

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

Факультет культури і мистецтв

Кафедра культурології

Гастрономічна культура українців у контексті сучасності

Кваліфікаційна робота (проект)

Пояснювальна записка

на здобуття вищої освіти “магістр”

Виконала: здобувачка 2 курсу 13-
211М групи

Спеціальність 034 Культурологія

Освітньо-професійної (наукової)
програми Культурологія

Скалозубова Наталія Сергіївна

Керівник: докторка педагогічних
наук, професорка Лимаренко Л.І.

Рецензент: директор Херсонського
обласного центру народної творчості
Капелюшник В.В.

Івано-Франківськ, 2023

ЗМІСТ

ВСТУП	3
Розділ 1. ГАСТРОНОМІЧНА КУЛЬТУРА: ФУНКЦІЇ, ІСТОРИЧНИЙ АСПЕКТ, СУЧАСНИЙ СТАН	5
1.1. Гастрономічна культура: поняття, структура та функції	5
1.2. Історія розвитку гастрономічної культури в Україні	12
1.3. Сучасна гастрономічна культура України	15
Розділ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ЗАХОДІВ, КУЛЬТУРНИХ ПАМ'ЯТОК ТА МУЗЕЇВ, ПРИСВЯЧЕНИХ ГАСТРОНОМІЧНІЙ КУЛЬТУРІ	19
2.1. Гастрономічні заходи в Україні.....	19
2.2. Культурні пам'ятки в Україні, присвячені гастрономічній культурі.....	23
2.3. Музеї гастрономічної культури.....	31
ВИСНОВКИ	35
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	37

ВСТУП

Актуальність теми. У вивченні повсякденної культури розкриваються поняття теорії та історії культури. Гастрономічна культура є невіддільною частиною культури, тому що концепт їжі супроводжує людину все життя. Актуальним є вивчення та дослідження гастрономічної культури українців у контексті сучасності та розкриття її функціонування, історичних аспектів і подальшого поширення шляхом проведення фестивалів, ярмарок, відкриття культурних пам'яток.

На основі аналізу вітчизняних джерел та інтернет-ресурсів, виявлено, що питанням гастрономічної культури займаються науковці, а саме: В.В. Ніколенко, О.П. Плюта, М.В. Кобзар та інші. Також інтерес і просування гастрономічної культури викликає у рестораторів, шеф-кухарів, власників ресторанів, таких як Дмитро Борисов, Євген Клопотенко, Дмитро Запорожець та інших.

Зацікавленість до цієї сфери культури викликана тим, що багато рецептів і назв страв було стерто з історії українського народу в час перебування її під владою радянського союзу. І тому стрімкий розвиток гастрономічної культури дозволяє нам познайомитись зі стравами, які готували наші предки.

Вищезазначене зумовило вибір теми дослідження: **«Гастрономічна культура українців у контексті сучасності».**

Мета і завдання дослідження. Метою кваліфікаційної роботи є дослідження гастрономічної культури українців у контексті сучасності.

У роботі ставляться і вирішуються такі завдання:

–розглянути поняття, структуру та функції гастрономічної культури;

- дослідити історію розвитку гастрономічної культури в Україні;
- провести аналіз сучасного стану гастрономічної культури України;
- проаналізувати гастрономічні заходи в Україні;
- представити культурні пам'ятки в Україні, присвячені гастрономічній культурі;
- здійснити огляд музеїв гастрономічної культури.

Об'єкт дослідження – гастрономічна культура України.

Предмет дослідження – заходи, культурні пам'ятки та музеї, присвячені гастрономічній культурі.

Методи дослідження. Для досягнення поставленої мети і виконання завдання було використано: метод теоретичного аналізу (визначення понять і функцій); аналіз відкритих наукових джерел та інтернет-ресурсів.

Наукова новизна одержаних результатів. Визначення заходів і культурних пам'яток в Україні, присвячених гастрономічній культурі.

Практичне значення одержаних результатів. Матеріали та результати наукового дослідження можуть бути використані в освітньому процесі фахової підготовки майбутніх культурологів.

Апробація результатів дослідження. Результати кваліфікаційної роботи були викладені у науковій статті й опубліковані в електронному альманасі «Магістерські студії» (Випуск XXIII), представлено доповідь на IV Міжнародній науково-практичній конференції «Феномен культури пост глобалізму – контекст військових конфліктів», а також обговорені на засіданні кафедри культурології.

Структура дослідження. Робота складається зі вступу, двох розділів, шести підрозділів, висновків, списку використаних джерел із 40 найменувань.

РОЗДІЛ 1. ГАСТРОНОМІЧНА КУЛЬТУРА: ФУНКЦІЇ, ІСТОРИЧНИЙ АСПЕКТ, СУЧАСНИЙ СТАН

1.1 Гастрономічна культура: поняття, структура та функції

Безперечно, їжа – це те, що допомагає людині підтримувати свою життєдіяльність. Також її можна розглядати ще і як феномен культури. Соціально-культурні форми поведінки людей такі як: обряди, ритуали, церемонії пов'язані з процедурою прийняття їжі, вона супроводжує різні події людського життя, як радісні, святкові (дні народження, весільні застілля тощо), так і сумні, трагічні (поминальні обряди). Культура прийому їжі – поєднує в собі насичення організму й спілкування людей, саме тому, їжа стає символом, знаком, культом. Звідси постає завдання дослідити гастрономічну культуру з позиції культурології.

Поняття «гастрономічна культура», останніми роками, набуло широкого значення і має декілька визначень.

Гастрономічна культура – це культурно-специфічний порядок правил, норм та еталонів, що уособлює способи та технології приготування їжі, наборі продуктів і їх поєднаннях, практиці використання їжі, а також аналізу над процесами приготування і вживання їжі що прийняті в даній культурі [5, с. 23].

У своїй науковій роботі В.В. Ніколенко зазначив, що виникнення гастрономічної культури бере початок з того моменту, коли людина почала вирізняти себе зі світу тварин і переходити від суто природного стану до

культурного світу. З його наукової точки зору, гастрономічна культура є багатограним суспільним рідкісним явищем та містить у собі евристичний (дозволяє вивчати особливості організації людського світу), символічний (представляє важливі процеси та події суспільного життя, актуальні варіанти соціальної взаємодії тощо) і ціннісно-нормативний контекст (регулює міжособистісну та міжгрупову комунікацію). Всі вони нерозривно пов'язані в різні формати соціальних відносин, тобто гастрономічне розкрито, в першу чергу в якості багатозначної комунікативної основи, що зміцнює певну модель соціальних відносин на міждержавному та національному рівнях; поділяє громадське життя на земне та духовне, масштабне та локальне, чоловіче та жіноче тощо [25].

О.П. Плюта розглядає гастрономічну культуру як усвідомлення народу своїх кулінарних звичаїв та сукупності страв, притаманних для даної національності, а також як показник рівня розвитку суспільства [28].

