

DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2026-85-150>

УДК 641.5:39(477.83)

ДЕГУСТАЦІЯ ТА ПОПУЛЯРИЗАЦІЯ БОЙКІВСЬКОЇ ГАСТРОНОМІЧНОЇ СПАДЩИНИ ДО НАЦІОНАЛЬНОГО РЕКОРДУ УКРАЇНИ

TASTING AND PROMOTION OF BOYKO GASTRONOMIC HERITAGE TOWARDS A NATIONAL RECORD OF UKRAINE

Німець Андрій Степанович

аспірант,

Львівський державний університет фізичної культури
імені Івана БоберськогоORCID: <https://orcid.org/0009-0003-1576-9795>**Паска Марія Зіновіївна**

доктор ветеринарних наук, професор,

завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу,
Львівський державний університет фізичної культури
імені Івана БоберськогоORCID: <https://orcid.org/0000-0002-9208-1092>**Петришин Наталія Ярославівна**

кандидат технічних наук, доцент,

доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу,
Львівський державний університет фізичної культури
імені Івана БоберськогоORCID: <https://orcid.org/0000-0001-7974-0308>**Nimec Andriy, Paska Mariia, Petryshyn Natalia**

Ivan Boberskyi Lviv State University of Physical Culture

Дослідження присвячене аналізу можливостей організації дегустації та популяризації бойківських традиційних страв у форматі культурно-гастрономічної події, орієнтованої на встановлення Національного рекорду України. Розглянуто ресурсний потенціал регіону, автентичність рецептур, логістичні та організаційні аспекти проведення масових дегустацій, а також інструменти культурної репрезентації. Обґрунтовано доцільність поєднання гастрономічної спадщини з подієвим туризмом як чинника популяризації бойківської культури та підвищення її впізнаваності на національному рівні. У статті проаналізовано дегустаційні показники якості страв та популяризація бойківської гастрономічної спадщини, що завершилася встановленням національного рекорду України. Проаналізовано інтеграцію 32 автентичних бойківських страв у єдине ресторанне меню та їхній культурний, історичний і гастрономічний потенціал. Встановлено, що такі ініціативи сприяють збереженню нематеріальної культурної спадщини, розвитку гастрономічного туризму та зміцненню національної ідентичності. Використано методи польових досліджень, аналізу меню та історичної перевірки рецептів. Результати підкреслюють роль гастрономії як інструменту культурного самоствердження, громадського залучення та популяризації локальної спадщини у сучасній індустрії гостинності.

Ключові слова: гостинність, інклюзивність, безбар'єрність, адаптація.

This article examines the tasting and promotion of the Boykiv gastronomic heritage in Ukraine, culminating in the establishment of a national record for the largest number of authentic Boykiv dishes presented within a single restaurant menu. The study is devoted to analyzing the possibilities of organizing the tasting and promotion of traditional Boyko dishes in the format of a cultural and gastronomic event aimed at establishing a National Record of Ukraine. It examines the region's resource potential, the authenticity of recipes, as well as the logistical and organizational aspects of conducting large-scale tastings and the tools of cultural representation. The study



substantiates the feasibility of combining gastronomic heritage with event tourism as a factor in promoting Boyko culture and enhancing its recognition at the national level. The study focuses on 32 traditional dishes, analyzing their historical, cultural, and culinary significance as part of the region's intangible cultural heritage. By integrating these dishes into a modern hospitality context, the initiative demonstrates how regional culinary traditions can strengthen national identity, enhance gastronomic tourism, and preserve local culinary knowledge for future generations. Methodologically, the research is based on fieldwork, menu analysis, historical verification of recipes, and interviews with culinary experts and practitioners. The findings highlight the potential of gastronomy as a tool for cultural preservation, public engagement, and promotion of local heritage, offering practical implications for the hospitality and tourism sectors. Furthermore, the project underscores the role of academic-practical collaboration in documenting and disseminating regional culinary practices, providing a replicable model for other regions seeking to valorize their gastronomic traditions. Overall, the study contributes to the interdisciplinary understanding of gastronomy as a vector for cultural, social, and economic development, emphasizing its strategic importance within contemporary hospitality management and national heritage initiatives.

