

ПОПУЛЯРИЗАЦІЯ СХІДНОЇ КУХНІ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА УКРАЇНИ

ПРИЛЕПА Наталія Валеріївна

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

ТОМАЛЯ Тетяна Станіславівна

кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Хмельницький національний університет
<https://orcid.org/0000-0002-8450-0680>
e-mail: sts8383@ukr.net

У статті досліджено популяризацію східної кухні в закладах ресторанного господарства. Зазначено, що східна кухня має багато особливостей, які відрізняють її від європейської. Визначено, що в Україні відбувається культурний обмін, зацікавлення способом життя та поступове насичення українського ринку продуктами зі Сходу. Все це формує запит в Україні на східну кухню, так і дає можливості створення закладів ресторанного господарства зі стравами східної кухні. Проаналізовано кількість ресторанів зі східною кухнею в Україні за містами. Зауважено, що найпопулярнішим інгредієнтом східних страв залишається креветка. Визначено, що в закладах ресторанного господарства зі східною кухнею велику увагу приділяють оформленню та подачі страв, адже це є традицією та культурою харчування східної кухні. Зроблено висновок, що заклади ресторанного господарства зі східною кухнею виступають своєрідними провідниками національного кулінарного мистецтва, національної кухні, національних традицій приготування і споживання їжі, тому роль ресторанної галузі у процесах взаємопроникнення національних культур дуже велика.

Ключові слова: східна кухня, ресторан, заклади ресторанного господарства.

PROMOTION OF ORIENTAL CUISINE IN RESTAURANT ESTABLISHMENTS OF UKRAINE

PRYLEPA Nataliia, TOMALIA Tetiana

Khmelnytskyi National University

The article examines the popularization of oriental cuisine in restaurants. It is noted that oriental cuisine has many features that distinguish it from European cuisine. It was determined that there is cultural exchange in Ukraine, interest in lifestyle and gradual saturation of the Ukrainian market with products from the East. All this forms the demand for oriental cuisine in Ukraine, as well as gives opportunities to create restaurants with oriental dishes. In recent years, a trend of multiculturalism has been created in Ukraine. This is a characteristic of the cooking of oriental cuisine, which has its own philosophy, that is, they adhere to the so-called dogma - absolutely every dish, whether it is an appetizer or a dessert, must have all four main taste characteristics: saltiness, sweetness, sourness and spiciness. The number of restaurants with certain types of oriental cuisine in Ukraine by city was analyzed. The most popular restaurant establishments with oriental cuisine in Ukraine are developed in such cities as: Kyiv, Odesa, Dnipro, Kharkiv and Lviv. It is noted that sushi delivery from restaurants is also in demand in Ukraine. Also, the number of companies that have their own delivery service or work in the format of online sushi bars, online restaurants of oriental cuisine is increasing. It is noted that the most popular ingredient of oriental dishes remains shrimp. It was determined that in restaurants with oriental cuisine, great attention is paid to the design and serving of dishes, because this is the tradition and culture of eating oriental cuisine. It has been proven that restaurant establishments with oriental cuisine act as guides of national culinary art, national cuisine, national traditions of food preparation and consumption, therefore the role of the restaurant industry in the processes of interpenetration of national cultures is very large. It was concluded that quite often restaurant establishments do not dare to take risks and adapt recipes and methods of food preparation to the tastes familiar to our people. But oriental cuisine is an opportunity to experiment with flavors and enjoy the most unusual combinations of products, opening up an unusual world of traditions and exoticism.

Keywords: oriental cuisine, restaurant, restaurant establishments.

ПРИЛЕПА, Н., & ТОМАЛЯ, Т. (2023). ПОПУЛЯРИЗАЦІЯ СХІДНОЇ КУХНІ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА УКРАЇНИ. *Development Service Industry Management*, (3), 116–120. [https://doi.org/10.31891/dsim-2023-3\(18\)](https://doi.org/10.31891/dsim-2023-3(18))

PRYLEPA, N., & TOMALIA, T. (2023). PROMOTION OF ORIENTAL CUISINE IN RESTAURANT ESTABLISHMENTS OF UKRAINE. *Development Service Industry Management*, (3), 116–120. [https://doi.org/10.31891/dsim-2023-3\(18\)](https://doi.org/10.31891/dsim-2023-3(18))

Постановка проблеми у загальному вигляді та її зв'язок із важливими науковими чи практичними завданнями

Кулінарне мистецтво і сучасний ресторанний бізнес мають свої тенденції, що постійно змінюються в залежності від уподобань споживачів. Відстеження інтересів та смаку клієнтів має велике значення для шеф-кухарів, власників ресторанів та усіх працівників закладів ресторанного господарства. Завдяки швидкому розвитку технологій, за останні роки відбулися суттєві зміни у кулінарному світі. Кожне десятиліття у кулінарному світі відрізняється певними характерними стравами, які вподобали клієнти цього покоління. Прикладом таких кулінарних шедеврів можна назвати появу та популяризацію східної кухні в закладах ресторанного господарства.