У дослідженні гастрономічного туризму Н.В. Корнілова вважає, що гастрономія має взаємозв'язок між культурою та харчуванням, і саме тому має відношення до галузі гуманітарних дисциплін. В туристичному значенні гастрономія поєднує в собі: послуги, продукти, заходи, які підкреслюють індивідуальність кулінарних рецептів місцевості та традиційні продукти, а також оригінальність і уміння тих, хто їх готує [13].

Сучасну гастрономічну культуру досліджують не лише науковці у галузі культурології, етнографії, а й ресторатори-практики, шеф-кухарі, кулінарні критики.

У своєму інтерв'ю відомий український ресторатор Дмитро Борисов прокоментував сучасні проблеми гастрономічної культури. На його думку, в Україні зовсім не було гастрономічної бази, тому що вона була повністю знищена Радянським союзом, а це частина культурного коду. Він вважає, що гастрономічний культурний код – визначальний, на нього власне і

накладається все інше, бо гастрономія – це місце, де ми збираємось разом і проводимо свій час. Це родинні звичаї та традиції, продукти, регіон в якому ми живемо. Також Д. Борисов наголошує, що гастрономічна культура – це фундаментальна культура, якою не потрібно нехтувати, культура – це не тільки музика, література та образотворче мистецтво. Прикро, що ми згадуємо і пишаємося борщем тільки тоді, коли рашисти починають «відбирати» його в нас у черговий раз» [1, с. 30]. Поділяємо і підтримуємо позицію Дмитра Борисова.

Шеф-кухар ресторану, а також засновник й голова двох громадських організацій «Інститут культури України» та «Гастропріхожане» Євгеній Клопотенко вважає, що насправді, Радянський Союз просто всюди, він спрямовує нас не в майбутнє, а в минуле. Зі своєю командою він знаходить рецепти, які були в архівах до 1918 року, та готує ці забуті страви. Саме тому, в меню його ресторану можна спробувати пастернак з копченою сметаною, бджоли й мох. На його думку, Україну можна змінити через їжу та посилити її присутність у світі. Бо це не лише набір продуктів для підтримки життєдіяльності організму. Це – насамперед один зі способів ідентифікувати себе як націю [30].

Є. Клопотенко дуже активно просуває гастрономічну культуру в Україні, проводячи різні гастрономічні фестивалі, таким чином він нагадує суспільству, що таке українська їжа і якою цікавою та різноманітною вона може бути. А головне – яку вагому роль відіграє в частині становлення сучасної України.

Доцільно зазначити, що Євген Клопотенко провів власне опитування у своїх соцмережах напередодні Різдва: «Я попросив українців розповісти про свої святкові страви й отримав понад 150 рецептів. Однак приголомшливим для мене стало те, що про 80% з них я навіть не чув. Аналізуючи, чому так сталося, усвідомив, що в українського народу є ще

одна унікальність. Виявляється, ми насправді знали автентичні рецепти, зберігали їх у родинному колі, але чомусь боялися показувати назагал. Кейс борщу створив культурний злам в у нашому суспільстві. Сьогодні українці почали масово говорити про свою їжу. А ще – усвідомили, що бабусина картопля, татова юшка, мамин пиріг – всі ці страви можуть бути не лише частиною родини, а й частиною світової культури. Адже кожен із рецептів – унікальний. І кожен не тільки передає традиції та побут українців, а й доносить світові нашу справжню історію через їжу і через культуру» [11].

Дмитро Запорожець, який є власником двох відомих і популярних київських ресторанів у інтерв'ю висловив свою думку, щодо гастрономічної культури: «У нас культура споживання з традиціями та розумінням тільки починається. Після революції усе розвалили, і людей годували звичайною їжею, а не намагалися гастрономічно здивувати. Коли ти розумієш, що їжа може складатися не тільки з картоплі, котлети й борщу, а ще й з міністроне, пасти, равіолі або дім сумів – то це стає цікаво» [30].

У науковій статті «Доробок вітчизняних вчених в галузі дослідження гастрономічної культури в контексті культурології» авторка М.В. Кобзар звертає нашу увагу на аспект того, що дослідження культури повсякдення, з одного боку, дають збільшення нових знань про цю галузь, а з іншого – спонукають по-новому поглянути на взаємозв'язок традиційного та новітнього в еволюції культури, на процеси самоідентифікації, що виявляється важливим для висвітлення загальних питань теорії та історії культури [12].

Аналіз наукових джерел, *зі структурою гастрономічної культури*, яка складається з трьох елементів, а саме:

- кулінарної культури,
- культури прийняття їжі
- гастрономічної рефлексії [6, с. 18].

Щодо *кулінарної культури*, то вона визначає технологічну сторону приготування їжі, а також, той арсенал засобів, який існує в даній культурі стосовно харчових продуктів. До сфери кулінарної культури відносяться правила, що визначають відбір продуктів і принципи їх обробки, поєднання, семантика сировини, і операцій над ними. Такі, наприклад, як заповіді кашруту в юдаїзмі [18].

Стосовно елементу *культури прийняття їжі*, то він являє собою окремий випадок культури споживання. Блюдо створюється для того, щоб бути з'їденим, і умови його споживання так само культурно обумовлені, як і процес приготування. Культура прийняття їжі формує правила зв'язку між людиною і їжею, а також між людьми, які обідають. Перші регулюються правилами та нормами сполучуваності блюд, виступаючи в якості «граматики обіду». Норми, пов'язані з відносинами «людина-людина», підкреслюють момент впливовості та доречності трапези, стосовно її гастрономічного змісту (упорядковуючи страви й продукти за ступенем їх використання в різних ситуаціях), і з точки зору поведінки учасників трапези. Звісно сюди можна віднести правила столового етикету, а також розуміння про порівняння важливості соціального та культурного у стравах, про способи організації прийняття їжі. Наприклад, користуватися одноразовим посудом цілком доречно на пікніку або в закладах швидкого харчування, але неприйнятно, наприклад, на дипломатичній зустрічі [6, с. 14–15, с. 18, 23].

Гастрономічна рефлексія утворена уявленнями про те, що таке їжа, яке її місце в житті людини та суспільства, що таке національна їжа. Ці уявлення можуть підтверджуватися релігійними приписами, міркуваннями медичного порядку тощо. А значить, активно взаємодіють з соціокультурним контекстом. Гастрономічна рефлексія також може приймати різні форми. Серед них – трактати про їжу, літературні твори,

присвячені харчуванню. Особливим видом рефлексії є поварені книги. Разом з тим, вона, як правило, залишається найменш артикуляційною частиною гастрономічної культури [6; 8; 18].

У контексті нашого дослідження доречно розглянути *функції гастрономічної культури*. Належність гастрономічної культури одночасно до сфери природи та культури обумовлює різноманітність виконуваних нею функцій, а саме: регулятивна, маркування статусу індивіда, самоідентифікації, інтеграції, трансляційна, комунікативна [5].

Розглянемо більш детально кожен з названих функцій.

