

*Чорноусько Вікторія,
студентка;*

*Валентина Бандура,
д.т.н, професор*

Національний університет біоресурсів і природокористування України

ЄВРОІНТЕГРАЦІЯ УКРАЇНИ ЧЕРЕЗ ВИВЧЕННЯ КУХНІ НАРОДІВ ЄС

Національна кухня в будь-якій країні має майже тотожне значення як культура, архітектура і традиції – вона відкриває особливості та дозволяє поринути в новий колорит сповна. Вважається, що найкращі страви готують зовсім не в пафосних дорогих ресторанах, а в невеличких сімейних закладах, де секрети передаються з покоління в покоління не одне століття [1].

Кухня в країнах Європи має свої особливості і залежить від місця розташування країни: Північна чи Південна Європа.

Європейська кухня складається з великої кількості різних напрямків. Кожна країна відрізняється власною кулінарною традицією, способом приготування страв, володіє унікальними рецептами. Наприклад, англійці

дуже люблять м'ясо, тому в англійській кухні безліч найрізноманітніших страв, приготованих на його основі. При цьому вони вважають за краще його готувати, як правило, цілим шматком. Жителі Німеччини дуже люблять ковбаси, а смажене м'ясо не користується в цій країні великим попитом, в основному воно вариться.

Італійці вважають за краще телятину, а також рибу та інші морепродукти, пишаються своєю пастою та піцою.

Перш за все, їх об'єднує саме те, що всі вони є європейськими. Європейська кухня – англійська, грецька, іспанська, італійська, німецька, українська, французька.

Кухня південних країн Західної Європи відрізняється від кухні її північних країн. Європейська кухня бере свій початок в Греції [2].

Муссака є найвідомішою грецькою стравою в світі після салату. Готують цю запіканку з шарів баклажана, м'яса і вершкового соусу.

Пізніше разом з кухарями кулінарне мистецтво перекочувало в Древній Рим. Саме тому сучасна італійська і грецька кухня мають стільки багато спільних рис. Спільні риси притаманні також кухням Італії, Іспанії, Португалії та Франції.

Франція. Тонкі млинці. Дуже тонкі солодкі млинці готують із білої муки і подають із найрізноманітнішими начинками – джемами, фруктами, шоколадом.

Традиційна кухня Північних країн Європи. У країнах з прохолодним кліматом кухня найчастіше дуже поживна. В Ірландії, Великобританії, Бельгії, Німеччині та Угорщині їжа може здатися калорійною і важкою для непідготовленого туриста [2].

Ірландське рагу. В Ірландії ви не знайдете меню пабу, де б не було цієї національної страви. Оригінальний рецепт містив густий бульйон з баранини та цибулі, з картоплею і петрушкою, але тепер туди часто додають і інші овочі.

В країнах, які межують з Північним і Балтійським морями, дуже часто в раціоні присутня риба жирних сортів (Нідерланди, Англія, Бельгія, Норвегія, Швеція і Фінляндія). У країнах Центральної Європи є багато м'яса, картоплі та випічки (Німеччина, Угорщина, Чехія) [2].

Традиційна кухня Південних країн Європи. Харчування в південних європейських країнах, таких як Греція, Монако, Італія, Іспанія дуже легке, порівняно з північними країнами. Південна кухня більш вишукана і делікатна. Кава займає окреме почесне місце в кухні Середземномор'я.

Вважається, що основу українських кулінарних традицій було покладено ще понад 7 тисяч років тому трипільцями! Саме тоді наші пращури навчилися робити хліб, який на тисячоліття став «усьому головою». Спочатку він був прісним, потім навчилися робити закваску, перші вироби були з житнього борошна, але в різних регіонах України до нього додавали різні інгредієнти, що сприяло неймовірному різноманіттю [3].

Феномен української кухні в тому, що вона одночасно і цілісна, і має регіональне різноманіття. Через те, що наші землі довгий час були частинами різних держав і перебували під впливом різних народностей, культурні особливості регіонів формувалися окремо один від одного.

Кожному з етнографічних регіонів України властиві свої особливості кухні, зумовлені географічними умовами і національними традиціями. Так, у гірських районах Карпат переважають страви з кукурудзяного борошна, грибів, молочних продуктів. У низинних районах готують страви з пшеничного борошна і різних овочів. У кухні поліщуків (кухня Полісся) поширені страви з картоплі та овочів. Найпопулярнішим в українців є сало, яке використовують для засмажування чи затовкування рідких страв. Західній Україні більш поширеними були продукти вівчарства, а на Поліссі – страви з картоплі. Але незважаючи на це, по всій території ми маємо досить однорідний набір харчової сировини (свинина, сало, буряк, пшеничне борошно, бобові, рослинна олія) і спосіб її обробки. Традиційні українські страви переважно варені, тушковані і печені. Адже саме ці маніпуляції з їжею проводили в печі. А найпоширенішими способами зберігання продуктів було соління та квашення [3].

