович	– <i>кандидат економічних наук</i>
Легеза Дарія Георгіївна	– <i>доктор економічних наук, професор</i>
Шермет Олег Олексійович	– <i>доктор економічних наук, доцент</i>
Віргінія Юренісне	– <i>доктор наук, професор (Литва)</i>
Гідріус Ромейка	– <i>доктор наук, доцент (Литва)</i>
Мусіна Аміна Аміржановна	– <i>доктор економічних наук, доцент (Казахстан)</i>

Програмні цілі видання: розвиток науки і освіти, популяризація економічних знань, формування економічного типу мислення, інформування наукового середовища про сучасні дослідження та розробки в сфері економіки. Відповідальність за точність поданих фактів, цитат, цифр і прізвищ несуть автори матеріалів. Редакційна колегія матеріали не повертає. Редакційна колегія не завжди поділяє думку авторів. У разі перекладу посилання на журнал «Інтелект XXI» обов'язково. Друкується за погодженням редколегії журналу.

Технічний секретар – Петрова О.В.

Статті у виданні перевірені на наявність плагіату за допомогою
програмного забезпечення StrikePlagiarism.com від польської компанії Plagiat.pl.

Офіційний сайт www.intellect21.nuft.org.ua
E-mail: ebitda@helvetica.ua

Формат 60x84/8. Гарнітура Times New Roman.
Папір офсет. Цифровий друк. Ум. друк. арк. 5,81.
Підписано до друку 28.02.2024 р. Замов. № 0324/205. Наклад 100 прим.

Надруковано: Видавничий дім «Гельветика»
65101, Україна, м. Одеса, вул. Інглезі, 6/1
Телефони: +38 (095) 934 48 28, +38 (097) 723 06 08
E-mail: mailbox@helvetica.ua
Свідоцтво суб'єкта видавничої справи
ДК № 7623 від 22.06.2022 р.

ЗМІСТ

НАЦІОНАЛЬНА ЕКОНОМІКА

Андрушкевич Н.В., Суботін Ю.Д. ВПЛИВ СОЦІАЛЬНОЇ ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ БІЗНЕСУ НА ЕКОНОМІЧНИЙ РОЗВИТОК	5
Польова Н.М., Подібка В.В. ВПЛИВ ПРОЦЕСНОГО ПІДХОДУ НА ЕФЕКТИВНІСТЬ УПРАВЛІННЯ ТА ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЕКОНОМІЧНОЇ БЕЗПЕКИ БУДІВЕЛЬНИХ ПІДПРИЄМСТВ.....	12
Табенська О.І. ГАСТРОНОМІЧНА СПАДЩИНА ЯК МЕХАНІЗМ ЗБЕРЕЖЕННЯ НАЦІОНАЛЬНОЇ ІДЕНТИЧНОСТІ УКРАЇНЦІВ	18
Ульянова Л.П., Чайка Ю.М. ТЕОРЕТИЧНЕ ДОСЛІДЖЕННЯ СТАНУ ЕКОНОМІЧНО АКТИВНОГО НАСЕЛЕННЯ КРАЇНИ.....	28

ІНВЕСТИЦІЙНО-ІННОВАЦІЙНА ДІЯЛЬНІСТЬ

Філяр С.В., Коваль Д.О. ЕКОСИСТЕМНИЙ ПІДХІД В ПРОЦЕСІ ФОРМУВАННЯ ІННОВАЦІЙНИХ БІЗНЕС-МОДЕЛЕЙ.....	35
--	----

БІЗНЕС ТА ІНТЕЛЕКТУАЛЬНИЙ КАПІТАЛ

Гудзь О.Є., Гадицький М.Г. ФОРМУВАННЯ ЦИФРОВОЇ ЕКОСИСТЕМИ В НОВИХ РЕАЛІЯХ УПРАВЛІННЯ ПІДПРИЄМСТВОМ.....	42
Славкова О.П. РОЗВИТОК ТЕХНОЛОГІЙ УПРАВЛІННЯ ПЕРСОНАЛОМ В УМОВАХ ЦИФРОВОЇ ЕКОНОМІКИ.....	49
РЕКЛАМА	56

CONTENTS

NATIONAL ECONOMY

Andrushkevych Nataliia, Subotin Iurii THE IMPACT OF SOCIAL RESPONSIBILITY OF BUSINESS ON ECONOMIC DEVELOPMENT.....	5
Poliova Nataliya, Podibka Volodymyr INFUSING A PROCESS APPROACH INTO EFFICIENT MANAGEMENT AND ENSURING COST-EFFECTIVE SAFETY OF BUSINESS ENTERPRISES.....	12
Tabenska Oksana GASTRONOMIC HERITAGE AS A MECHANISM OF PRESERVING THE NATIONAL IDENTITY OF UKRAINIANS.....	18
Ulyanova Ludmila, Chaika Yuliia ON SOME ASPECTS OF THEORETICAL STUDY OF THE STATE OF THE ECONOMICLY ACTIVE POPULATION OF THE COUNTRY	28

INVESTMENT AND INNOVATIVE ACTIVITIES

Fimyar Svitlana, Koval Dmytro ECOSYSTEM APPROACH IN THE PROCESS OF FORMING INNOVATIVE BUSINESS MODELS.....	35
---	----

BUSINESS AND INTELLECTUAL CAPITAL

Gudz Olena, Hadytskyi Mykola FORMATION OF A DIGITAL ECOSYSTEM IN THE NEW REALITIES OF ENTERPRISE MANAGEMENT.....	42
Slavkova Olena DEVELOPMENT OF PERSONNEL MANAGEMENT TECHNOLOGIES IN THE CONDITIONS OF THE DIGITAL ECONOMY.....	49

<i>ADVERTISING</i>	56
---------------------------------	----

УДК 392.8(162.2)

DOI: <https://doi.org/10.32782/2415-8801/2024-1.3>

Табенська О.І.