- *Регулятивна функція*. Гастрономічна культура стає способом підтримки чинного соціального порядку внаслідок розподілу їжі та аргументує правдивість цього розподілу. Хоча вимогливість і твердість контролю можуть значно змінюватися, регулятивна функція властива гастрономічній культурі на будь-якому історичному етапі.

- *Функція маркування статусу індивіда*. Перші форми втілювання маркованої функції помітні в традиціях суспільства. Так, наприклад, в індійських практиках харчування отримував вираз кастовий принцип. У цьому становищі йдеться про особу, що передує соціальній взаємодії тієї чи іншого харчового плану дій, який підтверджує запропоноване положення. Також гастрономічна культура допомагає досягти статусу, і в цьому випадку вона з'єднана з практиками авторитетного споживання. Сходження по соціальних сходах серед іншого вимагає від людини зміни харчових звичок хоча б в публічній сфері.

- *Функція самоідентифікації*. Належність особистості до певного товариства, його місце в громадському устрої виявляється і підкріплюється за допомогою їжі. Наприклад, строго дотримуючись харчовим приписам християнської церкви, середньовічна людина могла вибудувати свою

ідентичність як християнина і тим самим інкорпоруватися у товариство вірян. І навпаки: навмисне порушення прийнятих правил харчування стає способом виключення себе з культурної спільноти, протиставляючи їй. Так, наприклад, недотримання поста маркує людину як іновірця, а отже, чужого, ворожого: «Сьогодні голодна кутя, а він їсть вареники скоромні!» – зазначає в гоголівській «Ночі перед Різдом» Вакула при візиті до Пацюка, тим самим, остаточно переконуючись, у його причетності до нечистої сили.

- *Функція інтеграції.* Спільність харчових манер виступає в якості одного з приводу глибокого розуміння цілісності соціокультурної спільноти. Так, канадський релігійний рух молокане, позбулися практично всіх ознак етнічної згуртованості з державою аж до мови, однак, продовжують визнавати себе росіянами, опираючись на одну особливість: вони п'ють чай з варенням, що, на їхню думку, є винятковою звичкою росіян. Так само багато в чому, саме загальними принципами гастрономічної культури, харчовими табу (поряд зі спільністю релігії) забезпечується і єдність єврейської нації.

- *Трансляційна функція* сполучає трансляцію соціальної та культурної навички за допомогою кодування його в харчових різновидах. Своєрідність цієї функції проглядається на прикладі святкової їжі, яка само собою пов'язана із закликом до первинної, а тому стає зразком збереження головних для даної культури сенсів. До числа таких значень належать стосунки відповідності, духовності природи та культури та ряд інших. Проте трансляційна функція притаманна і повсякденній їжі. Прикладами втілення трансляційної функції поряд зі святковими прийомами їжі та ритуальними трапезами можуть служити сімейні обіди.

- *Комунікативна функція.* Гастрономічна культура забезпечує особливу усну мову спілкування. Ознаками цієї мови є продукти і страви,

умови приготування їжі, застільні звичаї, склад співтрапезників і інше. До того ж їжа може ставати приводом для спілкування, а прийняття їжі у такому випадку формує комунікативну ситуацію. З цим пов'язаний феномен духовних застіль, яскравим прикладом яких служать давньогрецькі сімпосії – спільні бенкети. У більш пізні періоди ми постійно стикаємося з пережитками даної функції, звертаючись до досвіду арткафе або сучасного ділового обіду. Отже, комунікативна функція гастрономічної культури реалізується у двох видах: через надання мови спілкування і через створення ситуації комунікації [5].

Гастрономічна культура – це ментальна структура, яка не представлена в предметній формі, а тому проявляється через різні феномени. До їх числа відносяться національна кухня, система громадського харчування, телевізійні передачі, присвячені темі їжі. Особливе місце серед способів репрезентації гастрономічної культури займають поварені книги. Сама форма подання рецептів і контекст, в який вони вписуються, дозволяють проаналізувати основні норми та цінності, що транслуються через гастрономічну культуру в той чи інший час [5].

Культурологічний підхід до вивчення їжі пов'язаний з аналізом семантики їжі й нормативно-ціннісних засад функціонування їжі в культурі. Дослідження структуралістів заклали уявлення про «граматику» їжі та послужили основою для формування «словника» гастрономічних знаків. Їжа постає як сфера, інтегруючи значення і смисли різних областей людського буття. В їжі отримують символічне вираження екзистенційні, соціальні, культурні значення. Вивчення харчового коду передбачає виявлення кордонів їстівного, визначення базових опозицій, правил поєднання і способів приймання їжі. Гастрономічна культура являє собою загальні принципи, що визначають різноманіття конкретних варіантів приготування і споживання їжі, а також обумовлює механізми смислопородження у сфері

харчування. Гастрономічна культура описує не стільки семантику їжі, скільки їжу як нормативно-ціннісну систему, виражену в різних формах. Вивчення гастрономічної культури дозволяє виявити механізми формування та підтримки ідентичності, трансляції норм і цінностей [6].

Надалі, розкриваючи тематику нашого дослідження, вважаємо за необхідне, дослідити історію розвитку гастрономічної культури в Україні.

1.2. Історія розвитку гастрономічної культури в Україні

Український народ має свій особливий спосіб життя, свої обряди, звичаї, танці, пісні, легенди, що виражаються і в кулінарії. Гастрономічні звички, способи готування їжі та її приймання, подача страв утворювалися в нашій нації впродовж багатьох століть. Саме тому гастрономічна культура світу є об'єктом вивчення культурологів.

Не викликає сумнівів факт того, що гастрономічна культура України – неповторне та унікальне явище, зі своєю історією. Сьогодні їжа вивчається як феномен культури, а не тільки як функцію задоволення біологічної необхідності.

В українській науці є багато матеріалів оснований на фактах, які можуть бути використані для гастрономічних досліджень. Проте, трапилося так, що він й досі знаходиться в етнографічній площині. Це проблема певної наукової точки зору, яка склалась в Україні продовж минулих століть, і яку зараз важко подолати. У XIX сторіччі активно збирали етнографічні матеріали, перекладів досліджень та комунікації з європейськими вченими. Україна мала задатки для розвитку гастрономічної науки й великі шанси сформувати власну потужну академічну школу. Але все обірвалося у 1929 році з початком масових репресій [10].

Проект «Їжа культура», який займається дослідженням гастрономічної культури, під час проведення публічної лекції науковцями була висловлена думка, що стан розвитку гастрономічних досліджень в Україні перебуває у наративі минулого сторіччя. Вони вважають, що більшість продовжує посилатися саме на дослідження вчених та етнографів, таких як: Павло Чубинський, Хведор Вовк, Микола Маркевич, Володимир Гнатюк, Микола Сумцов, які збирали етнографічний матеріал переважно у селі. Проте, решта історичні верстви та інші соціальні групи залишаються поза увагою вчених. Особливо це стосується проблеми харчування у містах [38].

