

УДК 641.5(477):008
JEL classification: Z11, Z12
[https://doi.org/10.31891/dsim-2026-15\(26\)](https://doi.org/10.31891/dsim-2026-15(26))

ФОРМУВАННЯ УКРАЇНСЬКОЇ НАЦІОНАЛЬНОЇ КУХНІ ЯК СКЛАДОВОЇ КУЛЬТУРНОЇ СПАДЩИНИ УКРАЇНИ

ПРИЛЕПА Наталія

кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Хмельницький національний університет
<https://orcid.org/0000-0003-2087-3207>
e-mail: nataprilepa@gmail.com

У статті досліджено історичні передумови формування української національної кухні як невід'ємної складової культурної та гастрономічної спадщини України. Проаналізовано основні етапи її становлення, починаючи від найдавніших періодів розвитку суспільства, а також визначено вплив природно-кліматичних умов, історичних подій, соціально-економічних процесів і міжкультурних взаємозв'язків на формування національних кулінарних традицій. Розкрито особливості розвитку української кухні в контексті використання місцевої сировини, сезонності продуктів, удосконалення технологій приготування страв та формування регіонального різноманіття гастрономічної культури. Охарактеризовано основні особливості української національної кухні, зокрема раціональне поєднання різних видів сировини, багатокomпонентність рецептур, застосування традиційних технологій кулінарної обробки продуктів, а також значення календарно-обрядових традицій у збереженні автентичних рецептів і передачі кулінарного досвіду між поколіннями. Висвітлено роль традиційних страв як важливих елементів національної ідентичності та культурної спадщини українського народу. Особливу увагу приділено сучасному ресторанному господарству як одному з провідних механізмів збереження, розвитку та популяризації української гастрономічної спадщини. Обґрунтовано значення використання локальної сировини, автентичних рецептур, традиційних технологій приготування, регіональних кулінарних особливостей і сучасних підходів до оформлення та подачі страв у діяльності закладів ресторанного господарства. Проаналізовано сучасні напрями популяризації української кухні через організацію гастрономічних фестивалів, тематичних заходів, кулінарних майстер-класів, дегустаційних програм і розвиток гастрономічного туризму. Доведено, що поєднання багатовікових кулінарних традицій із сучасними інноваційними підходами забезпечує збереження автентичності української кухні, підвищує конкурентоспроможність закладів ресторанного господарства, сприяє розвитку гастрономічного туризму, зміцненню національної гастрономічної ідентичності та формуванню позитивного міжнародного іміджу України.

Ключові слова: українська національна кухня, гастрономічна спадщина, культура харчування, популяризація національної кухні, регіональна кухня, традиційні страви, ресторанне господарство.

FORMATION OF UKRAINIAN NATIONAL CUISINE AS A COMPONENT OF UKRAINE'S CULTURAL HERITAGE

PRYLEPA Nataliia

Khmelnytskyi National University

The article examines the historical prerequisites for the formation of Ukrainian national cuisine as an integral part of the cultural and gastronomic heritage of Ukraine. The main stages of its formation are analyzed, starting from the most ancient periods of the development of society, and the influence of natural and climatic conditions, historical events, socio-economic processes and intercultural relationships on the formation of national culinary traditions is determined. The features of the development of Ukrainian cuisine in the context of the use of local raw materials, seasonality of products, improvement of cooking technologies and the formation of regional diversity of gastronomic culture are revealed. The main features of Ukrainian national cuisine are characterized, in particular, the rational combination of different types of raw materials, multi-component recipes, the use of traditional technologies for culinary processing of products, as well as the importance of calendar and ritual traditions in preserving authentic recipes and transferring culinary experience between generations. The role of traditional dishes as important elements of the national identity and cultural heritage of the Ukrainian people is highlighted. Special attention is paid to the modern restaurant industry as one of the leading mechanisms for the preservation, development and popularization of Ukrainian gastronomic heritage. The importance of using local raw materials, authentic recipes, traditional cooking technologies, regional culinary features and modern approaches to the design and presentation of dishes in the activities of restaurant establishments is substantiated. Modern directions of popularization of Ukrainian cuisine through the organization of gastronomic festivals, thematic events, culinary master classes, tasting programs and the development of gastronomic tourism are analyzed. It is proven that the combination of centuries-old culinary traditions with modern innovative approaches ensures the preservation of the authenticity of Ukrainian cuisine, increases the competitiveness of restaurant establishments, contributes to the development of gastronomic tourism, strengthening the national gastronomic identity and forming a positive international image of Ukraine.

