

DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2025-76-23>

УДК 330.101

ОСОБЛИВОСТІ ВИКОРИСТАННЯ ЕТНІЧНИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ДЛЯ РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ СТРАВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

FEATURES OF USING ETHNIC FOOD PRODUCTS TO EXPAND THE RANGE OF DISHES IN RESTAURANT ESTABLISHMENTS

Мітал Олена Георгіївна

кандидат економічних наук, доцент,
Таврійський національний університет імені В.І. Вернадського
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-4101-3081>

Mital Olena

V.I. Vernadsky Taurida National University

У статті розглянуто особливості використання етнічних харчових продуктів у закладах ресторанного господарства в умовах глобалізації та міжкультурної взаємодії. Досліджено сучасні тенденції крос-культурного обміну у сфері гастрономії, а також вплив міжнародних кулінарних трендів на формування асортименту страв. Проаналізовано роль етнічних продуктів у розвитку гастрономічної культури, розширенні кулінарного кругозору споживачів і підвищенні конкурентоспроможності підприємств ресторанного бізнесу. Окреслені питання використання етнічних харчових продуктів для розширення асортименту страв у меню вітчизняних закладів харчування. Надано пропозиції щодо ефективного використання етнічних харчових продуктів для створення унікальної пропозиції та формування позитивного іміджу сучасних закладів ресторанного господарства.

Ключові слова: етнічні продукти, ресторанне господарство, міжкультурне меню, фьюжн-кухня, кулінарні тренди, кулінарна етнологія.

The article examines the features of the use of ethnic food products in restaurant establishments in the context of globalization and intercultural interaction. The relevance of this study is to provide a response to European integration changes in the Ukrainian economic space, the unification of national culinary traditions and international culinary experience. The purpose of this work is a comprehensive analysis of the use of ethnic food products in the restaurant industry in the context of globalization and the development of intercultural interaction. The study sets the task of identifying the main advantages, potential risks and motivations for introducing ethnic products in restaurant service, as well as outlining ways to form competitive advantages of catering establishments by expanding the range of dishes based on ethnic ingredients. Modern trends in cross-cultural exchange in the field of gastronomy, as well as the influence of international culinary trends on the formation of the range of dishes, are studied. Modern trends in cross-cultural exchange in the field of gastronomy are manifested in the active interaction of various national cuisines and the constant borrowing of new tastes, techniques and ingredients. International culinary trends have a significant impact on the formation and renewal of the range of dishes in restaurants, contributing to the emergence of unique gastronomic combinations and innovative solutions in the menu. Thanks to this, not only the variety of dishes offered is expanded, but also a special atmosphere of openness to new cultural influences is formed, which allows restaurants to stand out from the competition and attract a wider audience. International culinary trends can stimulate cross-cultural exchange of culinary ideas and ingredients. This can lead to the emergence of new synthesized dishes or to the adaptation of traditional recipes under the influence of other cuisines. The role of ethnic products in the development of gastronomic culture, expanding the culinary horizons of consumers and increasing the competitiveness of restaurant business enterprises is analyzed. The issues of using ethnic food products to expand the range of dishes in the menu of domestic catering establishments are outlined. The use of ethnic products in the menu of an establishment allows you to create both traditional national dishes and creative fusion recipes that combine elements of several cuisines of the world. Suggestions are given for the effective use of ethnic food products to create a unique offer and form a positive image of modern restaurant establishments.

Keywords: ethnic products, restaurant industry, intercultural menu, fusion cuisine, culinary trends, culinary ethnology.