Серед усього різноманіття термінів, що застосовують в гуманітарних вивченнях їжі, поняття «гастрономічна культура» є одним з найбільш розповсюдженим і набуває все більшого поширення. В науці цей термін почали вживати в другій половині ХХ століття, проте й досі залишається багатозначним. Враховуючи, що з одного боку, гастрономічну культуру можна розуміти як збирання національних кулінарних традицій, сукупність страв, типових для даного народу, а з іншого, оцінювальної та порівняльної характеристики, як показник рівня розвитку суспільства.

У першому значенні, говорять про гастрономічну культуру італійців, французів, китайців і тощо. У цьому разі дане поняття використовується для узагальненої ознаки певної емпіричної дійсності й вміщує як основні правила організації харчування, прийняті в певній спільноті, так і конкретні страви, звички, ритуали, пов'язані з приготуванням і прийманням їжі. У другому значенні гастрономічна культура уподібнюється з певними знаннями, втілені у практиці приготування і споживання їжі. Так, існує думка про країни «високої» і «низької» гастрономічної культури, і саме тому існує необхідність підвищувати рівень і знання гастрономічної культури суспільства. Таким чином, гастрономічна культура стає ознакою

певного змісту у сфері харчування та споживання, знаком приналежності до певної культури [7].

У сучасному значенні слово «гастроном» (фр. *Gastronome* від др.-грецької γαστήρ, γαστήρ – шлунок і νόμος – закон, звичай) розуміється як:

- знання і розуміння кулінарії;
- харчові продукти, в основному перекусні;
- тонкий смак в їжі; розуміння тонкощів кулінарії [31, с. 40];
- сукупність харчових продуктів (товарів) високоякісного приготування [4];
- зведення всіх знань, що стосуються кулінарного мистецтва і вміння застосовувати його твори.

Зважаючи на ці визначення, можна вважати, що гастрономія виступає теоретичною основою і регулює відносини між людиною і їжею. Отже, означення «гастрономічний» визначає явища, що мають відношення до теоретичного освоєння сфери харчування. Доповнення даної гіпотези поняттям «культура» актуалізує й визначає норму гастрономічного знання і додає уявлення про специфічність даних норм і правил [7].

Відповідно до іншої думки, гастрономічна культура – це система норм, які містяться в певній соціально-культурній дійсності й обумовлюють, кулінарний порядок приготування їжі, різних страв, їх склад та поєднання. Також, це гастрономічний порядок, яким заведено називати практики, поєднані з вибором харчових пріоритетів, зі способами їх зв'язку із буденним життям, різними подіями, способами організації та дотримання правил прийняття їжі. Гастрономічна культура – це аналіз та пояснення її ознак, властивостей тощо. Дане формулювання найбільш повно показує вагомі елементи гастрономічної культури: культуру приготування їжі (кулінарну культуру), культуру харчування та відповідний самоаналіз [7].

Поняття «гастрономічна культура» часто прирівнюють до національної кухні або національної кулінарної традиції. Однак між ними існує різниця. Національна кухня – це структура, нав'язана певною соціокультурною ситуацією. Своєю чергою, національна кулінарна традиція є гастрономічною традицією, що історично склалася, властивою даній культурній спільноті. Неважко помітити, що національна кулінарна традиція виявляється вищим поняттям, тоді як національна кухня – це її характерна частина. Наявне поняття про національну кухню, насправді, характеризує швидше національну гастрономічну традицію, яка є місцевим варіантом гастрономічної культури [7].

У наступному підрозділі доцільно провести аналіз сучасного стану гастрономічної культури України;

1.3. Сучасна гастрономічна культура в Україні

На сучасному етапі культура активно розвивається і потребує глибшого вивчення особливості приготування страв, пошуку кулінарних традицій та просування гастрономічної культури.

Сьогодні ми все більше проявляємо інтерес до культури наших предків. Ми намагаємось довести, що українська нація є неповторною та незалежною, а наші звичаї та традиції передавалися з покоління в покоління і належали саме нашим пращурам – українцям. Також слід зазначити, що нині спостерігається підвищення інтересу до історії, національного становлення, ідентичності української нації [17].

У сучасній культурній інтеграції кухня дозволяє нам доторкнутися до культури країни, її історії, традицій, способу життя. Їжа залучає людей до спілкування, що важливо не лише у дружньому чи родинному колі, а й у

дипломатичній сфері. Вигляд страв, посуд, атмосфера, сервірування та декорування столу – усе це є частиною досвіду, який гості отримують під час прийому їжі.

Для нас важливо не лише як приготовлені страви, а насамперед історія їхньої появи. Ми дізнаємося історії походження продуктів, технологій та середовища, у якому формувалися страви, що їх ми вважаємо українськими. Через кухню ми хочемо розповісти про побут, географію, природу, звички, світогляд і традиції України, міграцію та історію співжиття на нашій території різних народів і культур.

Кухня та їжа давно стали частиною культурологічних студій, і цей напрям досліджень активно розвивається і в Україні.

Їжа об'єднує людей. І це дійсно так, бо за спільним бенкетом ми налагоджуємо дружні взаємини, ведемо бесіди, вирішуємо справи. Їжа – це інформація, яка розповідає про нас. Так само як наші розмови, емоції та дії за спільним столом здатні передати настрій, наміри та стосунки з людьми, їжа транслює смаки, захоплення, переконання та рівності. Їжа – це також мова, яка розповідає про нас.

Українська кухня – цікава, барвиста, різноманітна і сучасна. Кожний сезон доповнює її оригінальними смаками. А одна й та сама страва може смакувати по-різному залежно від регіону. Краса і сила української гастрономічної традиції – у якісних продуктах та техніках, які ми практикуємо не одне століття. Різні кліматичні умови, тісні міжкультурні зв'язки посприяли тому, що сьогодні ми можемо захопливо досліджувати світ української гастрономії та ділитися своїми здобутками [2, с. 35].

Формування громадянської ідентичності в сучасному глобалізованому світі набуває неабиякої важливості. Серед багатьох причин такої постановки проблеми, на наш погляд, доречно виділити одну наскрізну, а саме: суспільство з сильною громадянською відповідністю автоматично

позбавляється маргінального статусу, що призводить до внутрішнього поштовху для свого розвитку. Тут варто виділити один із чинників, який у процесах конструювання такої ідентичності, на перший погляд, є несуттєвим, проте більш прискіпливий аналіз в ретроспективному та сучасному контекстах свідчить про його великий обумовлений потенціал [26, с. 36].

Мова йде про гастрономічну культуру суспільства, яка відрізняє нас від інших народів і є суттєвим символом національної ексклюзивності, неповторності та здатна, через збереження досвіду попередніх поколінь, впливати на процеси уніфікації, об'єднання соціуму, тобто формування його громадянської ціннісної ідентичності.

Громадянська ідентичність – це усвідомлене відчуття своєї приналежності до окремого суспільства в межах його державних кордонів. Безсумнівно, в кожному суспільстві присутні національні меншини, зі своїми своєрідними ознаками, проте нас будуть цікавити, в першу чергу, особливості утворення такої ціннісної ідентичності, коли людина відчуває себе громадянином, насамперед окремої держави.