Keywords: Ukrainian national cuisine, gastronomic heritage, food culture, popularization of national cuisine, regional cuisine, traditional dishes, restaurant industry.

Стаття надійшла до редакції / Received 14.07.2026
Прийнята до друку / Accepted 22.08.2026
Опубліковано / Published 27.08.2026



This is an Open Access article distributed under the terms of the [Creative Commons CC-BY 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/)

© ПРИЛЕПА Наталія

ПОСТАНОВКА ПРОБЛЕМИ У ЗАГАЛЬНОМУ ВИГЛЯДІ ТА ЇЇ ЗВ'ЯЗОК ІЗ ВАЖЛИВИМИ НАУКОВИМИ ЧИ ПРАКТИЧНИМИ ЗАВДАННЯМИ

Українська національна кухня є важливою складовою культурної спадщини України, у якій відображено історичний досвід народу, особливості природного середовища, традиції господарювання та регіональне різноманіття. Протягом століть вона формувалася під впливом природно-кліматичних, соціально-економічних і культурних чинників, що зумовило виникнення самобутніх кулінарних традицій, різноманіття технологій приготування страв і використання локальної сировини. В умовах глобалізації, поширення міжнародних гастрономічних трендів та уніфікації культури харчування особливої актуальності набувають питання збереження автентичності української національної кухні, її адаптації до сучасних вимог споживачів та популяризації як важливої складової національної культурної спадщини. У цьому контексті вагоме значення має ресторанне господарство, яке забезпечує відтворення традиційних кулінарних практик, їх сучасну інтерпретацію та інтеграцію в гастрономічний і туристичний простір. У зв'язку з цим актуальним є дослідження історичних передумов формування української національної кухні, її характерних особливостей та сучасних напрямів розвитку, що дозволяє визначити роль ресторанного господарства у збереженні й популяризації національної гастрономічної спадщини.

АНАЛІЗ ОСТАННІХ ДОСЛІДЖЕНЬ І ПУБЛІКАЦІЙ

Питання становлення української кухні, еволюції її традицій та формування характерних особливостей знайшли широке відображення у працях українських науковців, етнографів та дослідників народної культури. Серед науковців, які досліджували традиційне харчування українців, важливе місце посідають праці Л. Артюх [1]. У своїх дослідженнях авторка обґрунтовує значення народної кулінарії як невід'ємної складової матеріальної та духовної культури українського народу. У монографії «Українська народна кулінарія (історико-етнографічне дослідження)» комплексно висвітлено систему традиційного харчування українців, охарактеризовано повсякденні й святкові страви, здійснено їх класифікацію та проаналізовано особливості розвитку кулінарних традицій у різних історико-етнографічних регіонах України. У праці «Звичаї українців у народному календарі» розкрито роль традиційних страв у календарній обрядовості, їх символічне значення та взаємозв'язок із народними звичаями.

Окремі аспекти розвитку української гастрономічної культури висвітлюються також у наукових роботах В. Борисенко [2], В. Наулка, О. Кравець, О. Кувеньової, В. Маланчук та інших дослідників, які розглядали систему харчування як невід'ємний елемент традиційного способу життя, культури побуту та етнічної самобутності українців. У їхніх працях простежується взаємозв'язок між природно-кліматичними умовами, господарською діяльністю населення та формуванням особливостей національної кухні.

Важливим дослідженням сучасних тенденцій розвитку української системи харчування є праця В. Панченка «Українське національне харчування: минуле і майбутнє. Уроки здоров'я» [3]. Автор аналізує традиційну модель харчування українців крізь призму суспільних змін, звертаючи увагу на трансформацію харчових звичок, вплив урбанізації, глобалізаційних процесів і зміну структури споживання продуктів. Науковець також обґрунтовує необхідність збереження національних гастрономічних традицій як важливої складової здорового способу життя.

Науковий інтерес до української кулінарної спадщини простежується і в роботах С. Яценко [4], яка досліджує традиційну народну їжу як об'єкт етнографічного аналізу, висвітлюючи методологічні підходи до її вивчення. М. Жовнірова та Р. Дьяченко [5], аналізуючи традиційно-побутову культуру українців, акцентують увагу на поступовому скороченні різноманітності повсякденного раціону внаслідок недостатнього використання автентичних кулінарних традицій та поширення стандартизованого харчування. Ю. Ліпєц [6] досліджує процес становлення харчових традицій як важливої складової української культури, тоді як А. Волкова [7] зосереджує увагу на науково-етнографічному аналізі технологічних особливостей приготування страв української національної кухні, обґрунтовуючи їх формування під впливом історичних, природних і культурних чинників.