Отже, українська кухня має багато схожого з кухнями народів ЄС. Тому розвивати та зберігати кулінарні традиції, дотримуватися традицій та культури при організації обслуговування туристів з різних країн світу в ресторанних комплексах є однією з умов розвитку бізнесу.

Список використаних джерел

1. Гастрономічна Європа: кулінарні традиції та найвідоміші страви. <https://www.zagorye.ua/blog/gastronomichna-yevropa-kulinarni-tradycziyi-ta-najvidomishi-stravy.html>.
2. Архипов В. В. Етнічні кухні. Особливості культури і традицій харчування народів світу: навч. посіб. для студ. ВУЗів. Київ : Центр навч. літ., 2016. 233 с.
3. Яка на смак Україна: гастрономічні традиції та найвідоміші страви. <https://dip.org.ua/turizm/yaka-na-smak-ukraina-hastronomichni-tradytsii-ta-najvidomishi-stravy>.

Міністерство освіти і науки України
Національний університет біоресурсів і природокористування
України

ІНІ неперервної освіти і туризму
Державна наукова установа
«Інститут модернізації змісту освіти»

ІІ ВСЕУКРАЇНСЬКА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА
КОНФЕРЕНЦІЯ

«Наукові здобутки студентської та учнівської молоді
з реалізації Плану відновлення України»

м. Київ, 13 березня 2024 року

УДК 37:001:338.245-043.96

*Рекомендовано до друку рішенням вченої ради ННІ неперервної освіти і туризму
Національного університету біоресурсів і природокористування України
(протокол № 10 від 21 березня 2024 р.).*

Наукові здобутки студентської та учнівської молоді з реалізації Плану відновлення України: матеріали II Всеукраїнської науково-практичної конференції, 13 березня 2024 р. / за заг. ред. І.С. Гриценка, І.М. Грищенко, Л.П. Горбатої. Київ : РВВ НУБіП України, 2024. 163 с.

ISBN 978-617-8351-98-4

Організатори конференції: ННІ неперервної освіти і туризму Національного університету біоресурсів і природокористування України, Студентська організація НУБіП України, Державна наукова установа «Інститут модернізації змісту освіти», Державна наукова установа «Інститут модернізації змісту освіти», Харківський національний університет міського господарства ім. О.М. Бекетова, Маріупольський державний університет, Сумський державний педагогічний університет імені А.С. Макаренка, Державний торговельно-економічний університет, Херсонський державний аграрно-економічний університет, Державний біотехнологічний університет, ЗВО «Міжнародний науково-технічний університет імені академіка Юрія Бугая», Інженерно-будівельний інститут Одеської державної академії будівництва та архітектури, Боярський академічний ліцей «Лідер» Боярської міської ради Фастівського району Київської області, Дніпровський ліцей №97 Дніпровської міської ради, Ірпінський ліцей №1 Ірпінської міської ради Бучанського району Київської області, Ірпінський гуманітарний ліцей «Лінгвіст» імені Заріфи Алієвої Ірпінської міської ради Бучанського району Київської області, Коцюбинський ліцей №2 Коцюбинської селищної ради Бучанського району Київської області, Нижчедубечанський ліцей Пірнівської сільської ради Вишгородського району Київської області, Опорний заклад освіти Богуславського академічного ліцею №1 Богуславської міської ради Київської області, Петрівський ліцей Петрівської сільської ради Вишгородського району Київської області.

Конференція проводиться з метою посилення профорієнтаційної роботи із залучення активної шкільної молоді до навчання в НУБіП України, посилення наукової складової підготовки студентів освітніх ступенів «Бакалавр» і «Магістр», та оприлюднення результатів їх дослідницької роботи, підвищення ефективності та якості наукових досліджень, обміну досвідом та представлення результатів науково-дослідної діяльності, обговорення дискусійних питань і визначення пріоритетних аспектів подальшого розвитку науки.

Організаційний комітет: Гриценко І.С., Грищенко І.М., Горбата Л.П., Олійник В.В., Мельниченко С.В., Євсюкова О.В., Семенченко Ф.Г., Витвицька О.Д., Приліпко С.М., Сизон В.Г.

Збірник наукових праць укладено за матеріалами II Всеукраїнської науково-практичної конференції «Наукові здобутки студентської та учнівської молоді з реалізації Плану відновлення України», яку підготували і провели кафедра публічного управління, менеджменту інноваційної діяльності та дорадництва й кафедра готельно-ресторанної справи та туризму ННІ неперервної освіти і туризму НУБіП України, 13 березня 2024 року.

Наповнення рубрик синхронізовано з основними напрямками роботи конференції і охоплює основні напрямки Плану відновлення України.

Для наукових, науково-педагогічних працівників, посадових осіб органів публічної влади, теоретиків і практиків, студентів та учнів, усіх зацікавлених у реалізації Плану відновлення України.

Матеріали друкуються в авторській редакції. За виклад, зміст і достовірність матеріалів відповідають автори. Позиція редакції не завжди може збігатися з точкою зору автора.