Гастрономія є важливою ланкою унікального способу життя кожного народу. Вона прискорює процеси формування ідентичності нації [32].

Сучасні українські дослідники розглядають феномен кухні як невіддільну частину повсякденної культури, розвиваючи на національному матеріалі теоретичні тези закордонних дослідників. Адже з середини ХХ століття у світовій гуманітаристиці з'являється багато праць, присвячених такому поняттю, як «культура повсякдення» [12].

У статті українського науковця С.М. Неїленко проаналізовано сучасний стан презентації гастрономічної культури у соціальних мережах. Автором проведено дослідження кулінарних інтернет-роликів, які варто розглядати як особливі форми гастрономічної презентації, вони тісно

пов'язані з домінантами актуального соціокультурного контексту, та фіксують й транслюють норми гастрономічної культури, забезпечуючи тим самим її стійкість [27].

На глибокі наші переконання, розкриття тематики кваліфікаційного проекту було б не повним, як би ми не дослідили дослідження заходів, культурних пам'яток та музеїв, присвячених гастрономічній культурі, що ми й зробимо у другому розділі розділі роботи.

РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ЗАХОДІВ, КУЛЬТУРНИХ ПАМ'ЯТОК ТА МУЗЕЇВ, ПРИСВЯЧЕНИХ ГАСТРОНОМІЧНІЙ КУЛЬТУРИ

2.1. Гастрономічні заходи в Україні

Фестиваль – це культурно-масовий захід, що включає огляд чи демонстрацію досягнень. Перший гастрономічний фестиваль, який був проведений в Україні – «Львів на тарілці», заснований у 2011 році. Мета фестивалю – презентувати Львів, як гастрономічну столицю України. До проведення фестивалю долучаються ресторатори міста, які, презентуючи свої заклади, пропонують спробувати вишукані страви та напої, котрі є властивими, зокрема, галицькій та львівській кулінарним традиціям. У власників кнайп, кав'ярень та ресторацій є можливість представити свої заклади у вуличному форматі.

Об'єднати рестораторів, залучити місцевих виробників, запросити експертів та професіоналів гастрономії, пошук та відтворення нових рецептів, популяризація місцевої продукції – це була основна мета і водночас унікальність фестивалю.

З часом, розвиток гастрономічних фестивалів починає набирати оберти та розповсюджуватися по всій території України.

На рисунку 2.1 представлено види гастрономічних фестивалів, які проходять на території України.



Рисунок 2.1. Види гастрономічних фестивалів

Для таких фестивалів географічне положення є основним фактором, тому що вона зумовлює природу місцевості, культур звички, унікальні харчові продукти, специфіку технології, національні страви. Саме територія визначає гастрономічну особливість, що сприяє для розкриття своєрідності культурних традицій певної місцевості через локальну кухню.

Слід підкреслити, що найбільша кількість фестивалів проходить у травні, червні, серпні, вересні та жовтні. Активність проведення таких свят припадає на літо й осінь. Серед гастрономічних фестивалів і заходів можна виділити наступні фестивалі: овочеві (гарбуз, огірок, помідор, картопля); фруктово-ягідні (кавун, чорниця, полуниця тощо); фестивалі, присвячені конкретній страві (борщ, галушки, деруни тощо); фестивалі алкогольних та безалкогольних напоїв (кава, вино, пиво тощо), меду й солодоців та інші.

Проведення гастрономічних фестивалів сприяє збільшенню потоку туристів, де вони можуть не тільки познайомитись з видатними місцями, а й відчувати культуру і традиції місцевості [9; 37; 40].

У таблиці 1 представлено гастрономічні фестивалі та заходи, які проводяться в Україні.

Таблиця 2.1

№	Назва гастрономічного фестивалю або свята	Місце проведення	Час проведення	Напрямок фестивалю
1.	Гуцульська бриндзя	Рахів Закарпатська область	Вересень	Побут, традиції і гуцульська культура
2.	Сорочинський Ярмарок	Великі Сорочинці Полтавська область	Серпень	Приготування страв за українським старовинними рецептами. Унікальні майстер-класи: свічникство, соломоплетіння, прядіння.
3.	Закарпатське Божоле	Ужгород Закарпатська область	Листопад	З'їжджаються винороби з усіх околиць
4.	Фестиваль домашньої консервації	Запоріжжя	Вересень	Соління та консервація за власними рецептами. Агропродукція.
5.	Червоне вино	Мукачєво Закарпатська область	Січень	Старовинні закарпатські традиції виноробства
6.	Львівський кавовий фестиваль	Львів	Вересень	Знайомство з історією та культурою кавоваріння. Технологія обсмажування кавових зерен.
7.	Фестиваль національної кухні	Луцьк	Вересень	Приготування українських страв за старовинними рецептами. Майстер-класи.
8.	Свято полуниці	Одеса	Травень	Унікальні сорти

				полуниці. Дегустація унікальних страв.
9.	Вулична їжа	Київ	Один раз на місяць	Можливість спробувати страви різних країн світу. Крафтова продукція.
10.	“Галицька дефіляда”	Тернопіль	Січень, квітень, липень, жовтень	Готуються страви, які готували ще батьки та бабусі
11.	“Конкурс різників свиней - гентешів”	Геча Закарпатська область	Січень	Різноманітні страви зі свинини. Технологія заготівлі. Давні традиції та ритуали різання свиней.
12.	“Біле вино”	Берегово Закарпатська область	Березень	Об’єднує кращих місцевих виноробів
13.	Херсонський фестиваль «Таврія – Борщ»	онлайн, Кривий Ріг. Херсон онлайн	Вересень	Приготування борщу, нові унікальні рецепти борщу
14.	Свято вареників	Хмельницький	Вересень	Виготовлення і дегустація вареників з незвичайними начинками.
15.	Полтавська галушка	Полтава	Вересень	Майстер-класи з приготування галушок

Примітки: * Складено автором на основі аналізу інформації Інтернет-джерел за 2023 р.

Отже, аналізуючи гастрономічні фестивалі України, можна зробити висновок, що деякі регіони України ще мало залучені до проведення гастрономічних фестивалів.

Надалі, в контексті нашого дослідження, вбачаємо за доречно представити культурні пам'ятки в Україні, які присвячено висвітленню гастрономічної культури.

2.2. Культурні пам'ятки в Україні, присвячені гастрономічній культурі

Згідно з проведеним дослідженням, нині в Україні, встановлено понад двадцять пам'ятників і скульптур, присвячених гастрономічній культурі, а також відкрито більше п'ятнадцяти музеїв [3; 33; 38].

Перші пам'ятники їжі починають з'являтися тільки на початку 2000 років, які стають символами й гастрономічними об'єктами міст і населених пунктів для проведення фестивалів, ярмарок тощо.

Херсонщина – це край відомий солодкими кавунами і саме тому у 1988 році тут був встановлений пам'ятний знак «Дари Херсонщини». Це артоб'єкт, присвячений аграрній продукції Херсонщини. Висота бетонно-металевої конструкції понад два метри – це перший і найбільший пам'ятний знак кавуна на території України.