кандидат економічних наук,
старший викладач кафедри бізнесу та сфери обслуговування,
Вінницький національний аграрний університет

ГАСТРОНОМІЧНА СПАДЩИНА ЯК МЕХАНІЗМ ЗБЕРЕЖЕННЯ НАЦІОНАЛЬНОЇ ІДЕНТИЧНОСТІ УКРАЇНЦІВ

У статті проаналізовані категорії і поняття “ідентичності”, “національної ідентичності”, “європейської ідентичності” також гастрономічну спадщину як механізм збереження національної ідентичності. Проаналізовано “Каталог гастрономічної спадщини культурного й паломницького маршруту “Camino Podolico: Подільський шлях святого Якова” культурно-пізнавального маршруту з Вінниці до Кам’янець-Подільського на зразок Шляхів святого Якова, які ведуть до міста Сантьяго де Компостела в Іспанії. Паломницький маршрут “Camino Podolico” реалізують територіальні громади Вінницької та Хмельницької областей та Державне агентство розвитку туризму України. Проаналізовано проблеми та перспективи розвитку туризму у воєнний час, які були визначені на I Національному туристичному саміті, який відбувся у місті Чернівці.

Ключові слова: “ідентичність”, “національна ідентичність”, “європейська ідентичність”, гастрономічна спадщина, туризм, туристично-рекреаційна діяльність, замкова кухня, кафе, ресторани, вишневе меню.

GASTRONOMIC HERITAGE AS A MECHANISM OF PRESERVING THE NATIONAL IDENTITY OF UKRAINIANS

Tabenska Oksana

Vinnytsia National Agrarian University

The article examines the concepts of "identity" "national identity", "European identity", gastronomic heritage. In the conditions of transformation of global economic relations international trade in services offers research and implementation of tourist services to meet the demand of various categories of consumers. Gastronomic tourism is one of the options for recreation in modern conditions. The catalog of the gastronomic heritage of the cultural and pilgrimage route "Camino Podolico" of the cultural and educational route from Vinnytsia to Kamianets-Podilskiy similar to the Ways of St. James leading to the city of Santiago de Compostela. The route connects 13 points of Vinnytsia and Khmelnytskyi regions. It allows you to plan a walking or cycling trip with the necessary infrastructure for food and overnight stays every 20–25 kilometers. The uniqueness of the Camino Podolico lies in the fact that it passes through the most picturesque places of eastern Podillia. In the first part of it travelers have the opportunity to walk along the picturesque banks of the Southern Bug and Riv rivers. The route popularizes communities in Vinnytsia and Khmelnytskyi regions as a tourist attraction among domestic and foreign tourists and creates the necessary conditions for the development of local businesses. Moreover an electronic track of the route which is constantly being improved. Everyone who completes the route on foot or by bicycle will receive a passport for markings at the beginning of the route and a certificate of completion. "Camino Podolico" is implemented by territorial communities of Vinnytsia and Khmelnytskyi regions and DART. The catalog is a bilingual edition containing 22 recipes of unique dishes collected in 11 communities of Vinnytsia and Khmelnytskyi. Kamianets-Podilskiy is the final point on the Camino Podolico where we explored the intangible cultural heritage of communities. It is also planned to study and prospects of the development of tourism during the war and the mechanisms of the post-war recovery of the industry which were determined at the 1st National Tourism Summit.

Key word: "Catalog of Gastronomic Heritage of Cultural and Pilgrimage Route "Camino Podolico: Podolsk Way of St. James", "identity", "national identity", "European identity", gastronomic heritage as a mechanism for preserving national identity, the Vinnytsia standard of hospitality, castle kitchen, cafes, restaurants, cherry menu.

Постановка проблеми. 12 грудня 2023 року у місті Чернівці Державним агентством розвитку туризму України та Чернівецькою міською радою було проведено I Національний туристичний саміт. Відбулася продуктивна дискусія, ознайомлення з зарубіжним досвідом вирішення важливих для України питань, а саме: найефективніші підходи та інструменти для відновлення туристичного сектору в складних умовах війни з росією; концепція створення туристичних маршрутів пам'яті та меморіалізації історичних подій, пов'язаних з боротьбою українців з російськими загарбниками; стратегії та проекти для поглиблення інтеграції України у європейський туристичний простір; підходи для розвитку бізнесу у туристичній сфері та покращення туристичної інфраструктури; ідеї для формування унікальних туристичних дестинацій та туристичного продукту в регіонах України.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Необхідно зазначити, що поняття “ідентичність націй” визначена відомими зарубіжними та вітчизняними вченими, зокрема Монсеррат Гібернау [1], досліджено матеріали I Національного туристичного саміту, який відбувся 12 грудня 2023 року у місті Чернівці та організований Державним агентством розвитку туризму України та Чернівецькою міською радою [2], розглянуто кластеризацію, як напрям рекреаційно-туристичного розвитку Подільського регіону України, яку досліджували вчені Парфіненко А.Ю., Босенко К.І. [3], продовжено дослідження проблем та перспектив діяльності кластерів у сільській місцевості та кластерний розвиток суб'єктів зеленого туризму в Україні [4], звертається увага на розвиток інтеграційних процесів у туристичній сфері, а саме види горизонтальної та вертикальної інтеграції, які були висвітлені автором у монографії [5], визначено сутність поняття “синергія” зарубіжними вченими, зокрема Кові С.Р., та можливості використання синергійного ефекту в особистому спілкуванні, навчальній аудиторії, бізнесі, природі [6], проаналізовано трансформацію Туристичного проекту “Camino Podolico: Подільський шлях святого Якова” [7], досліджено і доповнено презентацію гастрономічного “Каталога Подільського шляху святого Якова” [8], умови відродження та розвитку Подільської кухні, унікальні особливості та зобов'язання щодо її розвитку [9], розглянуто страви “Холодник з раків” та “Гриби під снігом” замкової кухні Поділля, які готує шеф-кухар ресторану “Південна брама” Олександр Яворський у місті Хмельницькому [10], досліджено художній пленер, ярмарок і майстер-класи, які були організовані під час проведення у місті Вінниці другого “Пироговського пікніка” в Національному музеї-садибі М.І. Пирогова [11], проаналізовано презентацію

“Гастроспадщини України” Центром культурних досліджень [12], зазначено особливості діяльності “Вінницького стандарту гостинності” – програми посилення конкурентоспроможності туристичної індустрії Вінниці [13], досліджено проекти з розвитку міста Вінниці до 2030 року [14].