Заклади ресторанного господарства східної кухні повинні відрізняються тим, щоб максимально намагатися дотримуватися східних традицій певного народу: не тільки в меню, але і інтер'єрі, одязі персоналу, музичному супроводі, навіть в назві. Щоб називатися ресторанним закладом зі східною кухнею одного меню мало - необхідно, щоб всі елементи концепції відповідали іміджу. Якщо цього не відбувається, споживачі можуть просто не сприймати такий заклад.

Аналіз останніх досліджень і публікацій

Останнім часом окремі аспекти дослідження східної кухні в закладах ресторанного господарства займалися такі науковці як: В. В. Архіпов [1], Н. М. Ганич, О. М. Гаталяк, Л. І. Головки, І. І. Дахно, М. П. Мальська, Г. Й. Островська, І. М. Ощипок, П. Х. Пономарьов, Я. М. Сало, А. В. Слащева [2], М. І. Філь. Проте комплексне дослідження популяризації східної кухні в закладах ресторанного господарства доволі мало. Тому, враховуючи обмеженість наукових та практичних розробок з цього питання, виникла нагальна потреба у дослідженні популяризації східної кухні в закладах ресторанного господарства. Це і визначило мету цього дослідження.

Формулювання цілей статті (постановка завдання)

Метою статті є дослідження популяризації східної кухні в закладах ресторанного господарства України.

Виклад основного матеріалу

В Україні росте популярність східною кухні. Пікантні смаки, екзотичні інгредієнти і поєднання дарують нові відчуття. Багато страв східної кухні здобули величезну популярність серед європейських гурманів, адже є ідеальним варіантом для тих, хто має особливі вимоги до їжі.

Східна кухня має багато особливостей, які відрізняють її від європейської. Перш за все, це різноманітність її напрямків, оскільки східна кухня об'єднує країни Близького Сходу, Азію, Індію, країни Кавказу, а також Балканські країни (Хорватія, Македонія, Сербія, Болгарія, Румунія, Греція, Албанія, Туреччина та інші). Однак вона має і певні характерні риси, наприклад, більшість страв складається саме з рису та баранини, супи, зазвичай, наваристі, мають попит спеції [3].

Східна кухня цікава різноманітністю кулінарних технік та тисячолітньою історією. Тому страви є надзвичайно цікавими – тут і сьогодні тривають кулінарні експерименти, при чому часто прямо на вулиці – у мегаполісах Далекого Сходу саме вулична їжа є найпопулярнішою, а отже і найбільш різноманітною. Наразі в Україні відбувається культурний обмін, зацікавлення способом життя та поступове насичення українського ринку продуктами зі Сходу. Все це формує запит в Україні на східну кухню, так і дає можливість створення закладів ресторанного господарства з стравами східної кухні.

Якщо відстежити відмінності між національними кухнями, то можна побачити одну з закономірностей: вони різняться між собою не продуктами, а прянощами, які додаються до тієї чи іншої страви. Кулінарія східної кухні має свою своєрідну філософію, тобто вони дотримуються, так званої, догми – абсолютно кожна страва, не важливо чи це закуска чи десерт, повинні мати всі чотири основні смакові особливості: солоність, солодкуватість, кислуватість і гостроту.

Таблиця 1

Кількість ресторанів східної кухні в Україні за містами станом на 2020 р. [4]

Назва міст	Японська кухня	Китайська кухня	Тайська кухня	В'єтнамська кухня	Індійська кухня	Корейська кухня
Київ	368	115	28	13	16	17
Одеса	128	37	10	0	1	0
Дніпро	86	22	4	3	1	1
Харків	68	18	1	1	5	0
Львів	10	3	0	13	0	0

Найпопулярніші заклади ресторанного господарства зі східною кухнею в Україні розвинуто в таких містах як: Київ, Одеса, Дніпро, Харків і Львів. Оцінивши в цих містах кількість ресторанів, які мають в своєму меню страви окремих видів східної кухні, можна зробити висновок, що серед українських споживачів найпопулярнішою є японська, китайська і тайська кухні.