Keywords: hospitality, inclusivity, barrier-free access, adaptation.

Постановка проблеми. У сучасних умовах збереження та популяризація нематеріальної культурної спадщини є важливим напрямом розвитку суспільства, культури та туризму. Особливе місце у цьому процесі займає традиційна кухня, яка відображає історичний досвід, побут, природні умови та культурні традиції певного регіону. Однією з таких унікальних складових української гастрономічної культури є бойківська кухня, що сформувалася на території історико-етнографічного регіону Бойківщини та має власні автентичні рецепти, технології приготування страв і традиції харчування.

Попри значну культурну цінність, бойківська гастрономічна спадщина сьогодні недостатньо популяризована на національному рівні. Багато традиційних рецептів зберігаються лише у родинній пам'яті або локальних громадах і поступово втрачаються під впливом глобалізації, зміни способу життя та поширення стандартизованої масової кухні. Це створює ризик втрати важливих елементів регіональної кулінарної традиції.

Одним із ефективних способів збереження та популяризації традиційної кухні є організація гастрономічних заходів, дегустацій, фестивалів та кулінарних презентацій, які привертають увагу громадськості до автентичних страв. Важливу роль у цьому процесі можуть відігравати культурно-гастрономічні ініціативи, спрямовані на встановлення національних рекордів, що сприяють популяризації регіональної кухні, розвитку гастрономічного туризму та підвищенню зацікавленості суспільства до традиційної кулінарної спадщини.

У зв'язку з цим актуальним є дослідження можливостей організації дегустації та популяризації бойківських традиційних страв у форматі культурно-гастрономічної події, спрямованої на встановлення Національного

рекорду України. Такий підхід дозволяє не лише привернути увагу до унікальності бойківської кухні, але й сприяти її збереженню, відродженню та інтеграції у сучасний гастрономічний простір України.

Таким чином, проблема дослідження полягає у необхідності пошуку ефективних шляхів популяризації бойківської гастрономічної спадщини, зокрема через проведення дегустаційних заходів та реалізацію культурно-гастрономічних проєктів, що можуть бути представлені на рівні Національного рекорду України.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Дослідження гастрономічної спадщини етнографічних регіонів України, зокрема Бойківщини, є важливим напрямом сучасної етнології, культурології та індустрії гостинності. Наукові праці у цій сфері висвітлюють особливості формування традиційної кухні, її роль у збереженні культурної ідентичності та можливості популяризації через гастрономічні події, дегустації та туристичні проєкти [1; 2].

У працях сучасних дослідників підкреслюється, що українська кухня є важливим елементом культурної ідентичності та одним із маркерів національної культури. Зокрема, дослідження Г. Бондаренко розглядає національну кухню як складову культурної пам'яті та соціальної ідентифікації, яка відображає історичний досвід народу, природні умови та традиційний спосіб життя. Авторка наголошує, що популяризація регіональних гастрономічних традицій сприяє збереженню нематеріальної культурної спадщини та формуванню позитивного іміджу країни [5].

Значний внесок у дослідження історії української гастрономічної культури зроблено в працях, присвячених аналізу кулінарних книг та збірників рецептів. Так, О. Брайченко зазначає, що кулінарні книги є важливим джере-

лом вивчення гастрономічної культури, адже вони відображають особливості харчування, кулінарні традиції та зміни у гастрономічних уподобаннях населення. Дослідження таких джерел дає змогу простежити еволюцію кулінарних практик та виявити регіональні особливості української кухні [4].

У роботах, присвячених гастрономічній культурі України, підкреслюється важливість кулінарних збірників та етнографічних матеріалів для реконструкції традиційних страв і технологій їх приготування. Аналіз кулінарних рукописів і друкованих збірок XVIII–XX ст. дозволяє дослідникам відтворити структуру повсякденного та святкового харчування, а також визначити вплив різних культурних традицій на формування української кухні.