Постановка проблеми. В умовах глобалізації та інтенсивного міжкультурного обміну ресторанний сектор стикається з новими викликами та можливостями, пов'язаними з впровадженням етнічних харчових продуктів у меню. Динамічний розвиток гастрономічних тенденцій вимагає від закладів громадського харчування не лише реагування на різноманітні смакові вподобання сучасного споживача, але й створення унікальних конкурентних переваг, збагачуючи свій асортимент специфічними продуктами та стравами з різних національних кухонь. Сучасною тенденцією цивілізованого світу є розвиток мультикультурного суспільства, якому притаманне різноманіття пропозиції національних страв. Україна перебуває у цьому загальноєвропейському мейнстрімі, поступово збагачуючи асортимент ресторанних страв за національною, релігійною (халяль, кошер, веган) специфікою, а також за рахунок уведення екзотичних видів харчових продуктів. Для українців вже стали звичними суперфуду з ягодами годжі та асаї, широкого вжитку знайшло використання куркуми у якості спеції та барвника. Останнім часом українські ресторани збагатили меню жаб'ячими стегенцями та равликами, що є запозиченням із Франції та франкомовних країн. Водночас процес інтеграції етнічних продуктів у традиційну ресторанну практику супроводжується низкою питань, пов'язаних з адаптацією рецептів, збереженням автентичності, забезпеченням якості та безпеки їжі, а також прийняттям нових смаків клієнтами. На цьому тлі виникає потреба в ретельному аналізі переваг, потенційних ризиків та мотивації використання етнічних харчових продуктів, а також оцінці їх впливу на розвиток гастрономічної культури та конкурентоспроможність ресторанних підприємств.

Аналіз останніх досліджень та публікацій. В останній час ми спостерігаємо зростаючий інтерес до вивчення сучасних харчових тенденцій та їхнього впливу на здоров'я та якість життя. Науковці та експерти у галузі харчування та дієтології проводять численні дослідження, що дозволяють оцінити переваги та ризики різних етнічних харчових продуктів, а також зрозуміти мотивації споживачів. Серед чинників культурного характеру тенденція, що формує сучасні харчові звички, полягає у дослідженні нових горизонтів харчування та поєднання локальної і закордонної сировини. У площині вітчизняних розвідок, цю тему досліджують на міждисциплінарному

рівні В.В. Архіпов, Г.Г. Вишневецька, В.А. Русавська, П.Х. Пономарьов, О.П. Плюта, М.І. Філь, В.А. Челимбиенко та інші.

Виділення невирішених раніше частин загальної проблеми. На жаль проблему використання етнічних харчових продуктів у ресторанному господарстві в умовах глобалізації та розвитку міжкультурної взаємодії досліджено мало. Бракує визначень основних переваг та потенційних ризиків й мотивації запровадження етнічних продуктів у ресторанному сервісі, а також визначення шляхів формування конкурентних переваг закладів харчування за рахунок розширення асортименту страв на основі етнічних інгредієнтів. Дослідженню цих питань присвячене наше дослідження.

Формулювання цілей статті. Проаналізувати використання етнічних продуктів у ресторанах в умовах глобалізації та міжкультурної взаємодії. Визначити переваги, ризики й мотивацію впровадження етнічних продуктів у ресторанному сервісі.

Виклад основного матеріалу дослідження. Сучасні глобалізаційні тенденції у розвитку кулінарної етнології полягають у зростанні взаємозв'язків між різними кулінарними традиціями та культурами навколо світу. Однією з головних тенденцій є міжнародний обмін кулінарними знаннями та інгредієнтами, що призводить до збагачення та різноманітності страв. Зростає популярність екзотичних продуктів та страв з різних куточків світу, а також виникають нові кулінарні комбінації та інноваційні прийоми приготування. Сьогодні, спостерігається тенденція до глобального поширення кулінарних традицій через масові медіа та соціальні мережі. Завдяки широкому доступу до інформації, люди можуть вивчати та спробувати страви з усього світу безпосередньо вдома або в ресторанах. Це сприяє культурному обміну та розширенню кулінарного кругозору [1, с. 112–118].

Міжнародні кулінарні тренди можуть стимулювати крос культурний обмін кулінарними ідеями та інгредієнтами. Це може призвести до появи нових синтезованих страв або до адаптації традиційних рецептів під впливом інших кухонь. Наприклад, поява японських «суші-бургерів» або індійських «тандурі-піци» є прикладами такого крос-культурного обміну [2].