Постановка завдання. В науковому дослідженні запропоновано проаналізувати поняття “ідентичність”, “національна ідентичність”, “європейська ідентичність”, гастрономічна спадщина як механізм збереження національної ідентичності. Вважаємо за необхідне розглянути традиції, звичаї, локальні страви, які визначені в “Каталозі гастрономічної спадщини культурного й паломницького маршруту “Camino Podolico: Подільський шлях святого Якова” з Вінниці до Кам'янця-Подільського, на зразок Шляхів Святого Якова, які ведуть до міста Сантьяго де Компостела в Іспанії. Маршрут “Camino Podolico” реалізують територіальні громади Вінницької та Хмельницької областей та Державне агентство розвитку туризму України.

Запропоновані до розгляду заходи, які організовані в Подільському регіоні з метою дослідження традицій та звичаїв українців, а саме: “Круглий стіл” на тему: “Як відродити та розвинути Подільську кухню”, “Звана вечеря” у рамках проекту “13 шефів” організована шеф-кухарем Олександром Яворським в ресторані “Південна брама” у Хмельницькому. Необхідно звернути увагу на особливості Замкової кухні, яка включає в себе старовинні рецепти, за якими готували у давнину.

У статті планується розглянути особливості проведення та переваги другого “Пироговського пікніка”, який відбувся 10 вересня 2023 року у Національному музеї-садибі М.І. Пирогова. Продуктивними та ознайомчими були Майстер-класи Олени Павлової з приготування відновлювального супу з моркви, “золотої” каші, тонізуючого напою з трав та перевернутого яблучного пирога з яблук, які були зібрані у меморіальному саду Національного музею-садиби М.І. Пирогова.

Також важливим для ознайомлення є проект “Гастроспадщина України: традиції гостинності та культура приготування страв”. Мета даного проекту – відкрити світу надзвичайно багату та різноманітну кулінарну історію України, познайомити іноземних туристів із унікальними рецептурами приготування традиційних національних страв у різних регіонах країни.

У 2020 році у Вінниці почали впроваджувати “Вінницький стандарт гостинності”, який спрямований на підвищення сервісу для гостей міста у готелях та закладах харчування. Планується розглянути співпрацю владних структур, бізнес-середовища, громадських організацій, закладів розміщення та харчування, власників агросадіб,

а також переваги створення та запровадження "Вишневого меню" в закладах харчування.

Також заплановано провести дослідження проблем та перспектив розвитку туризму у воєнний час та механізми післявоєнного відновлення галузі, які були визначені на I Національному туристичному саміті, який відбувся у місті Чернівці.

Виклад основного матеріалу дослідження. Національна ідентичність складається з низки атрибутів, що притаманні тим, хто належить до конкретної нації. Національна ідентичність – це колективне чуття, зіперте на віру в належність до однієї нації і в спільність більшості атрибутів, які роблять її відмінною від інших націй. Національна ідентичність – сучасний феномен, що має плинний і динамічний характер. Люди, які заявляють, що поділяють якусь конкретну національну ідентичність, з різною силою покликаються на віру в спільну культуру, історію, спорідненість, мову, релігію, територію і долю. Нині таку національну ідентичність загалом приписують громадянам тієї або тієї національної держави [1].

Необхідно зазначити, що в межах I Національного туристичного саміту, саме дискусійна панель № 3: "Формування унікальних туристичних дестинацій: Регіональний аспект", була присвячена залученню додаткових ресурсів у громади та їхньому об'єднанню задля створення регіонального туристичного продукту, акумулювала наукові дослідження та практичний досвід та рекомендувала до вирішенні наступні питання: як об'єднуватися владі та бізнесу для ефективного управління туристичними дестинаціями; які кроки потрібно зробити, щоб сформувати бренд громади; як формування кластерів може удосконалити економічний розвиток громад? [2].

Отже, зважаючи на проблеми та перспективи розвитку туризму у воєнний час та механізми післявоєнного відновлення галузі, владні структури, бізнес, громадські організації, музеї, заклади культури, зоопарки, планетарії, аквапарки, готельно-ресторанні комплекси створюють механізм ефективної взаємодії та сучасний функціональний регіональний туристичний продукт.

На сьогоднішній день туризм в регіонах розвивається нерівномірно, і це залежить не тільки від недостатньої кількості туристичних ресурсів, але й від організації туристичної діяльності. Подільський туристичний макрорегіон має не тільки великий туристичний потенціал, але й намагається максимально впроваджувати в свою діяльність інструменти розвитку туризму. Кластеризація туристичної галузі – один з новітніх способів розвитку рекреаційно-туристичної діяльності, що дозволяє об'єднати та структурувати різні сфери діяльності в єдину для отримання максимального

ефекту. Зважаючи на вищесказане, запровадження розвитку нових кластерів туризму в Подільському регіоні є актуальним.

Унікальність Подільського регіону в тому, що він поєднує різні види рекреаційно-туристичних ресурсів та має потенціал для розвитку кластерів різного спрямування. З економічної точки зору досить важливим є створення кластеру, що зміг би об'єднати території всіх областей регіону. Такий міжобласний кластер дасть поштовх для налагодження співробітництва між областями, покращення логістики та туристичної інфраструктури, а також створить умови конкурентної боротьби між областями. Тому створення міжобласного туристичного кластеру вважаємо перспективним напрямом розвитку туризму в регіонах [3].