Проте, як свідчать статистичні дані, класичні японські і китайські страви вже встигли сподобатись клієнтам ресторанів України. Наприклад, японська кухня в Україні стала трендом серед широкого кола споживачів: діти, студенти, офісні працівники, бізнесмени. Найпопулярніша страва японської кухні є суші і суші-роли, тому все більше ресторанів пропонує своїм відвідувачам дану позицію японської кухні. За останні 4 роки споживання суші збільшилася більш ніж в 2,5 рази. В Україні в останні роки є тренд мультикультурності.

Попитом в Україні користується і доставка суші з закладів ресторанного господарства. Також збільшується кількість компаній, які мають власну службу доставки або працюють в форматі онлайн-суші-барів, онлайн-ресторанів східної кухні. Разом з цим, в Україні розвиваються і сервіси по доставці їжі такі як: Glovo, Bolt Food, Eda.ua, тощо.

Нещодавно в Україні почали з'являтися виробники суші, які реалізують свою продукцію в роздрібних мережах, наприклад, ТМ «Лінія Смаку». У таких маркетах, як «Сільпо», «Ашан», «Велика Кишеня» в кулінарному відділі можна придбати готові суші-роли ТМ «Лінія Смаку» або суші власного виробництва даних маркетів. Ціна на суші з супермаркетів вважається найбюджетніша з усіх торгових точок, які пропонують цю продукцію. Важливим є те, що страви східної кухні у вигляді напівфабрикатів не поширені на прилавках магазинів, тому суші в замороженому вигляді не зустрічаються в продуктових магазинах, але можна спробувати в закладах ресторанного господарства [4].

Найпопулярнішим інгредієнтом східних страв залишається креветка. Для українців, креветки вважаються делікатесом. Незважаючи на це, в Україні спостерігається зростання споживання даного виду морепродукту. Споживачі можуть купити креветки в супермаркетах і в спеціалізованих магазинах. Креветки в переважній кількості випадком можна купити в замороженому вигляді. Серед креветок споживачі вибирають частіше торгові марки «VICI» і «Водний світ». Більше 60% споживання креветок належить варено-мороженим креветкам. Сироморожені креветки менш популярні, адже споживачі готують їх самостійно вдома або споживають в закладах ресторанного господарства.

Зауважимо, що споживачі все частіше звертають увагу на знайомий бренд, так як це знижує ймовірність покупки неякісної контрафактної продукції. На нашу думку, факторами, що впливають на ринок східної кухні, є популяризацією тренду «здорового способу життя», кулінарні та культурні уподобання. Але в Україні ринок східної кухні залишається імпортозалежний більш ніж на 90%, оскільки основна частина інгредієнтів іноземного походження - це рис, водорості норі, соуси, морепродукти, рисова локшина тощо.

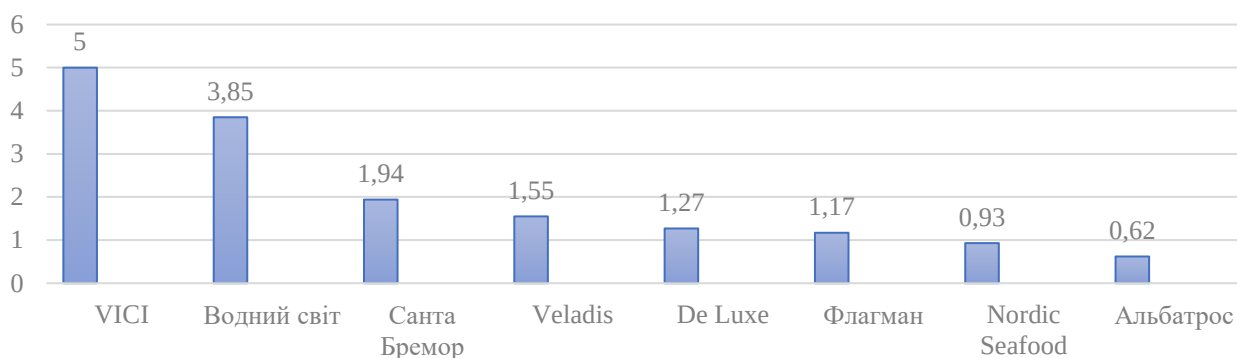


Рис. 1. Рейтинг креветок серед споживачів в Україні станом на 2020 р. [4]

Ще одна особливість закладів ресторанного господарства зі східною кухнею полягає у використанні великої кількості спецій і трав: від більш поширеного кмину, кориці, кардамону, коріандру, куркуми, м'яти і петрушки, до менш відомого пажитника (використовуються його насіння і листя), сумака (сушені, перетерті ягоди, які надають страві цитрусовий смак) і заатара, родича чебрецю, а іноді і ціла суміш спецій, що складається з сушеного чебрецю, орегано, майоран, насіння кунжуту, солі і іноді сумаха.