Незважаючи на значну кількість наукових праць, окремі аспекти становлення української кухні, її регіональних особливостей та еволюції кулінарних традицій потребують подальшого комплексного вивчення. Узагальнення наявних досліджень створює наукове підґрунтя для поглибленого аналізу історичних, етнокультурних і технологічних особливостей української гастрономічної спадщини.

ФОРМУЛЮВАННЯ ЦІЛЕЙ СТАТТІ

Метою статті є узагальнення історичних аспектів формування української національної кухні, характеристика її основних особливостей і регіонального різноманіття, а також дослідження ролі сучасного ресторанного господарства у збереженні, популяризації та інтеграції української гастрономічної спадщини в сучасний культурний і туристичний простір.

ВИКЛАД ОСНОВНОГО МАТЕРІАЛУ

Витоки української кулінарної традиції сягають найдавніших етапів розвитку людської цивілізації на території сучасної України. Формування національної системи харчування розпочалося ще за часів

Трипільської культури, коли основними видами господарської діяльності були землеробство, тваринництво, мисливство та рибальство. Населення вирощувало пшеницю, ячмінь і просо, які становили основу повсякденного раціону, тоді як використання природних ресурсів забезпечувало його різноманітність. Подальший розвиток кулінарних традицій відбувався в період ранньослов'янських племен і Київської Русі, коли сформувалися характерні способи кулінарної обробки продуктів, принципи їх поєднання, використання сезонної сировини та особливості організації повсякденного й святкового харчування.

Визначальний вплив на становлення української кухні мали природно-кліматичні умови, господарська спеціалізація окремих регіонів та доступність місцевих природних ресурсів. Саме вони зумовили формування регіональних гастрономічних особливостей і різноманітність традиційних страв. Так, у Карпатському регіоні значного розвитку набуло вівчарство, що сприяло широкому використанню баранини, овечих сирів і бринзи. На Поліссі важливе місце в харчуванні посідали продукти мисливства, рибальства, бджільництва, а також гриби, ягоди та інші лісові ресурси. Для Поділля й степових територій характерним було поєднання землеробства з рибальством і мисливством, тоді як м'ясні страви тривалий час залишалися переважно святковими й лише поступово стали складовою щоденного раціону. Із розвитком фільваркової системи господарювання та скороченням площ лісів роль мисливської продукції в харчуванні населення поступово зменшувалася, що спочатку проявилось в Галичині, а починаючи з XVI століття поширилося й на інші українські землі [7].

Формування української кухні як цілісної гастрономічної системи завершилося переважно у XVIII – на початку XIX століття. Її розвиток відбувався в умовах тривалих культурних контактів із сусідніми народами, що сприяло взаємному обміну кулінарними традиціями, технологіями та окремими видами продуктів. Водночас запозичення не мали характеру механічного копіювання, а проходили процес творчої адаптації відповідно до місцевих природних умов, господарських можливостей і смакових уподобань населення. Саме тому іншомовні кулінарні впливи стали складовою української гастрономічної культури, не порушивши її самобутності.

Значний вплив на українську кулінарну традицію справили польська, білоруська, молдовська, угорська, німецька, татарська та турецька кухні. Так, технологія обсмажування продуктів була трансформована у властиве українській кухні пасерування овочів, а окремі східні страви стали основою для виникнення вареників із різноманітними начинками. Через польсько-чеське культурне посередництво поширилися технології приготування фаршированих, січених і запечених виробів, які згодом стали невід'ємною складовою національної кухні. Попри складні історичні події, зокрема монголо-татарську навалу, розвиток української кулінарної традиції не припинився, а відбувався шляхом подальшого вдосконалення технологій приготування страв і розширення асортименту продуктів. Тому, вважаємо, що українська національна кухня сформувалася під впливом комплексу взаємопов'язаних природних, історичних, соціально-економічних і культурних чинників (рис. 1).



Рис. 1. Основні чинники формування української національної кухні

Під впливом зазначених чинників сформувалися характерні особливості української національної кухні, які визначають її самобутність і вирізняють серед інших слов'янських гастрономічних традицій. Її розвиток супроводжувався поступовим розширенням сировинної бази, удосконаленням технологій кулінарної обробки продуктів та формуванням власної культури харчування.