Туристично-рекреаційний кластер являє собою форму просторової організації туризму, що складається із сукупності підприємств сфери туристського обслуговування і сполучених галузей, об'єднаних горизонтальними зв'язками, синергія яких призводить до підвищення ефективності функціонування сукупності в цілому та її окремих підприємств, сприяє посиленню внутрішньо- і міжрегіонального розподілу праці.

В результаті функціонування кластера буде отримана як основна, так і супутня продукція, яка буде реалізована по різноманітних каналах. Таким чином, потенційний попит на сільський агротуризм, наявність унікальних природно-рекреаційних ресурсів, умов для розміщення туристів, зацікавленість і бажання сільських жителів організувати агротуристичні господарства, створюють базові умови і передумови для розвитку туризму в сільській місцевості.

У становленні та розвитку сільського (зеленого) туризму особливе місце повинно належати інфраструктурі підтримки агротуризму, яка представляє собою сукупність державних, громадських і комерційних закладів, до функціональних обов'язків яких відноситься організація і регулювання діяльності суб'єктів агротуристичної діяльності [4].

Горизонтальна інтеграція забезпечує стабілізацію економічного стану учасників ринку, підвищує їх конкурентоспроможність. Її основними напрямками є такі: виробнича (розвиток співробітництва партнерів, розмежованих внутрішньогалузевим технологічним поділом праці), фінансова (кредитна, страхова), освітньо-консультативна (обмін досвідом роботи, освоєння прогресивних технологій), соціальна (задоволення соціальних потреб сільських виробників) [5].

З поняттями взаємодії, співпраці, синергії ми маємо можливість ознайомитися в дослідженнях вітчизняних та зарубіжних вчених, які характеризують синергічне спілкування, синергію в навчальній аудиторії, синергію в бізнесі,

негативну синергію, пошук третьої альтернативи, аналіз силового поля. За умови правильного розуміння синергія – це найвища форма діяльності в усіх сферах життя. Квінтесенція синергії в тому, щоб цінувати розбіжності.

Зв'язок між частинами – це також сила для створення синергійної культури в родині й організації. Що сильніше бажання долучитися, що щиріша й стабільна участь в аналізі й розв'язанні проблем, то більший вихід творчої енергії в кожного учасника та відповідального ставлення до створеного. Синергія працює, це правильний принцип. Це головне досягнення людини, що оволоділа всіма попередніми звичками. Це ефективність у взаємозалежній реальності. Це командна робота, розбудова команди, розвиток творчості та єдності з іншими людьми [6].

Саме проактивні механізми взаємодії, на нашу думку, функціонують в інноваційних туристичних піших та велопроектах, самітах, круглих столах, які досліджують проблеми та перспективи розвитку туризму в Україні у воєнний час та повоєнне відновлення галузі.

Туристичний маршрут “Camino Podolico: Подільський шлях святого Якова” – це культурно-пізнавальний та екологічний маршрут з Вінниці до Кам'янець-Подільського через Бар на зразок “Шляхів святого Якова”, які проходять через усю Європу та ведуть до міста Сантьяго де Компостела у Іспанії. Маршрут поєднує 13 точок Вінницької та Хмельницької областей. Він дозволяє спланувати пішу або веломандрівку з необхідною інфраструктурою для харчування та ночівель кожних 20-25 кілометрів.

Унікальність “Camino Podolico: Подільський шлях святого Якова” полягає в тому, що він проходить найбільш мальовничими місцями східного Поділля. В першій його частині мандрівники мають можливість пройти вздовж мальовничих берегів річок Південний Буг та Рів, а в другій наблизяться до Подільських Товтр. Маршрут популяризує громади у Вінницькій та Хмельницькій областях як туристичну атракцію серед внутрішніх та іноземних туристів та створює необхідні умови для розвитку місцевого бізнесу. Його довжина становить 252 км, шлях може бути пройденим за 12–14 днів.

Заявка відібрана серед переможців гранту Ради Європи та Європейської Комісії як частина “Конкурсу історій Днів європейської спадщини”. У конкурсі взяла участь головна спеціалістка відділу розвитку туризму департаменту маркетингу міста і туризму Вінницької міської ради Валентина Пікульська, яка з 2021 року координує проєкт “Camino Podolico: Подільський шлях святого Якова”. Її історія розповідає про створення Подільського шляху святого Якова та бажання відновити його попри війну в Україні [7].

У місті Вінниці 16 жовтня 2023 року відбулася перша презентація “Каталогу гастрономічної спадщини культурного й паломницького маршруту “Camino Podolico” (“Подільський шлях святого Якова”) у ресторані “Тифліс”. Це двомовне видання, що містить 22 рецепти унікальних страв українською та англійською мовами, зібраних в 11 громадах Вінниччини та Хмельниччини.

Серед них – білий борщ, який готують у Маліївцях, ворошилівські рубчики зі шлунку молодого теляти у Гніванській громаді, голубці на свинячому реберці часів королеви Бони у Барській громаді, рагу з кислими огірками у Браїлові та інші цікаві страви локальної подільської кухні.

Гастрономічна складова “Каталогу гастрономічної спадщини культурного й паломницького маршруту “Camino Podolico” (“Подільський шлях святого Якова”) відображена (на рис. 1).

Гастрокаталог створили у рамках грантового проєкту “Шлях має тривати”, що започаткований департаментом маркетингу міста та туризму Вінницької міської ради за підтримки Ради Європи й Європейського Союзу. Проєкт спрямований на дослідження нематеріальної та гастрономічної спадщини 11 громад маршруту “Camino Podolico”.