Суміші прянощів, насправді, дуже важлива частина східної кухні, хоча їх склад і кількість варіюються. В одній суміші може бути загальна кількість більше 5-7 спецій, наприклад, кардамон, кмин, гвоздика, кориця, мускатний горіх, запашний перець, сушений імбир, перець чилі, насіння коріандру, паприка, пажитник і куркума. Особливою популярністю користується харісса - це паста, зазвичай приготовлена з чілі, часнику, лимона, оливкової олії і спецій, таких як кмин і коріандр.

Більшість страв відрізняються яскравими прямими ароматами і вираженим смаком. Так, наприклад, в тайській кухні кухарі поєднують в стравах чотири складові смаку: солоне, кисле, гірке і солодке, комбінації яких надають стравам незвичайні смакові відчуття. Популярними спеціями є перець чилі, часник, базилік, коріандр, сік лайма, рибний соус, імбир, лемонграсс, куркума, кокосове молоко, орегано. При приготуванні малайзійської їжі використовується лемонграсс, листя кафрського лайма, свіжі трави, такі як даун кеманджі (різновид базилика), мускатний горіх, куркума, нирки дикого імбиру, з традиційних спецій популярні такі як

кумин і коріандр. Найбільш відомими японськими приправами є сісо, імбир і васабі. Японська їжа повинна відповідати одному з п'яти смаків – бути солодкою, солоною, гострою, кислою або гіркою.

Також у східній кухні мало використовують яйця або молочні продукти, виняток становить сир фета або халлумі, йогурти, які додаються в деякі маринади і соуси, а також лангун.

Один з найбільш поширених способів приготування їжі – це смаження у невеликій кількості дуже гарячої олії, також популярний вок. Наприклад, в японській кухні допускається п'ять видів кулінарної обробки продуктів: смаження, приготування в розігрітій олії, варка у воді, приготування на пару і подача їжі в сирому вигляді.

В закладах ресторанного господарства зі східною кухнею велику увагу повинні приділяти оформленню та подачі страв, адже це є традицією та культурою харчування східної кухні. Традиційні столові предмети, різноманітні за розмірами, формою і матеріалами, являють собою поєднання краси і мінімалізму. Більшість закладів ресторанного господарства зі східною кухнею в Україні страви традиційно подають зі свіжими овочами та соусами для смакування, а столовий прилад у вигляді паличок.

Найпопулярнішими стравами в закладах ресторанного господарства зі східною кухнею є страви:

— Лагман (гостра локшина). Перша страва, яка містить велику кількість пекучих спецій. Основою його є локшина лагман, яку готують вручну;

— Шурпа. Суп, який готують з баранини або телятини. Основний інгредієнт доповнено овочами, томатом і зеленню;

— Плов. Страва робиться на основі баранини і довгозернистого рису та готують у великих казанах на багатті;

— Долма (толма або сарма). Друга страва, що представляє собою суміш м'ясного фаршу і рису, загорнута у виноградне листя;

— Шаурма або шаверма. Страва являє собою рулет з плоскою прісної коржі або лаваша, начинений м'ясом, зеленню і овочами з приправою з гострого соусу;

— Суши та ролли.

Щодо десерту східної кухні, які подаються у закладах ресторанного господарства – це пахлава, халва, шербет і рахат-лукум. Їх їдять невеликими порціями, запиваючи міцною чорною кавою.

Тому багато страв східної кухні здобули величезну популярність серед європейських гурманів, але на своїй історичній батьківщині ці страви, нажаль, не настільки популярні [6-7].

Зазначимо, що досить часто заклади ресторанного господарства не наважуються ризикувати і адаптують рецепти та способи приготування їжі під звичні для нашого народу смаки. Але східна кухня – це можливість експериментувати зі смаками і коштувати самі незвичайні поєднання продуктів, відкриваючи для себе незвичайний світ традицій та екзотики.