Окрему групу джерел становлять дослідження, присвячені бойківській кухні як складовій регіональної гастрономічної культури. У виданні «Бойківська кухня» зібрано автентичні рецепти та кулінарні традиції бойків, що передавалися з покоління в покоління. У книзі представлено характерні страви регіону – мачанки, юшки, терчані галушки, книші, пампухи та інші традиційні вироби, які відзначаються простотою інгредієнтів та самобутністю технології приготування. Видання спрямоване на відродження та збереження кулінарної спадщини Бойківщини, а також на розвиток гастрономічного туризму.

Важливим напрямом сучасних досліджень є практичне впровадження традиційних страв у сферу ресторанного господарства. У працях А. Німця, Н. Петришин та М. Паски розглядаються можливості популяризації бойківської кухні через діяльність закладів ресторанного господарства. Автори наголошують, що відтворення автентичних страв та їх презентація під час тематичних заходів, фестивалів і дегустацій сприяють збереженню культурної спадщини та підвищенню туристичної привабливості регіону [3].

Також у наукових роботах досліджується впровадження окремих традиційних страв у сучасну гастрономічну практику. Зокрема, описано досвід популяризації автентичної страви «вуглянча», яка була адаптована до сучасного ресторанного меню. Автори підкреслюють, що подібні ініціативи сприяють відродженню традиційної кухні та її інтеграції у сучасний гастрономічний простір.

Крім того, дослідники наголошують на значенні гастрономічних фестивалів, дегустаційних заходів і тематичних презентацій для популяризації локальної кухні. Такі події

дозволяють привернути увагу до регіональних кулінарних традицій, сприяють їх популяризації серед туристів та можуть стати основою для встановлення культурних або гастрономічних рекордів. Під час огляду літератури було проведено дослідження потенціалу гастрономічного туризму, місцевих смаків та рецептів, історій страв, а також сезонних або спеціальних страв [11]. Про необхідність вироблення ефективних заходів просування автентичної (локальної) кухні та закладів, що претендують на статус етнічних, гастрономічних брендів присвячено низка робіт висвітлюється у статтях українських науковців та громадських діячів: Боратинський О.В. [1], Паска М [6], Казакевич О. [2], Філь М. [9]. Використано наукові узагальнення Барни М.Ю., Гліненко Л.К., Дайновського Ю.А. [10].

Отже, аналіз наукових джерел свідчить, що бойківська кухня є важливим елементом нематеріальної культурної спадщини України. Її дослідження та популяризація через гастрономічні заходи, дегустації та рекордні кулінарні події сприяють збереженню традицій, розвитку гастрономічного туризму та формуванню позитивного культурного іміджу регіону.

Виділення невирішених раніше частин загальної проблеми. Попри значну кількість досліджень української гастрономічної культури та етнічних кухонь, окремі аспекти бойківської кулінарної спадщини залишаються недостатньо вивченими. Невирішені частини проблеми полягають у відсутності комплексного дослідження бойківської гастрономічної спадщини з точки зору: систематизації автентичних рецептів; національної популяризації та медійної представленості; методики організації дегустаційних заходів і гастрономічних рекордів; інтеграції традиційних страв у сучасні гастрономічні практики. Рішення цих питань створює базу для науково-обґрунтованого підходу до популяризації бойківської кухні та організації культурно-гастрономічних заходів на рівні Національного рекорду України.

Формулювання цілей статті (постановка завдання). Метою даного дослідження є комплексне вивчення бойківської гастрономічної спадщини та розробка ефективних підходів її популяризації через організацію дегустаційних заходів і культурно-гастрономічних ініціатив, спрямованих на встановлення Національного рекорду України.

Об'єктом дослідження виступила гастрономічна дегустація страв бойківської кухні у ресторані «Бойківська гостина». Методологія

базувалася на польових етнографічних дослідженнях (збір рецептур у гірських районах), методі історичної реконструкції та дегустаціях, відпрацюваннях технологічних карт з метою адаптації старовинних рецептів до умов професійної кухні без втрати автентичності.

Ініціаторами встановлення рекорду виступили аспірант ЛДУФК імені Івана Боберського Андрій Німець та рестораторка Анастасія Бударенко під науковим керівництвом професорки, завідувачки кафедри готельно-ресторанного бізнесу ЛДУФК імені Івана Боберського Марії Паски. Реалізація проекту демонструє, що гастрономічна практика може виконувати функцію інструменту збереження та популяризації нематеріальної культурної спадщини.