Якщо говорити про те, який цей маршрут на смак, то там багато риби (якраз більшість маршруту проходить вздовж річок Південний Буг, Рів, Ушка і Смотрич), дуже цікаві варіанти рагу і використання так званих потрохів (або бебехів чи рубців), і звісно багато ягідних і фруктових страв (з яблуками, малиною, вишнею). Це те, що було історично поширеним в нашому регіоні, і з чого подоляни готували щось смачне”, – розповів директор департаменту маркетингу міста і туризму Олександр Вешелені [8].

У місті Вінниці відбувся Круглий стіл на тему: “Як відродити та розвинути Подільську кухню”. На зустрічі були присутні: Олена Павлова, автор ідеї “Подільська кухня”; Марина Прісняк, засновниця та головний редактор журналу “Амбітна пані”, Оксана Мельник, голова благодійного фонду “Родинний-Дім”; Юлія Андріянова, засновниця Медіа школи, головний редактор на телеканалі “Еверест”, ведуча кулінарної програми “Знаменитості на смак”, “Кухня на фонтані”; Анастасія Довгоруку, фотограф.

Прагнучи розвивати історичну та культурну спадщину Подільського регіону, дослідники та науковці, кухарі, ресторатори, літератори, журналісти та громадські діячі Вінницької області, звертають увагу на особливості регіону: унікальну історію, яка відобразилася на всіх явищах місцевої культури; багатонаціональність, яка сприяла створенню самобутньої культури, зокрема гастрономічної, на основі взаємопроникнення й інтерпретацій українських, польських, єврей-

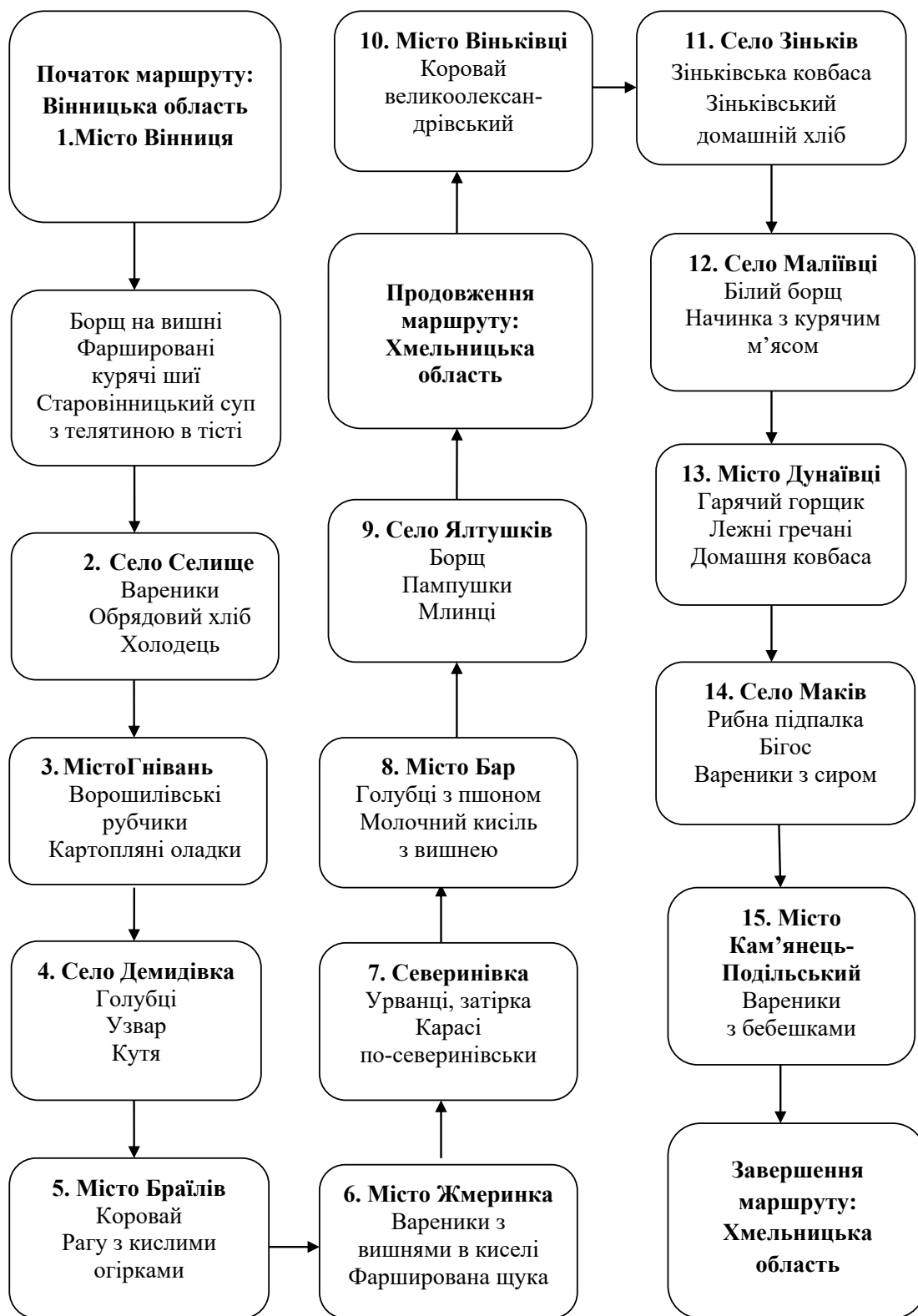


Рис. 1. Гастрономічна складова “Каталогу гастрономічної спадщини культурного й паломницького маршруту “Camino Podolico”

Джерело: сформовано автором за даними [8]

ських, словацьких, чеських, литовських, молдавських, вірменських та інших впливів; територію в межах трьох держав, що автоматично перетворює Подільську кухню на міжнародне явище;

природні умови, сприятливі для вирощування та обробки різних груп продуктів та отриманню екологічно чистої сировини; стратегічне спрямування місцевої економіки на сферу послуг та туризм,

що спонукає до відновлення традиційної гастрономії та створення нової.