Важливим етапом розвитку стало поширення нових сільськогосподарських культур, які істотно збагатили традиційний раціон населення. Зокрема, гречка, завезена з Азії, стала основою багатьох традиційних страв. У XVIII столітті широкого поширення набула картопля, що значно розширила асортимент перших і других страв. У південних регіонах активно культивували кукурудзу, тоді як у XIX столітті важливе місце в харчуванні посіли помідори та цукровий буряк, використання яких сприяло урізноманітненню повсякденного меню та розвитку кондитерського виробництва.

Однією з визначальних рис української кухні є раціональне поєднання різних видів сировини та застосування технологій, що забезпечують високу харчову цінність і виразні органолептичні властивості готових страв. Провідне місце традиційно займають зернові культури, овочі, свинина, сало та продукти переробки пшеничного борошна. Характерною особливістю більшості страв є поєднання значної кількості інгредієнтів із домінуванням одного основного продукту, який визначає їх смакові властивості. Типовими

технологічними прийомами є попереднє пасерування окремих компонентів із подальшим варінням, тушкуванням або запіканням. Яскравим прикладом такого підходу є борщ, рецептура якого поєднує різноманітні продукти, проте провідним смакоутворюючим компонентом залишається буряк [3].

Структура традиційного раціону українців формувалася відповідно до природних умов, господарської діяльності населення та сезонної доступності продуктів. Значне місце в харчуванні посідали овочі, зернові та бобові культури, борошняні вироби, свиняче сало, яйця, молочні продукти, фрукти, ягоди й дикорослі рослини. Для надання стравам характерних смакових і ароматичних властивостей широко використовували цибулю, часник, кріп, кмин, м'яту та інші пряно-ароматичні рослини. Серед традиційних напоїв найбільшого поширення набули квас, меді, пиво та вина, тоді як виробництво міцних алкогольних напоїв активно розвивалося починаючи з XIV століття.

Важливою складовою української гастрономічної культури є її тісний взаємозв'язок із календарною та родинною обрядовістю. Харчування виконувало не лише фізіологічну, а й соціокультурну функцію, відображаючи духовні цінності, народні звичаї та сімейні традиції. Значна кількість страв мала символічне значення й була невід'ємною частиною різдвяного, великоднього та інших календарно-обрядових циклів. Саме завдяки обрядовій культурі традиційні рецептури, способи кулінарної обробки сировини та особливості сервірування передавалися з покоління в покоління, забезпечуючи спадкоємність української кулінарної традиції.

Сьогодні, одним із ключових напрямів діяльності сучасних закладів ресторанного господарства є відтворення історично сформованих рецептур і технологій приготування страв. Використання локальної сировини, сезонних продуктів та автентичних способів кулінарної обробки сприяє максимальному збереженню смакових властивостей і культурної цінності традиційних страв. Такий підхід забезпечує передачу кулінарного досвіду між поколіннями, підтримує регіональні гастрономічні традиції та сприяє збереженню нематеріальної культурної спадщини українського народу.

Особливе місце у вітчизняній гастрономічній культурі посідають традиційні страви, які є важливими маркерами національної ідентичності. Борщ, вареники, голубці, галушки, деруни, крученики, пампушки, холодець та інші страви не лише відображають історично сформовані особливості харчування, а й демонструють регіональне різноманіття української кухні. Відмінності у рецептурах, складі сировини та технологіях приготування сформувалися під впливом природних умов, господарської спеціалізації окремих територій і місцевих кулінарних традицій. Саме регіональна варіативність забезпечує багатство української гастрономічної культури та підвищує її туристичну привабливість.

Вагомим напрямом діяльності ресторанів є популяризація календарно-обрядових традицій через організацію тематичних гастрономічних заходів і спеціалізованих меню. Під час різдвяних свят гостям пропонують кутю, узвар, пісні вареники та інші традиційні страви, на Великдень - паску, домашню ковбасу й крашанки, а в літній період широко використовують сезонні овочі, зелень і ягоди. Проведення гастрономічних фестивалів, кулінарних майстер-класів і тематичних вечорів сприяє популяризації українських звичаїв, підвищенню зацікавленості споживачів національною кухнею та збереженню елементів нематеріальної культурної спадщини.