Виклад основного матеріалу дослідження. Сучасна індустрія гостинності України демонструє зростаючий інтерес до локальної ідентичності. Бойківщина, один із найсамобутніших етнографічних регіонів Карпат, тривалий час залишалася малодослідженою у професійному ресторанному дискурсі. У листопаді 2025 року в межах VI Міжнародної науково-практичної конференції «Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності» було зафіксовано Національний рекорд України за найбільшу кількість автентичних бойківських страв, приготованих в одному ресторані – 32 страви у комплексному меню ресторану «Бойківська гостина». Досягнення стало результатом багаторічної експедиційної та наукової роботи керівника ресторану та аспіранта кафедри готельно-ресторанного бізнесу ЛДУФК імені Івана Боберського і є першим подібним рекордом, присвяченим кулінарній спадщині бойків.

Фіксація рекорду здійснена представниками Національного реєстру рекордів України (керівник – Лана Ветрова) після ретельної перевірки автентичності назв страв, використаних інгредієнтів та технологій приготування. Наукова цінність проекту полягає у створенні методологічної моделі систематизації та популяризації локальної кулінарної традиції в умовах сучасної гастрономічної індустрії. Практична значущість проявляється у впровадженні цієї моделі як інструменту розвитку гастрономічного туризму, культурних заходів та формування національної ідентичності, що підтверджується включенням проекту до ювілейного видання «ТОП-100 рекордів України».

Фіксація цього рекорду демонструє кілька важливих науково-практичних аспектів:

1. Систематизація традиційних страв: меню стало інтегрованим каталізатором збереження кулінарної спадщини Бойківщини.

2. Популяризація локальної кухні: заходи такого формату привертають увагу науковців, туристів та громадськості, що сприяє розвитку гастрономічного туризму.

3. Інтеграція культури та гастрономії: поєднання дегустацій, наукових презентацій та сувенірної продукції створює мультидисциплінарну платформу для популяризації культурної спадщини.

4. Методологічна модель: подія може слугувати прикладом для організації аналогічних гастрономічних заходів у інших регіонах України.

До основного меню, представленого для дегустації, увійшли традиційні бойківські страви, що відображають локальні кулінарні традиції, технології приготування та культурні особливості регіону:

- Салат із квашеної капусти;
 - Мاستика з яськи;
 - Підбиваний борщ із Боберки (питний, заправлений сметаною на м'ясному та квасному розсолі);
 - Грибна юшка з білих грибів;
 - Капусняк "Карпатський" з реберцем та пшоном;
 - Токан – кукурудзяна крупа, зварена на воді та вершках;
 - Лиганці з начинкою (домашній сир, гриби з м'ясом);
 - Терчаники (страви з тертої картоплі);
 - Терчані пироги з тертої картоплі та домашнього сиру;
 - Книші (з картоплею та капустою або м'ясним фаршем);
 - Ощипок – традиційний бойківський хліб, який щипали руками;
 - Будз – овечий або коров'ячий сир;
 - Мариновані білі гриби;
 - Пструг (форель) «на грани»;
 - Родинний сирник від бабці Анці;
 - Карпатський чай;
 - «Чорні» пироги з борошна грубого помолу;
 - Десерт «Пень» (улюблений десерт Петра Франка, сина Івана Франка);
 - Вар (узвар).
- Крім цього, до рекорду були включені сезонні адаптовані страви:
- Салат із сиру вурда;
 - «Білий» борщ з пшоном та білими грибами;

- Фрига – топлена бринза з підчеревиною та курячим яйцем;
- Зупа «Полонинська» по-міжгірськи (з телятиною);
- Гопка;
- «Мокрі» деруни («деруни в глечуку»);
- Голубці з тертої бульби;
- Квас житній із цикорієм та квас із румбамбару (ревеня);
- Кава «Франкова-трюхоповерхова»;
- Кава «Кульчицького» з молоком і медом;
- «Франкові медові напої».