Зобов'язання з дослідження та відродження Подільської кухні відображені на (рис. 2).

Шеф-кухар ресторану “Південна брама” Олександр Яворський у місті Хмельницькому відроджує замкову кухню Поділля. Спеціально для званої вечері у рамках проєкту “13 шефів” обрав страви з локальних продуктів і створив справжній мікс смаків. “Це звичайні продукти, які ростуть в нашому краї. Замкова кухня включає в себе старовинні рецепти, за якими готували у давнину. Їх інтерпретуємо в наш час”, – говорить шеф-кухар Олександр Яворський.

Для закуски – пропонують усім відому зінківську чорну ковбасу. Знана по всій Україні без всяких хімічних добавок з м'яса. Здавен-давен її печуть тільки в одному селі і тільки вдома. Смакують її з Зінковецьким хлібом та власноруч приготуванням хрінном з буряка, смородини. У дворі ресторану гостей “Званої вечері” пригощають різними наливками. Зокрема “Калинівкою”, яку виготовили з калини та меду.

Замкова кухня бере свій початок з 13–14 століття, коли будували замкові споруди. Вони мали на меті захищати села. Також ставали частиною торговельних шляхів. “Тут зупинялися каравани. Купці торгували крамом. Селяни, які обороняли замкову споруду, мали право полювати.

Отже дичина завжди була на столі у замковій кухні – кабан, оленина, зайчатина. Також полювали на диких птахів. Чапля була княжою царською стравою. Її готували і подавали на стіл. Навколо замків були рови і в них розводили рибу і вона теж була елементом замкової кухні”, – говорить гастрогід Олена Павлова [10].

Для продовження дослідження Подільської кухні необхідно звернути увагу на другий в історії “Пироговський пікнік”, що відбувся 10 вересня 2023 року у Національному музеї-садибі М.І. Пирогова. Він, як і попередній (2021 р.) привернув увагу широкого кола відвідувачів, серед яких були не лише вінничани, а й жителі різних регіонів України. Цьогорічний захід був різноплановим і, серед усього, мав на меті ознайомити присутніх з новими музейними експозиціями, новим виданням путівника. Здійснювався збір благодійних коштів для підтримки ЗСУ. Благодійників і усіх гостей пригощали яблуками з пироговського меморіального саду.

Серед окремих локацій “Пироговського пікнік” у його учасників викликали інтерес майстер-класи Олени Павлової з приготування відновлювального супу з моркви, “золотої” каші, тонізуючого напою з трав та перевернутого яблучного пирога з яблук, які були зібрані в меморіальному саду Національного музею-садиби М.І. Пирогова.



Рис. 2. Зобов'язання з дослідження та відродження Подільської кухні

Джерело: сформовано автором за даними [9]

Серед запрошених спікерів, був журналіст Костянтин Грубич, відомий своїми телепередачами, репортажами та інтерв'ю, серед яких улюблений багатьма проєкт “Смачна країна”. Костянтин неодноразово підкреслював, що він – не професійний кухар, а журналіст, який цікавиться українською кухнею, її особливостями, історією й безмежним розмаїттям, цікавими колоритними розповідями людей, які бережуть кулінарні традиції своїх міст і сіл [11].

Аналізуючи характерні особливості Подільської кухні Український центр культурних досліджень (УЦКД) також презентував проєкт “Гастроспадщина України: традиції гостинності та культура приготування страв”. “Мета даного проєкту – відкрити світу надзвичайно багату та різноманітну кулінарну історію України, познайомити іноземних туристів із унікальними рецептурами приготування традиційних національних страв у різних регіонах країни”, – розповіла очільниця УЦКД Ірина Френкель.

Ще одна характерна особливість Поділля – вишневі та яблуневі сади. На Вінниччині, ягоди вишні та яблука не тільки сушили, готували з них солодкі страви, ними навіть заправляли борщі. Цікаво, що в нашому регіоні історично майже не було супів і бульйонів. Популярними були, в основному, борщ і куліш – зазначає дослідниця Подільської кухні Олена Павлова [12].

У Вінниці місцеві ресторани та кафе почали впроваджувати спеціальне меню. У закладах відвідувачам пропонують скуштувати страви з вишнями, які є традиційними для Вінниччини. Серед новинок й український борщ, який готують із закислених ягід. Смаколик має стати своєрідною візитною карткою міста для туристів.

У 2020 році у Вінниці почали впроваджувати “Вінницький стандарт гостинності”, який спрямований на підвищення сервісу для гостей міста у готелях та закладах харчування. В рамках даного проєкту запропонували “Вишневе меню”, яким дивують мандрівників. “Чому саме вишня? Це – універсальний продукт, який додасть легкої кислоти та терпкості як м'ясним та овочевим стравам, так і десертам та напоям.

А ще у Вінниці є мікрорайон Вишенька, до якого курсує з залізничного вокзалу кожен третій трамвай та тролейбус. Крім того, Вишня – назва садиби Миколи Пирогова, де було зосереджене культурно-мистецьке життя Вінниці у другій половині XIX століття. Тому не дивно, що саме вишня стала гастросимволом міста”, – зауважують у Департаменті туризму та маркетингу Вінницької міської ради.

“Упродовж останніх кількох років у Вінниці почали створювати й облагороджувати цікаві туристичні локації, але залишилась проблема: плануючи відпочинок, туристи найчастіше сприймають Вінницю як “місто одного дня”. Відтак

виникла ідея створити для гостей такі умови, щоб вони залишалися на довше. Ще одним бар'єром на шляху розвитку туристичної сфери була відсутність грамотної колаборації між місцевими гідями, готельєрами, рестораторами. У рамках втілення проєкту ми зуміли об'єднати гравців готельно-ресторанного бізнесу та івент-індустрії. Наше завдання надалі налагоджувати ефективні ланцюжки взаємодій у туристичній галузі та напрацьовувати спільні туристичні продукти”, – розповів Олександр Печалін, голова спілки підприємців “Стіна”, керівник проєкту [13].