Висновки з даного дослідження і перспективи подальших розвідок у даному напрямі

Підсумовуючи вищевикладене, можна зробити висновок, що заклади ресторанного господарства намагаються презентувати різноманітні кулінарні страви, пропонуючи місцевим жителям та туристам ознайомитись з кулінарною культурою певних народів, а представникам національної діаспори – нагадати їх батьківщину. Стиль таких закладів підпорядковується основній концепції. Тому головна задача закладів ресторанного господарства зі східною кухнею:

- створення меню на підставі максимального дотримання кулінарних традицій;
- здійснення культурної та просвітницької діяльності, що передбачає коротке ознайомлення з національними традиціями (їжа за допомогою паличок в японських та китайських ресторанах; використання національного посуду, одягу персоналу; наявність в меню маловідомих страв, виготовлених за старовинними рецептами; приготування окремих страв в присутності клієнтів тощо);
- поєднання конкретного виду кухні з відповідною обстановкою (інтер'єрним та екстер'єрним рішеннями) тощо.

На нашу думку, заклади ресторанного господарства зі східною кухнею виступають своєрідними провідниками національного кулінарного мистецтва, національної кухні, національних традицій приготування і споживання їжі, тому роль ресторанної галузі у процесах взаємопроникнення національних культур дуже велика.

Література

1. Архіпов В. В. Етнічні кухні: особливості культури і традицій харчування народів світу: навчальний посібник / В. В. Архіпов. – К.: «Центр учбової літератури», 2016. – 234 с
2. Слащева А. В. Етнічні кухні : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ.- 2020. - 159 с
3. Профатило Л.М. Аналіз ринку та перспективи розвитку закладів ресторанного господарства східної кухні в Україні. [Електронний ресурс]. URL: <https://dspace.nuft.edu.ua/server/api/core/bitstreams/f6a68889-b01c-43ca-8aab-ed7a64032e12/content>
4. Аналіз ринку креветок, напівфабрикатів суши і вонтонів в Україні за 2021 рік. [Електронний ресурс]. URL: <https://pro-consulting.ua/>

5. Галасюк С. С. Особливості розвитку етнічних ресторанів в Одеському регіоні. [Електронний ресурс]. URL: <http://dspace.oneu.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/5775/1/>

6. Prilepa N., Tomalia T. Main trends in the development of Ukraine's restaurant business in the conditions of the pandemic" / "Modern aspects of science" 16- th volume of the international collective monograph/ Mezinárodní Ekonomický Institut s.r.o. (Czech Republic) 2022, p.139-150.

7. Tomalia T. Prilepa N. Problems of management and development directions of restaurant business during the pandemic / "Current issues of modern development of socio-economic systems in the context of the COVID-19 pandemic" Scientific monograph/VUZF University of Finance, Business and Entrepreneurship (Sofia, Bulgaria), December 2021.

References

1. Arkhipov V. V. Etnichni kuhni: osoblyvosti kultury i tradytsii kharchuvannya narodiv svitu: navchalnyi posibnyk / V. V. Arkhipov. – K.: «Tsentr uchbovoi literatury», 2016. – 234 s

2. Slashcheva A. V. Etnichni kuhni : navch. posib. Kryvyi Rih : DonNUET. - 2020. - 159 s

3. Profatylo L.M. Analiz rynku ta perspektyvy rozvytku zakladiv restorannoho hospodarstva skhidnoi kuhni v Ukraini. [Elektronnyi resurs]. URL: <https://dspace.nuft.edu.ua/server/api/core/bitstreams/f6a68889-b01c-43ca-8aab-ed7a64032e12/content>

4. Analiz rynku krevetok, napivfabrykativ sushi i vontoniv v Ukraini za 2021 rik. [Elektronnyi resurs]. URL: <https://pro-consulting.ua/>

5. Halasiuk S. S. Osoblyvosti rozvytku etnichnykh restoraniv v Odeskomu rehioni. [Elektronnyi resurs]. URL: <http://dspace.oneu.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/5775/1/>

6. Prilepa N., Tomalia T. Main trends in the development of Ukraine's restaurant business in the conditions of the pandemic" / "Modern aspects of science" 16- th volume of the international collective monograph/ Mezinárodní Ekonomický Institut s.r.o. (Czech Republic) 2022, p.139-150.

7. Tomalia T. Prilepa N. Problems of management and development directions of restaurant business during the pandemic / "Current issues of modern development of socio-economic systems in the context of the COVID-19 pandemic" Scientific monograph/VUZF University of Finance, Business and Entrepreneurship (Sofia, Bulgaria), December 2021.