Перший всеукраїнський гумористичний фестиваль «Любителів сала», відбувся у місті Ромни у 2000 році. Під час цього фестивалю було встановлено скульптуру з усміхненою свинкою. На постаменті красується напис: «Від щирих українців».



Пам'ятник бичку – бронзова скульптура у формі маленької рибки, який є символом Бердянська, одного з популярного морського курорту Азовського моря. Під час Другої світової війни та голодомору місцеві жителі на узбережжі моря ловили бичка, тим самим змогли врятуватися від голоду.



Столицею кавунів вважається місто Гола Пристань в Херсонській області, оскільки 40% врожаю цієї ягоди вирощується на Херсонщині. У 2003 році започаткували гастрономічний кавуновий фестиваль «Солодке диво», а у 2008 році було встановлено пам'ятник. Це другий пам'ятник, присвячений кавуну, висота якого трохи більше півтора метра.



В Полтавській області монументів свині – шість. Найвідоміший з них – мініатюрні хлопчик і дівчинка, які поганяють величезну свиню прутиком. На території Полтавської державної аграрної академії було встановлено його у 2003 році



Пам'ятник апельсину, встановлений в Одесі у 2004 році, має свою історію. Одеський порт вважається одним з найбільших морських портів Східної Європи. Цей пам'ятник має свою історію. За наказом імператора Павла I у 1796 році будівництво Одеського порту за відсутності фінансування було тимчасово зупинено. Для його відновлення з Одеси в Санкт-Петербург відправили 3000 апельсинів, таким чином врятували місто. Це був свого роду хабар. Місцеві називають цей пам'ятник «пам'ятник хабарю».



В місті Ніжині Чернігівської області встановлено пам'ятник ніжинському огірку – пам'ятник, який прославляє ніжинські огірки та майстрів, які знають всі тонкощі їх соління.

На той час це був перший пам'ятник присвячений овочу на території України.

Місто з огірками пов'язує давня історія. У 1657 році гетьман Богдан Хмельницький надав грекам право на автономність, звільнивши їх від сплати будь-яких податків і дозволив не виконувати державні обов'язки. Вважається, що саме греки завезли сорти огірків на територію України, які підходять саме для соління. Технологія засолу огірків в діжках також прийшла до нас із Середземномор'я. Вони швидко розгорнули масштабну торгівлю в Україні та встановили ділові зв'язки з Європою, Росією, й Туреччиною. В Ніжині вони збудували не тільки церкву, школу та університет, а також займалися сільським господарством.



Перший в Україні пам'ятник варенику було встановлено у Черкасах, у 2006 році. Це визначна пам'ятка міста, яка уособлює фігуру козака Мамаю,

який у правій руці тримає макітру з варениками, а лівою рукою показує жест – піднятий великий палець до гори. Ініціатором створення став директор готелю Микола Петренко, біля якого встановлено пам'ятник.



В Полтаві на честь традиційної для регіону страви української кухні – галушки, встановлено один із міських символів, уособлення щедрості й добробуту – пам'ятник галушці. Цей пам'ятний знак було створено народним художником України = Анатолієм Чернощоким і скульптором Миколою Цись.



«Дерун» – оригінальний пам'ятний знак, який символізує гранітний казан з картопляними оладками. Таким чином жителі вирішили вшанувати традиційну поліську страву. Пам'ятник можна побачити в місті Коростень на Житомирщині.



Пам'ятник «Щука з Кременчука», пам'ятний знак кременчуцькій щуці, він символізує місто і є його візитною карткою.



Пам'ятник помідору є неофіційним символом міста Кам'янка-Дніпровська в Запорізькій області. Його було встановлено у 2009 році на центральній площі міста. На ньому надпис: «Слава помідору!», цей вираз є вдячністю овочу, який вирощують майже всі жителі міста.



В рамках першого фестивалю чорниць «Верховинська яфіна», у селі Гудливий Воловецького району Закарпатської області у 2010 році відкрили пам'ятник яфіні (чорниці).



Іван Харитоненко – меценат і засновник цукрової промисловості в місті Суми. Він побудував до двадцяти заводів, які виробляли цукор на території цієї області. У XIX столітті звідси експортували цукор в Німеччину, Австро-Угорщину та Іран. Нині жоден із цих цукрових заводів

не працює, тому для виготовлення пам'ятника використали залізо з останнього заводу.

За задумом авторів пам'ятника, іржа, яка стікає на цеглу символізує сльози за втраченою цукровою галуззю.



Єдиний у світі пам'ятник – пам'ятник Шовдарю в Ужгороді у ресторані «Деца у нотаря», присвячений культовій закарпатській страві – шовдарю.



Писанка, яка виготовлена з природних матеріалів, а також бетону та морозостійкої плитки розташована в місті Вижниця Чернівецької області. Встановлено у 2012 році. Пам'ятник великодньому яйцю заввишки три метри, розписане в гуцульському стилі студентами Вижницького коледжу прикладного мистецтва.



Пам'ятник морозиву встановлений в Житомирі. У цьому місті знаходиться найбільший в Україні виробник морозива. Морозиво – це улюблений десерт дітей й дорослих, саме тому мешканці називають своє місто «столицею холодного десерту». Композицію встановили у 2013 році. Цей пам'ятник зареєстрований в Книзі рекордів України.



Пам'ятник пиву. В Житомирській області найбільша кількість пам'ятників, присвячених їжі. На Центральній площі міста Бердичів красується гранітний кухоль пива, який встановили у 2013 році на честь місцевого хмільного напою. Пиво відоме за своїми смаковими якостями на всю Україну. Більш ніж 160 років тому в Бердичеві був заснований пивзавод чеським колоністом. Де і нині тут готують пиво, дотримуючись традиційної чеської технології.



У 2021 році Україна займала друге місце у світі з вирощування гарбузів. Селище Маломиколаївка на Дніпропетровщині славиться тим, що вирощуванням гарбузів займаються всі жителі села. Саме тому у 20021 році тут встановили пам'ятник пану і пані гарбуза, а також започаткували сільський фестиваль «Герцівський Гарбуз#FEST».



На честь фестивалю «Поліська Пані Картопелька», що проходить у місті Овруч Житомирської області, було встановлено скульптуру з однойменною назвою. Паркова скульптура стала символом міста і місцем відвідування для туристів.



На Житомирщині у м. Коростишеві відкрито перший в Україні пам'ятник борщу.

З давніх-давен борщ вважається традиційною стравою українців, символом нашої кулінарної культури й достатку. Під час відкриття пам'ятника запропонували проводити в місті фестиваль українського борщу.



Пам'ятник з сірого граніту являє собою стіл, на якому стоїть казан, миска та притулений до стола картош з викарбуваним рецептом українського борщу.

Таким чином, представивши та схарактеризувавши культурні пам'ятки в Україні, що присвячені гастрономічній культурі, доцільно здійснити огляд музеїв гастрономічної культури.