Також необхідно зазначити, що до повномасштабного вторгнення росії в Україну, у молодіжному центрі “Квадрат” відбувся хакатон “TourMIX: заміксуй туризм у Вінниці”, щоб напрацювати проєкти для включення їх у майбутню “Стратегію розвитку туризму Вінниці до 2030 року”.

За підсумками хакатону було розроблено 10 інноваційних проєктів з розвитку туризму в Подільському регіоні. Зокрема, результатом роботи стали проєкт дитячого фестивалю еко-смаколиків “Funny Bear”; облаштування етнографічної локації “Подільська гостина” з можливістю проведення майстер-класів з традиційних ремесел та ознайомленням з подільською кухнею; фестиваль “Пироговський тиждень”, що протягом семи днів наповнить Національний музей-садибу М.І.Пирогова реконструкторськими подіями, науковими пікніками тощо; арт-пікнік “Intermezzo”, що пропонує подію з ознайомлення з кухнею, пов'язаною з життям та творчістю відомого письменника Михайла Коцюбинського; приєднання Вінниці до найбільшого в Європі паломницького маршруту “Шлях святого Якова”; дводенний тур “Галопом по Європі”, що демонструє інтеркультурність Вінниці; облаштування локації з відтворенням середньовічного побуту “Дунстан” у селі Стадниця [14].

Проєктна модель взаємовідносин дослідження “Подільської кухні” відображена на (рис. 3).

Висновки з проведеного дослідження. Досліджено поняття “ідентичність”, “національна ідентичність”, “європейська ідентичність”, гастрономічна спадщина як механізм збереження національної ідентичності, традиції, звичаї, локальні страви, які визначені в “Каталозі гастрономічної спадщини культурного й паломницького маршруту “Camino Podolico: Подільський шлях святого Якова” з Вінниці до Кам'янець-Подільського, на зразок Шляхів Святого Якова, які ведуть до міста Сантьяго де Компостела в Іспанії. Маршрут “Camino Podolico” реалізують територіальні громади Вінницької та Хмельницької областей та Державне агентство розвитку туризму України.

Розглянуто особливості проведення та переваги другого “Пироговського пікніку”, який відбувся 10 вересня 2023 року у Національному



Рис. 3. Проектна модель взаємовідносин дослідження “Подільської кухні”

Джерело: сформовано автором

музей-садибі М.І. Пирогова та майстер-класи Олени Павлової з приготування відновлювального супу з моркви, “золотої” каші, тонізуючого

напою з трав та перевернутого яблучного пирога з яблук, які були зібрані у меморіальному саду Національного музею-садиби М.І. Пирогова.

Список використаних джерел:

1. Гібернау М. Ідентичність націй. Київ: Видавництво "Темпора". 2012. 304 с.
2. I Національний туристичний саміт. Державне агентство розвитку туризму України. URL: <https://www.tourism.gov.ua/blog/anons-i-nacionalniy-turistichniy-samit> (дата звернення 22.01.2024).
3. Парфіненко А.Ю., Босенко К.І. Кластеризація як напрям рекреаційно-туристичного розвитку Подільського регіону України. *Вісник ХНУ імені В.Н. Каразіна*. 2018. № 7. С. 122–129. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/VKhMv_2018_7_20 (дата звернення: 05.02.2024).
4. Кравчук А.О. Кластерний розвиток суб'єктів зеленого туризму в Україні. *Ефективна економіка*. 2015. № 5. URL: <http://www.eco-nomy.nayka.com.ua/index.php/02%D1%86%D0%B5%D0%BD%D1%82%D1%80/institutionsrule,%205.0.pdf?op=1&z=4089> (дата звернення: 5.02.2024).
5. Табенська О.І. Розвиток інтеграційних процесів у туристичній сфері: монографія. Вінниця: ТОВ "Твори". 2022. 331 с.
6. Кові С.Р. 7 звичок надзвичайно ефективних людей. Харків: Видавництво Книжковий Клуб "Клуб Сімейного Дозвілля". 2014. 384 с.
7. Туристичний проєкт "Camino Podolico: Подільський шлях святого Якова". URL: <https://www.caminopodolico.net> (дата звернення: 29.06.2023).
8. У Вінниці презентували гастрономічний каталог Подільського шляху святого Якова. URL: <https://caminopodolico.net/news/u-vinnytsi-prezentuvaly-hastronomichnyy-kataloh-podilskoho-shlyakhu-svyatoho-yakova> (дата звернення: 28.06.2023).
9. Прісняк М. Як відродити та розвинути Подільську кухню. URL: <https://vn.20minut.ua/blogs/yak-vidrodit-ta-rozvinuti-podil-s-ku-kuhnyu.html> (дата звернення: 27.01.2024).
10. Холодник з раків та гриби під снігом – шеф-кухар здивував замковою кухнею Поділля. URL: https://gazeta.ua/articles/regions/_holodnik-z-rakiv-ta-gribi-pid-snigom-shefkuhar-zdivuvav-zamkovoju-kuhneju-podillya/916247 (дата звернення: 25.01.2024).
11. Художній пленер, ярмарок і майстер-класи: у Вінниці розпочався "Пироговський пікнік". URL: <https://vn.20minut.ua/Podii/hudozhniy-plener-yarmarok-i-mayster-klasi-u-vinnitsi-startuvav-pirogov-11881009.html> (дата звернення: 27.01.2024).
12. Центр культурних досліджень презентував "Гастроспадщину України". URL: <https://www.ukrinform.ua/rubric-yakisne-zhyttia/3215372-centr-kulturnih-doslidzen-prezentuvav-gastros padsinu-ukraini.html> (дата звернення: 25.01.2024).
13. "Вінницький стандарт гостинності": програма посилення конкурентоспроможності туристичної індустрії Вінниці. URL: <https://stina.org.ua/vinnytskyj-standart-gostynnosti-programa-posylennya-konkuren-tospromozhnosti-turystychnoyi-industriyi-vinnytsi/> (дата звернення: 05.01.2024).
14. *TourMIX: замкнуй туризм у Вінниці. Департамент у справах ЗМІ та зв'язків з громадськістю Вінницької міської ради*. URL: <https://www.myvin.com.ua/news/8424-u-vinnytsi-startuvav-dvodennyitursty-chnyi-khakaton> (дата звернення: 09.01.2024).