Дотримуючись старовинних рецептів та впроваджуючи нові кулінарні тренди, кожна країна створює свої неповторні кулінарні шедеври, які вражають, підкреслюють та об'єднують людей.[3]

Етнічні харчові продукти – це продукти, які є характерними для певної національної або регіональної кухні, традиційно використовуються у приготуванні страв конкретного етносу. До таких продуктів відносять спеції, соуси, злаки, овочі, фрукти, м'ясні та рибні делікатеси, напої, ферментовані вироби тощо. Вони несуть у собі автентичність, особливий характер і смакову палітру, що формувалися впродовж століть.

Смак – це унікальний код культури та історії, вишукана мова, якою кожна країна розповідає свою унікальну історію. Кулінарні особливості різних країн світу – це подорож через аромати, смаки та традиції, які розкривають багатство та різноманіття нашого глобального кулінарного спадку.

Залучення етнічних харчових продуктів у ресторанне господарство дає змогу розширити межі гастрономічного досвіду для гостей, адже кожна етнічна страва – це не просто їжа, а своєрідна мандрівка у культуру, традиції та атмосферу іншої країни. Саме через смак, форму і спосіб подачі страви відвідувачі можуть доторкнутися до спадку різних народів, не залишаючи власного міста.

Для рестораторів використання етнічних продуктів відкриває нові можливості для створення унікального меню, що вирізняється на тлі типових пропозицій. Це сприяє залученню ширшої аудиторії, серед якої є й ті, хто цінує екзотику або прагне відчувати «смак дому» далеко від батьківщини. Також це підсилює імідж закладу як інноваційного, з відкритістю до світових тенденцій і повагою до кулінарного різноманіття. Крім того, використання автентичних інгредієнтів гарантує високу якість страв і підвищує довіру до ресторану серед поціновувачів певної кухні. Це дає змогу формувати

багатогранний асортимент, експериментувати з поєднанням інгредієнтів і створювати нові авторські страви на основі етнічних традицій. У кожному випадку етнічні продукти збагачують гастрономічну палітру закладу, роблячи його частиною глобальної кулінарної спільноти.

Народну кухню кожної країни характеризують неповторні методи приготування, технології, релігійні вірування, локальні продукти. Кулінарні уподобання, особливості приготування страв та способи їх подання склалися протягом століть під дією природно-географічних умов і зумовлених ними напрямів господарської діяльності – землеробство, тваринництво, рибальство, бджільництво тощо [4, с. 147].

Згідно дослідженням є декілька тлумачень поняття етнічного продукту та етнічних страв. У вузькому сенсі етнічні страви визначаються як страви, що походять зі спадщини та культури етнічної групи, яка використовує свої знання про місцеві інгредієнти рослинного та/або тваринного походження. Для ілюстрації, індійські страви з Індії, страви маорі з Нової Зеландії та страви масаї з Кенії вважаються етнічною їжею. У ширшому сенсі етнічні страви можна визначити як кухню етнічної групи або країни, яка культурно та соціально прийнята споживачами за межами відповідної етнічної групи. Наприклад, грецькі страви, індійські страви, італійські страви, тайські страви тощо, вважаються етнічною їжею за межами своїх країн [5, с. 1].

Кожен регіон містить безліч локальних продуктів, одні з яких є вузько розповсюдженими, та маловідомими за межами свого регіону, натомість інші завойовували велику частку ринку та мають прихильників з усього світу (табл. 1).