2.3. Музеї гастрономічної культури

Музеї, присвячені гастрономії, не менш популярні, ніж музеї галереї. В цих музеях можна не тільки подивитись на експонати, а навіть приготувати і спробувати їх. Такі музеї залучають відвідувачів брати участь у процесі [16, 19–22; 29; 40].

Нині, в Україні існує близько п'ятнадцяти музеїв гастрономічної культури. В них можна побачити історію розвитку нашої культури, відвідати майстер-класи з приготування українських страв, приміряти речі, які носили наші предки. Відвідувачі знайомляться з кулінарними традиціями нашої країни, оригінальними технологіями приготування страв, традиціями їх споживання.

Гастрономічні музеї формують пам'ять та є простором для зберігання культури. Вони доповнюють імідж міста і стимулюють до розвитку культурних заходів. Відвідувачі таких музеїв отримують не тільки естетичне задоволення, а й культурно збагачують свої знання та уявлення про гастрономічну культуру.

В таблиці 2.2 представлено гастрономічні музеї та культурні центри в Україні.

Таблиця 2.2.

№	Вид музею	Місце знаходження	Заходи, які проходять
1.	Народний музей хліба	Київ	Виставка присвячена хлібу, історія його походження, його види, старовинні рецепти. В музеї можна побачити понад дві тисяч експонатів.
2.	Музей-ресторан «Сало»	Львів	Є змога скуштувати 35 видів сала, а також спробувати екзотичні блюда з сала. Унікальний експонат цього музею – серце із сала, яке зареєстроване в Книзі рекордів Гіннеса за свій розмір
3.	Музей шоколаду	Одеса	Музей, який люблять діти. Всі скульптури виготовлені із шоколаду. На екскурсії розповідають про історію виникнення шоколаду, а на завершення можна продегустувати гарячий шоколад.
4.	Музей шоколаду	Львів	Унікальність музею в тому, що всі експонати їстівні. В музеї представлено фігурки з шоколаду різних розмірів, а також копії знаменитих веж. Цікаві майстер-класи з секретами сучасного виробництва шоколаду.
5.	Музей народної гастрономії	Полтава	Приготування і дегустація галушок. У музеї зібрані речі, щоб показати побут дворянина та селянина. Тут меблі, одяг, домашнє приладдя та посуд 19 та 20 століття.
6.	Музей пива	Львів	Історія пива та пивоваріння. Інтерактивна екскурсія на виробництво, дегустація
7.	Музей горілки	Харківська обл., с. Малинівка	Присвячений історії та культурі вживання алкогольних напоїв.
8.	Центр культури вина	Одеса	Стародавні винні підвали, дегустаційна зала. Екскурсія на

	«Шабо»		виробництво. Винні тури.
9.	Музей-ресторан Колиба	Житомирська обл., Коростень	Музей знаходиться в самому ресторані, де представлено старовинні предмети вжитку. Відвідувачам пропонують меню страв, приготовлені за старовинними рецептами.
10.	Музей-ресторан «Щекавиця»	Київ	Колекція оригінальних предметів українського побуту, можна почути старовинні українські народні пісні, традиційні страви української кухні, приготовлені за домашніми рецептами.
11.	Музей-ресторан «Деца Нотаря» у	Ужгород	Оформлення корчми в гумористичному стилі. На території є галерея, скульптури, розписи. Проводяться гумористичні фестивалі.
12.	Музей писанкового розпису	Івано-Франківська обл., Коломия	В музеї представлено наймасштабнішу колекцію писанок, виставка декоративних яєць з унікальним оздобленням та виконаних у різних техніках. Можна взяти участь у майстер-класах з розпису писанок, ознайомитись з історією виникнення колекції та символікою.
13	Музей винороба «Чиза»	Закарпатська обл., Берегове	Інтерактивні екскурсії музеєм про культуру виногадарства та виноробства. Історія та технологія виробництва вина, дегустація.
14.	Музей звареного борщу	Полтавська обл., Опішня	Засновниця музею готує традиційну українську страву за 365 рецептами.

Підсумовуючи викладене вище, можна констатувати, факт того, що гастрономічні музеї – це народна кулінарна спадщина. Збільшення таких музеїв дозволить пізнавати гастрономічну культуру, знайомитись з культурою побуту українців, робити дослідження, а також залучати туристів.

ВИСНОВКИ

За результатами виконання кваліфікаційної роботи було розглянуто гастрономічну культуру українців у контексті сучасності, що дозволило нам зробити такі висновки:

1. На основі аналізу літературних джерел та наукових публікацій було визначено поняття, структуру та функції гастрономічної культури. Науковці виділяють поняття гастрономічної культури, як культурно-специфічну систему правил, принципів і зразків, що втілюється в способи приготування їжі, наборі прийнятих в конкретній культурі продуктів і їх поєднаннях, практиці споживання їжі, а також самоаналізу над процесами приготування і вживання їжі. Ресторатори та шеф-кухарі вважають, що гастрономічну культуру необхідно розвивати і використовувати народні рецепти наших предків. Гастрономічна культура має шість функцій: регулятивна, маркування статусу індивіда, самоідентифікації, інтеграції, трансляційна, комунікативна.

2. Досліджено історію розвитку гастрономічної культури в Україні. На основі історичного аналізу встановлено, що термін «гастрономічна культура» з'явився у другій половині ХХ століття, проте й досі залишається багатозначним. Це національні кулінарні традиції, сукупність страв, а також індикатор рівня розвитку суспільства.

3. Розглянуто сучасний стан гастрономічної культури України. У сучасному глобалізованому світі кухня дає змогу долучитися до культури країни, її історії, традицій, способу життя. Через кухню ми можемо розповісти про побут, географію, природу, звички, світогляд і традиції України, міграцію та історію співжиття на нашій території різних народів і культур.

4. Досліджено гастрономічні заходи в Україні. Гастрономічні фестивалі стрімко розвиваються і набирають популярність серед населення. Метою таких фестивалів є змога об'єднати рестораторів, залучити місцевих виробників, запросити експертів та професіоналів гастрономії, пошук та відтворення нових рецептів, популяризація місцевої продукції, знайомство з місцевою культурою.

5. Визначено культурні пам'ятки в Україні, присвячені гастрономічній культурі. Нині в Україні встановлено понад двадцять пам'ятників і скульптур, що відбивають здобутки гастрономічної культури. Відкриття пам'ятників сприяє до проведення гастрономічних фестивалів і є символами міст зі своєю унікальною історією.