Водночас сучасний розвиток ресторанного бізнесу характеризується активною інтеграцією традиційної кухні із сучасними гастрономічними тенденціями. Зберігаючи автентичні рецептури, ресторани дедалі частіше використовують авторські технології приготування, інноваційні способи подачі та сучасні методи оформлення страв. Це дозволяє адаптувати традиційну кухню до вимог сучасного споживача, не втрачаючи її історичної цінності. У практиці ресторанного господарства широко застосовуються дегустаційні сеті, авторські інтерпретації класичних страв, а також елементи ф'южн-кухні, що гармонійно поєднують українські гастрономічні традиції із кулінарними надбаннями інших народів [8].

Таблиця 1

Основні напрями популяризації української національної кухні в ресторанному господарстві

Напрямок діяльності	Характеристика реалізації
Збереження кулінарної спадщини	Відтворення автентичних рецептів, використання локальної сировини, традиційних технологій приготування та регіональних кулінарних практик.
Популяризація календарно-обрядових традицій	Формування тематичних меню, проведення гастрономічних фестивалів, кулінарних майстер-класів і культурно-гастрономічних заходів.
Сучасна інтерпретація національних страв	Поєднання традиційних рецептур із сучасними технологіями приготування, авторською подачею та елементами ф'южн-кухні.
Представлення регіональної гастрономії	Включення до меню страв різних історико-етнографічних регіонів України, популяризація локальних продуктів і гастрономічних традицій.
Розвиток гастрономічного туризму	Створення тематичних ресторанів, організація дегустаційних програм, гастротурів та інших заходів, спрямованих на популяризацію української кухні серед туристів.

Джерело: сформовано автором

Не менш важливим напрямом є популяризація регіональної гастрономічної спадщини України. Кожен історико-етнографічний регіон сформував власні кулінарні традиції, які сьогодні дедалі активніше інтегруються в меню сучасних ресторанів. Зокрема, гуцульська кухня представлена баношем, грибною

юшкою та кулешою, закарпатська - бограчем, токаном, лечо й домашньою випічкою, галицька - сирниками, плячками, книдлями та журеком, подільська - різноманітними стравами із зернових і бобових культур. Поряд із цим у меню широко представлені традиційні українські напої та десерти, що сприяє збереженню локальних кулінарних особливостей, розвитку гастрономічного туризму та зміцненню міжнародного іміджу України як держави з багатою гастрономічною культурою.

Узагальнення основних напрямів діяльності закладів ресторанного господарства свідчить, що сучасний ресторанний бізнес є одним із ключових механізмів збереження та популяризації української гастрономічної спадщини. Поєднання автентичних кулінарних традицій із сучасними технологіями обслуговування та авторськими підходами до приготування страв забезпечує їх актуальність, сприяє розширенню кола споживачів і підвищує конкурентоспроможність української кухні як на внутрішньому, так і на міжнародному ринках.

Сучасні заклади ресторанного господарства дедалі активніше виконують функцію культурної комунікації, знайомлячи споживачів із гастрономічними традиціями різних історико-етнографічних регіонів України. Використання локальних продуктів, підтримка регіональних виробників, відтворення традиційних технологій приготування та впровадження інноваційних форм презентації національних страв сприяють не лише збереженню культурної спадщини, а й розвитку гастрономічного туризму та формуванню позитивного іміджу України як держави з багатою кулінарною культурою.

ВИСНОВКИ З ДАНОГО ДОСЛІДЖЕННЯ І ПЕРСПЕКТИВИ ПОДАЛЬШИХ РОЗВІДОК У ДАНОМУ НАПРЯМІ

Проведене дослідження дало змогу встановити, що формування української національної кухні є результатом тривалого історичного процесу, який відбувався під впливом природно-кліматичних умов, господарської діяльності населення, міжкультурних взаємодій та регіональних особливостей розвитку українських земель. Сукупність цих чинників зумовила виникнення самобутньої кулінарної системи, що характеризується різноманітністю страв, використанням локальної сировини, раціональними технологіями приготування та тісним зв'язком із народними традиціями й обрядовою культурою.

У ході дослідження встановлено, що українська національна кухня виконує не лише харчову, а й важливу культурну функцію, оскільки є засобом збереження історичної пам'яті, національної ідентичності та регіональних традицій. Її гастрономічна спадщина залишається важливим елементом нематеріальної культурної спадщини України та має значний потенціал для подальшого розвитку.