Таблиця 1

Популярні продукти етнічних кухонь

Кухня	Інгредієнти
Азійська кухня	рис басматі, соєвий соус, м'ясо, водорості, імбир, кунжут, спеції карі, куркума, локшина удон, темпе, тофу
Середземноморська кухня	оливкова олія, каперси, маслини, пармезан, в'ялені томати, базилік, розмарин, хамон, артишоки
Латиноамериканська кухня	кукурудзяна мука, чилі, кінза, авакадо, чорна квасоля, лайм, тортильї, спеції «адобо»
Близькосхідна кухня	кускус, тахіні, хумус, фініки, гранат, баранина, шафран, кардамон
Африканська кухня	теф, батат, сорго, тамаринд, арахісова паста, мікс спецій «бербере»
Кавказька кухня	Страви гриль, аджика, ткемалі, баклажани, свіжі розсільні сири, зіра, імеретинський шафран, спеції «хмелі-сунелі»

Джерело: сформовано авторами на основі [12–13; 14, с. 99]

Згідно з прогнозом Агенції з дослідження бізнесу, глобальний ринок етнічної їжі очікується зрости до 77,55 мільярдів доларів до 2027 року з річною зростанням на 10,2%. Основними факторами, що сприяють цьому дивовижному темпу зростання на ринку етнічної їжі, є переважно зростання імміграції, включаючи освітні цілі, можливості працевлаштування та кілька інших факторів. США становлять понад 50% світового споживання етнічної їжі, тоді як Європа займає понад 30% частку ринку по всьому світу на основі інформації з 2021 року. [6]

Робота з етнічними продуктами має ряд особливостей щодо логістичних перевезень, які ускладнюються через обмежену доступність або сезонність інгредієнтів, та сприйняття споживачів, деякі страви потребують адаптації для місцевих споживачів, оскільки не всі інгредієнти зрозумілі споживачам та користуються попитом на ринку, і саме через цю проблему створюється найбільша перешкода та найбільша можливість для впровадження національних страв – міксація смаків та заміна певних інгредієнтів адаптують страву для споживача та допомагають вирішити логістичні проблеми. Яскравим прикладом такої заміни є відома морква по-корейськи, яка була створена корейськими мігрантами як заміна звичної для них ферментованої пекінської капусти кімчі. Деякі страви інших національних кухонь запозичуються і приживаються серед інших народів. Проте віддаленість від регіонів, де ці страви є традиційними, дещо ускладнюють приготування. Частіше це відбувається у зв'язку з відсутністю інгре-

дієнтів страви, які замінюють на традиційні для країни, в якій готується ця страва. Національна кухня пристосовується до кулінарних уподобань народів, які проживають на інших територіях. Заміна незвичних інгредієнтів сприяє виникненню страв, концепт яких нагадує прототип, проте, інгредієнти будуть близькими вже іншому етносу, іншій культурі.

Ще однією проблемою постає зберігання специфічних продуктів, яке часто вимагає спеціального обладнання й окремих умов, особливо це стосується сезонних овочів та фруктів. Наразі українські фермери почали вирощувати деякі етнічні культури, наприклад батат, певні види гарбузових рослин, таких як ківано, момордика, тощо. Є ферми, що спеціалізуються на розведенні равликів, страусів, буйволів. Така взаємодія агробізнесу та ресторанного сектору призводить до популяризації багатьох корисних етнічних харчових продуктів серед широкого кола українських споживачів. Також існує потреба у створенні додаткового освітнього середовища, тому що персоналу необхідно опановувати нові навички для приготування та подачі етнічних страв, знати харчову цінність та нутритивну користь етнічних інгредієнтів (табл. 2).

Інтеграція національних кухонь та поєднання локальних продуктів з закордонними інгредієнтами створило одну з найяскравіших тенденцій сучасної ресторанної справи – ф'южн-кухню, яка поєднує продукти, техніки та традиції різних народів. Ф'южн дозволяє створювати унікальні страви, що дивують відвідувачів несподіваними поєднаннями смаків і текстур. Наприклад, суші з українським