References:

1. Hibernau M. (2012) *Identychnist natsii* [Identity of nations]. Kyiv: "Tempora", 304. (in Ukrainian)
2. I Natsionalnyi turystychnyi samit. Derzhavne ahentstvo rozvytku turyzmu Ukrainy. [And the National Tourism Summit. State Tourism Development Agency of Ukraine]. Available at: <https://www.tourism.gov.ua/blog/anons-i-nacionalniy-turistichniy-samit> (in Ukrainian)
3. Parfinenko A. Iu., Bosenko K. I. (2018) *Klasteryzatsiia yak napriam rekreatsiino-turystychnoho rozvytku Podilskoho rehionu Ukrainy* [Clustering as a direction of recreational and tourist development of the Podil region of Ukraine]. *Visnyk KhNU imeni V.N.Karazina – Bulletin of the V.N. Karazin KhNU*, no. 7. Available at: http://nbuv.gov.ua/UJRN/VKhMv_2018_7_20 (in Ukrainian)
4. Kravchuk A.O. (2015), *Klasternyi rozvytok subiektiv zelenoho turyzmu v Ukraini* [Cluster development of green tourism entities in Ukraine]. *Efficient economy – Efficient economy*, 5. Available at: <http://www.eco-nomy.nayka.com.ua/index.php/02%D1%86%D0%B5%D0%BD%D1%82%D1%80/institutio nsrule,%205.0.pdf?op=1&z=4089> (in Ukrainian)
5. Tabenska O. I. (2022) *Rozvytok intehratsiinykh protsesiv u turystychnii sferi* [Development of integration processes in the tourism sphere]. Vinnytsia: TOV "Tvyry", p. 331. (in Ukrainian)
6. Kovi S. R. (2014) *7 zvyчок nadzvychno efektyvnykh liudei* [7 Habits of Highly Effective People]. Kharkiv: "Klub Simeinoho Dozvillia", p. 384. (in Ukrainian)
7. Turystychnyi proiekt Camino Podolico: Podilskiy shliakh sviatoho Yakova. [Tourist project Camino Podolico: Podolsky way of St. Jacob]. Available at: <https://www.caminopodolico.net> (in Ukrainian)
8. U Vinnytsi prezentuvaly hastronomichnyi kataloh Podilskoho shliakhu sviatoho Yakova. [In Vinnytsia, a gastro-nomic catalog of the Podilsky Way of St. Jacob was presented]. Available at: <https://caminopodolico.net/news/u-vinnytsi-prezentuvaly-hastronomichnyy-kataloh-podilskoho-shlyakhu-svyatoho-yakova> (in Ukrainian)
9. Prisniak M. *Yak vidrodyty ta rozvynuty Podilsku kuhniu* [How to revive and develop Podil cuisine]. Available at: <https://vn.20minut.ua/blogs/yak-vidrodit-ta-rozvinuti-podil-s-ku-kuhnyu.html> (in Ukrainian)
10. *Kholodnyk z rakiv ta hryby pid snihom – shef-kukhar zdyvuvav zamkovoju kuhneju Podillia* [Crayfish cooler and mushrooms under the snow – the chef surprised Podillia with his castle cuisine]. Available at: <https://gazeta.ua/>

articles/regions/_holodnik-z-rakiv-ta-gribi-pid-snigom-shefkuhar-zdivuvav-zamkovoyu-kuh-neyu-podillya/916247 (in Ukrainian)

11. Khudozhnii plener, yarmarok i maister-klasy: u Vinnytsi rozpochavsia Pyrohovskiy piknik [Art plein air, fair and master classes: the Pirogovsky picnic has started in Vinnytsia]. Available at: <https://vn.20minut.ua/Podii/hudozhniy-plener-yarmarok-i-mayster-klasi-u-vinnitsi-startuvav-pirogov-11881009.html> (in Ukrainian)

12. Tsentr kulturnykh doslidzhen prezentuvav "Hastrospadshchynu Ukrainy" [The Cultural Research Center presented the "Gastroheritage of Ukraine"]. Available at: <https://www.ukrinform.ua/rubric-yakisne-zhyttia/3215372-centr-kulturnih-doslidzen-prezentuvav-gastrospadsinu-ukraini.html> (in Ukrainian)

13. Vinnytskyi standart hostynnosti: prohrama posylennia konkurentospromozhnosti turystychnoi industrii Vinnytsi [Vinnytsia standard of hospitality: a program to strengthen the competitiveness of the Vinnytsia tourism industry]. Available at: <https://stina.org.ua/vinnytskyj-standart-gostynnosti-programa-posylennya-konkurentospromozhnosti-turystychnoyi-industriyi-vinnytsi/> (in Ukrainian)

14. TourMIX: zamiksui turyzm u Vinnytsi. Departament u spravakh ZMI ta zviazkiv z hromadskistiu Vinnytskoi miskoi rady [TourMIX: mix tourism in Vinnytsia. Department of Mass Media and Public Relations of Vinnytsia City Council]. Available at: <https://www.myvin.com.ua/news/8424-u-vinnytsi-startuvav-dvodennyi-turystychnyi-khakaton> (in Ukrainian)

E-mail: oksana.tabenska.68@gmail.com