Обґрунтовано, що сучасне ресторанне господарство є одним із ключових чинників збереження та популяризації української національної кухні. Використання автентичних рецептів, локальних продуктів, традиційних технологій приготування, розвиток тематичних гастрономічних заходів і впровадження сучасних підходів до презентації страв сприяють популяризації української гастрономічної культури, підвищенню туристичної привабливості регіонів і зміцненню конкурентних позицій закладів ресторанного господарства.

Література

1. Артюх Л. Ф. Звичаї українців у народному календарі : [укр. нар. кухня] / Лідія Артюх. – Київ : Балтія-Друк, 2012. – 223 с.
2. Борисенко М. Побут міських мешканців України в 30-х роках XX століття / М. Борисенко // Етнічна історія народів Європи. – 2008. – Вип. 24. – С. 12–18.
3. Панченко В. Г. Українське національне харчування: минуле і майбутнє. Уроки здоров'я: [зб. ст.] / В. Г. Панченко; Ін-т суспільних досліджень. - Дніпропетровськ: Герда, 2009. - 234 с.
4. Яценко С. А. Традиційна народна їжа як предмет етнографічного дослідження. [Електронний ресурс]. URL: <https://eprints.zu.edu.ua/2018/1/3.pdf>
5. Жовнірова М. В. Їжа і харчування як елемент традиційно-побутової культури українців / М. В. Жовнірова, Р. В. Дьяченко // Матеріали Всеукр. наук.-теорет. конф. «Українська культура XXI століття: стан, про-блеми, тенденції». – Київ : КНУКіМ, 2011 – С. 36–38.
6. Ліпєц Ю. В. Розвиток і традиції харчування в українській культурі / Ю. В. Ліпєц // Матеріали Всеукр. наук.-теорет. конф. «Українська культура XXI століття: стан, проблеми, тенденції». – Київ : КНУКіМ, 2011 – С. 51–55.
7. Волкова А. В. Науково-етнографічне дослідження особливостей технології страв української національної кухні. [Електронний ресурс]. URL: <https://surl.li/bwnqqd>
8. Прилепа Н.В. Ресторанний бізнес: інноваційні зміни в умовах поширення вірусу COVID-19. [Електронний ресурс]. URL: <https://journals.khnu.km.ua/vestnik/wp-content/uploads/2021/12/2021-5t1-30.pdf>

References

1. Artiukh L. F. Zvychai ukraintsiu u narodnomu kalendari : [ukr. nar. kukhnia] / Lidiia Artiukh. – Kyiv : Baltiia-Druk, 2012. – 223 s.
2. Borysenko M. Pobut miskykh meshkantsiv Ukrainy v 30-kh rokakh KhKh stolittia / M. Borysenko // Etnichna istoriia narodiv Yevropy. – 2008. – Vyp. 24. – S. 12–18.
3. Panchenko V. H. Ukrainske natsionalne kharchuvannia: mynule i maibutnie. Uroky zdorovia: [zb. st.] / V. H. Panchenko;

In-t suspilnykh doslidzhen. - Dnipropetrovsk: Herda, 2009. - 234 s.

4. Yatsenko S. A. Tradytsiina narodna yizha yak predmet etnografichnoho doslidzhennia. [Elektronnyi resurs]. URL: <https://eprints.zu.edu.ua/2018/1/3.pdf>
5. Zhovnirova M. V. Yizha i kharchuvannia yak element tradytsiino-pobutovoi kultury ukrainsiv / M. V. Zhovnirova, R. V. Diachenko // Materialy Vseukr. nauk.-teoret. konf. «Ukrainska kultura KhKhI stolittia: stan, pro-blemy, tendentsii». – Kyiv :KNUKiM, 2011 – S. 36–38.
6. Lipiets Yu. V. Rozvytok i tradytsii kharchuvannia v ukrainskii kulturi / Yu. V. Lipiets // Materialy Vseukr. nauk.-teoret. konf. «Ukrainska kultura KhKhI stolittia: stan, problemy, tendentsii». – Kyiv : KNUKiM, 2011 – S. 51–55.
7. Volkova A. V. Naukovo-etnografichne doslidzhennia osoblyvosti tekhnolohii strav ukrainskoi natsionalnoi kukhni. [Elektronnyi resurs]. URL: <https://surl.li/bwngqd>
8. Prylepa N.V. Restoranni biznes: innovatsiini zminy v umovakh poshyrennia virusu COVID 19. [Elektronnyi resurs]. URL: <https://journals.khnu.km.ua/vestnik/wp-content/uploads/2021/12/2021-5t1-30.pdf>