Таблиця 2

Переваги використання етнічних продуктів у меню

Перевага	Опис
Розширення асортименту	Завдяки етнічним продуктам можливо наповнити меню стравами, які є незвичними для місцевого споживача та привабливими для туристів.
Формування унікальної ідентичності закладу	Оригінальні страви на основі етнічних інгредієнтів підкреслюють авторський підхід кухаря, формують впізнаваність бренду.
Зростання лояльності клієнтів	Відвідувачі, які цінують різноманіття, з задоволенням повертаються в заклади, де можуть відкрити для себе нові смаки.
Можливість залучення нових аудиторій	Включення страв з урахуванням дієтичних, релігійних або етнокультурних особливостей (наприклад, халяль, кошер, веганські страви) розширює цільову аудиторію.
Підвищення іміджу та престижу	Заклади, що впроваджують інноваційні етнічні елементи, часто отримують позитивний відгук у ЗМІ та користуються попитом серед гурманів.

Джерело: Розроблено автором

буряком і хроном, чи піца з кавказькими спеціями, або в'єтнамський суп фо з додаванням місцевої риби – подібні кулінарні експерименти сприяють формуванню іміджу закладу як сучасного, відкритого до інновацій. Кухня ф'южн – це фантазійний, творчий напрямок в кулінарії, в якому змішуються технології і продукти географічно віддалених національних кухонь. Цей стиль особливо модний в останні кілька десятиліть, але назвати його новим було б помилкою, адже вся історія кулінарії – це поступове змішання і взаємопроникнення культур. Американці дали красиву назву цієї тенденції наприкінці 1970-х, «ф'южн» – коли в Каліфорнію з'їхалися представники тихоокеанських, південноамериканських і європейських народів, де були й талановиті кухари. Перший ресторан у стилі ф'южн був відкритий в Лос-Анжелесі. Кухарами в ньому працювали американці, японці і італійці. Спочатку під словом ф'южн уявляли злиття традицій сходу і заходу, наприклад, японської та французької кухні, а пізніше поняття розширилося і стало означати інтеграцію будь-яких, культур [7].

Важливе місце у ф'южн-кухні займають саме етнічні продукти, які надають стравам нових смакових нюансів і дозволяють вийти за межі звичних кулінарних уявлень. Додаючи до класичних рецептів нетипові для регіону інгредієнти – наприклад, спеції з Індії, азійські соуси чи екзотичні овочі, – кухари створюють гармонійну палітру, яка поєднує автентичність і креативність. Використання етнічних продуктів у ф'южн-рецептах не лише розширює діапазон смаків, а й сприяє знайомству гостей із різними культурами, трансформуючи кожну вечерю на цікавий гастрономічний експеримент. Уміле поєднання регіональних і етнічних компонентів часто народжує нові кулінарні тренди, а також формує впізнаваний стиль ресторану, роблячи його привабливим для шукачів нових відчуттів.

Одним з найважливіших кроків щодо введення етнічних продуктів у меню ресторану є всебічний аналіз ринку та цільової аудиторії. Можна провести певні тест-драйви етнічної страви у вигляді сезонної пропозиції, або страви від шефа, але, необхідно закласти певний термін часу для ознайомлення аудиторії з новими та незвичними інгредієнтами. Для пришвидшення просування етнічної страви краще здійснювати маркетингове супроводження нових страв через соціальні мережі, дегустаційні заходи та тематичні гастрономічні вечори.

Також треба зважити на певні ризики виникнення алергічних реакцій і дослідити фармакологічні властивості етнічного продукту. Особливо це стосується спецій, приправ, морепродуктів та горіхів. Наразі ця інформація, як правило, є у країні походження продукту харчування. Для вирішення проблем з подачею та супроводом етнічних страв у закладі харчування необхідно організовувати підвищення кваліфікації персоналу, зокрема шляхом тренінгів і майстер-класів за участю шеф-кухарів, які спеціалізуються на відповідних етнічних кухнях.