6. Встановлено музеї гастрономічної культури. В яких можна побачити історію розвитку нашої культури, відвідати майстер-класи з приготування українських страв, приміряти речі, які носили наші предки. Відвідувачі знайомляться з кулінарними традиціями нашої країни, оригінальними технологіями приготування страв, традиціями їх споживання.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Борисов Д. Українці не люблять ходити в українські ресторани. URL: https://tvoemisto.tv/exclusive/skilky_shche_treba_voien_shchob_ukraintsi_pochaly_hodyty_v_ukrainski_restorany_dmytro_borysov_136521.html
https://tvoemisto.tv/exclusive/skilky_shche_treba_voien_shchob_ukraintsi_pochaly_hodyty_v_ukrainski_restorany_dmytro_borysov_136521.html
2. Брайченко О., Гримич М., Лильо І., Резніченко В. Україна. Їжа та історія. Київ : ФОП Брайченко О. Ю., 2021. 286 с
3. Відомі пам'ятники їжі в Україні. URL: <https://doba.ua/ukr/blog/vidomi-pamyatniki-izhi-v-ukraini.html>
4. Гастрономія. URL: <http://slovopedia.org.ua/42/53395/279711.html>
5. Гастрономічна культура: структура та функції. URL: https://stud.com.ua/134200/kulturologiya/gastronomichna_kultura_struktura_funktsiyi
6. Гастрономічна культура українців. URL: <https://musart.org.ua/gastronomichna-kultura-ukrainciv.htm>
7. «Гастрономічна культура» і «національна кухня», як поняття гуманітарних досліджень їжі. URL: https://studwood.net/2567990/tovarovedenie/gastronomichna_kultura_i_natsionalna_kuhnya_yak_ponyattya_gumanitarnih_doslidzhen_yizhi
8. Гастрономічна рефлексія для українця. URL: <https://grinchenko-inform.kubg.edu.ua/hastronomichna-refleksiya-dlya-ukrayintsya>
9. Гастрономічні фестивалі України: куди навідатися, чим поласувати? URL: https://ye.ua/gurman/34214_Gastronomichni_festivali_Ukrayini_2018_kуди_navidatisya_chim_polasuvati.html
10. Думки про книжку «Смак радянського» URL: https://yizhakultura.com/material/20230721_0923

11. Євген Клопотенко про те, як їжа може змінювати країну. URL: https://gurt.org.ua/recipes_success/84799
12. Кобзар М.В. Доробок вітчизняних вчених в галузі дослідження гастрономічної культури в контексті культурології. Вісник маріупольського державного університету серія: філософія, культурологія, соціологія, 2019, вип. 17.
13. Корнілова В. В. Сучасні тенденції розвитку гастрономічного туризму // Ефективна економіка. 2018. №2. URL: http://tourlib.net/statti_ukr/kornilova.htm. (дата звернення: 29.04.2021)
14. Культура споживання їжі. URL: <https://mutyn.krolevec-osvita.gov.ua/news/11-13-52-18-05-2022>
15. Культура прийняття їжі, основні правила харчування. URL: <https://niceladyuk2.netlify.app/likuvalna-diyetologi144/kultura-prijnyattya-569>
16. Львівський музей пивоваріння. URL: <https://lvivarnya.com.ua>
17. Левченко М. Г., Форостян А. Ф., Кузнецов С. В. Інтеграція сучасного мистецтва в культурний простір регіонів України. *Вісник Національної академії керівних кадрів культури і мистецтв* :наук. журнал. 2021. № 3. С. 98-101.
- Мазуркевич О.П., Дячук В.П. Звичаєві норми етикету в традиційній культурі українців: навч.посіб. Київ: Видавництво Ліра-К, 2022. 218 с.
18. Методичні рекомендації та завдання для практичних занять з дисципліни «Гастрономічна культура як засіб комунікацій» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» ступеня вищої освіти бакалавр денної та заочної форми навчання/ укладач Радченко А.Е. Харків: ДБТУ, 2022. 56 с.
19. Музей горілки, малинівка. URL: <https://find-way.com.ua/oblast/kharkivska/chuhuiiv/muzei-horilky-malynivka>

20. Музей хліба. URL: https://nenc.gov.ua/?page_id=180
21. Музей шоколаду, Одеса.
URL: https://ua.igotoworld.com/ua/poi_object/78184_muzej-shokolada-odessa.htm
22. Музей-ресторан Сало. URL: <https://travel-family.org/lvovskaya/679-neobychnye-mesta-lvova-muzej-restoran-salo-morozhenoe-iz-sala-kreativnyj-tualet.html>
23. Національна кухня. URL: <https://vue.gov.ua/%D0%9D%D0%B0%D1%86%D1%96%D0%BE%D0%BD%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%B0%D0%BA%D1%83%D1%85%D0%BD%D1%8F>
24. Найкращі гастрономічні фестивалі України. URL: https://ukr-prokat.com/blog/najkrashhi_gastronomichni_festivali_ukrajini.html
25. Ніколенко В.В. Гастрономічна культура суспільства: теоретико-методологічні засади аналізу: Вісник Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна 2012, № 993, С. 44-47.
26. Ніколенко В.В. Гастрономічна культура в процесах формування громадянської ідентичності: теоретичний огляд проблеми. Грані. 2015. № 7. С. 46-52.
27. Неїленко С.М. Презентація гастрономічної культури в соціальних мережах: Scientific Notes of Institute of Journalism, Т. 1 (76) 2020. С. 76-84.
28. Плюта О.П. Трансформація національної кухні в умовах соціокультурних змін : дис. ... канд.культурології : 26.00.01 / Київ. нац. ун-т культури і мистецтв, 2018. 207 с.
29. Полтавський музей народної гастрономії має більше тисячі експонатів. URL: <https://suspilne.media/63197-poltavskij-muzej-narodnoi-gastronomii-mae-bilse-tisaci-eksponativ>

30. Про нову українську гастрокультуру.
URL: <https://slukh.media/videos/chetvertyj-epizod-serialu-spalah-pro-novu-ukrayinsku-gastrokulturu>
31. Словник української мови: в 11 тт. / АН УРСР, Інститут мовознавства; за ред. І.К. Білодіда. Київ: Наук. думка, 1970-1980. Т. 2. 547 с.
32. Степико М. Т. Українська ідентичність: феномен і засади формування : монографія. К. :НІСД, 2011. 336 с.
33. ТОП пам'ятників їжі в Україні. URL: <https://phm.gov.ua/?p=137085>
34. Традиції національної української кухні. Історія цікаві факти.
URL: <https://karpaty-ua.org.ua/ukrainska-kuhnya.html>
35. Україна: ідентичність у добу глобалізації (начерки метадисциплінарного дослідження) / В. Кремень, В. Ткаченко. 2-ге вид., допов. К. : Т-во «Знання» України, 2013. 471, [1] с.
36. Українські фестивалі. URL: http://proukraine.net.ua/?page_id=586
37. Українські пам'ятники, котрі вас здивують.
URL: <https://etnoxata.com.ua/statti/turizm-tsikavi-mistsja/30-ukrajinskih-pamjatnikiv-kotri-vas-zdivujut>
38. У своїй тарілці з Оленою Брайченко. URL: <https://yizhakultura.com>
39. Центр культури вина. URL: <https://shabo.ua/czentr-kulturi-vina>
40. 30 українських фестивалів, про які не знають 98% українців.
URL: <https://compass-tour.com.ua/?m0prm=2&entry=200&show=171>