Висновки. Використання етнічних харчових продуктів у сучасних закладах ресторанного господарства відкриває нові можливості для розширення асортименту страв, підвищення привабливості та конкурентоспроможності підприємств. Це сприяє не лише збагаченню гастрономічної культури, а й зміцненню міжкультурного діалогу та взаєморозуміння. Проте для успішної інтеграції етнічних елементів необхідно враховувати особливості локального ринку, технологічні й логістичні аспекти, дбати про якість і безпеку, а також інвестувати у розвиток професійних компетенцій персоналу. Тільки комплексний і креативний підхід дозволить закладу ресторанного господарства стати справжнім майданчиком для кулінарних відкриттів і незабутніх гастрономічних вражень.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ:

1. Вишнеvsька Г. Г. Потенціал кулінарних турів у контексті спеціалізованого туризму. *Актуальні проблеми історії, теорії та практики художньої культури*. 2013. Вип. 31. С. 112–118.
2. Dasilva D. Assessing The Economic Potential For Culinary Tourism In Suriname: A Value Chain Approach. URL: <http://www.surinamecompete.org/wpcontent/uploads/2016/01/Assessing-The-Economic-Potential-Of-Culinary-Tourism-Revised.pdf>. (дата звернення 25.03.2025).
3. Кулінарні особливості різних країн світу. URL: <https://ilona-product.com/info/info-kulinarni-osoblyvosti-riznykh-krayin-svitu/> (дата звернення 10.04.2025)
4. Плюта О.П. Національна кухня як комплекс культурно-побутових традицій українців. *Культура та сучасність*. 2017. № 1. С. 147–151.
5. Dae Young Kwon. What is ethnic food? *Journal of Ethnic Foods*, Volume 2, Issue 1, 2015, Page 1. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.jef.2015.02.001>

6. Автентичні смаки, представлені в заморожених продуктах – огляд глобального ринку етнічної їжі. URL: <https://www.anko.com.tw/uk/news/News-epaper-202304.html> (дата звернення 10.04.2025)

7. Нікорич І.В. Фантазійний напрямок в кулінарії. URL: <https://dspace.nuft.edu.ua/server/api/core/bitstreams/ac99c4b8-9194-42f5-8a0f-46ba659df7df/content> (дата звернення 12.04.2025)

REFERENCES:

1. Vishnevskaya, G. G. (2013). Potentsial kulinarlykh turiv u konteksti spetsializovanoho turizmu [The potential of culinary tours in the context of specialized tourism]. *Aktual'ni problemy istorii, teorii ta praktyky khudozhn'oi kultury, – The potential of culinary tours in the context of specialized tourism*. Vol. 31, pp. 112–118.

2. Dasilva, D. (2016). Assessing the Economic Potential for Culinary Tourism in Suriname: A Value Chain Approach. Available at: <http://www.surinamecompete.org/wp> (accessed February 25, 2025)

3. Kulinarne osoblyvosti riznykh krain svitu. [Culinary features of different countries of the world]. Available at: <https://ilona-product.com/info/info-kulinarne-osoblyvosti-riznykh-krayin-svitu/> (accessed April 10, 2025).

4. Pliuta, O. P. (2017). Natsionalna kukhnia yak kompleks kulturno-pobutovykh tradytsii ukrainsiv [National cuisine as a complex of cultural and everyday traditions of Ukrainians]. *Kultura ta suchasnist', – Culture and modernity*. Vol. 1, pp. 147–151.

5. Dae Young Kwon.(2015) What is ethnic food? *Journal of Ethnic Foods*, Volume 2, Issue 1, Page 1. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.jef.2015.02.001>. (In English)

6. Avtentychni smaky, predstavleni v zamorozhenykh produktakh: ohliad hlobalnogo rynku etnichnoi izhi [Authentic flavors presented in frozen products – an overview of the global ethnic food market]. Available at: <https://www.anko.com.tw/uk/news/News-epaper-202304.html> (accessed April 10, 2025).

7. Nikorich, I. V. Fantaziyni napriamok v kulinarii [A fantasy direction in cooking]. Available at: <https://dspace.nuft.edu.ua/server/api/core/bitstreams/ac99c4b8-9194-42f5-8a0f-46ba659df7df/content> (accessed April 12, 2025).