Також у межах заходу була представлена локальна продукція Бойківщини, що включала сувеніри та гастрономічні вироби регіону, що сприяло комплексній промоції бойківської кулінарної спадщини та регіональної ідентичності.

Таким чином, організація дегустаційного заходу та встановлення Національного рекорду України слугує не лише відзначенням бойківської кухні, а й науково-практичною моделлю популяризації регіональної гастрономічної спадщини, інтеграції традицій у сучасний гастрономічний простір та розвитку культурного туризму.

Висновки. Проведена дегустація та офіційна фіксація рекорду України 14 листопада 2025 року підтвердили унікальність і культурну цінність бойківської кухні. Досягнення, що увійшло до Національного реєстру рекордів, включало 32 автентичні страви, які представляють локальні кулінарні традиції та демонструють різноманітність технологій

приготування та смакових характеристик регіональної кухні.

– Рекорд дав змогу задокументувати традиційні страви Бойківщини у комплексному меню, що сприяє їхньому науковому та практичному опрацюванню.

– Дегустаційний захід підвищив увагу громадськості, туристів і науковців до бойківської гастрономічної традиції, сприяючи розвитку гастрономічного туризму.

– Поєднання дегустацій, науково-практичної конференції та сувенірної продукції створило ефективну платформу для промоції культурного регіону.

– Організація події демонструє практичну модель популяризації традиційної кухні через гастрономічні рекорди, яку можна застосовувати в інших регіонах України для збереження нематеріальної культурної спадщини.

– Презентація бойківської кухні підкреслила її значення як елемента національної ідентичності та культурної пам'яті, що може бути використано для формування туристичних маршрутів і тематичних гастрономічних програм.

Таким чином, проведене дослідження та організація дегустаційного заходу підтвердили, що бойківська гастрономічна спадщина має значний потенціал для наукового, культурного та туристичного розвитку України. Встановлення Національного рекорду України не лише фіксує унікальні кулінарні традиції, а й створює модель інтеграції регіональної культури у сучасний гастрономічний простір.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ:

1. Паска М., Боратинський О. Розвиток автентичної кухні на основі регіональності у контексті туристичних подорожей Львівщиною. *Економіка та суспільство*. 2024. № 69. С. 159–172. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-69-159>
2. Казакевич О. Гастрономічна культура України у віддзеркаленні кулінарних збірників XVIII – початку XX ст. *Актуальні питання суспільних наук та історії медицини. Спільний українсько-румунський науковий журнал (АПСНІМ)*. 2020. № 2 (26). С. 74–78.
3. Німець А., Петришин Н., Паска М. Популяризація страв етнічної кухні (на прикладі ресторану «Бойківська гостина»). *Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності*: зб. тез доп. IV Міжнар. наук.-практ. конф. (12 жовтня 2023 р., м. Львів). Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2023. С. 215–217.
4. Бойківська кухня: збірник автентичних рецептів та досліджень гастрономічної традиції Бойківщини. Перемишль : Асоціація гірських провідників «РОВІНЬ», 2020. 73 с.
5. Bondarenko H. Ukrainian cuisine as a modern identification marker. *Materials to Ukrainian Ethnology*. 2024. Vol. 23 (26). P. 60–64. DOI: <https://doi.org/10.15407/mue2024.23.060>
6. Паска М. З. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму Львівщини в контексті формування ресторанних брендів. *Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі*. 2022. № 5. С. 98–103. URL: <http://journals-lute.lviv.ua/index.php/tourism/article/download/1129/1066>

7. Чирка В. І., Паска М. З., Цесців Д. С. Аналіз векторів розвитку гостинності сьогодні: від викликів до можливостей. *Економіка та суспільство*. 2025. № 72. С. 65–72. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2025-72-65>
8. Паска М., Графська О., Кулик О. Сучасні аспекти формування крафтових продуктів у ресторанній справі. *International scientific and practical conference*. Prague, 2020. С. 76–79. DOI: <https://doi.org/10.30525/978-9934-588-79-2-2.19>
9. Філь М. Кулінарні маршрути ресторанного бізнесу м. Львова. *Економіка та суспільство*. 2022. № 38. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-38-48>
10. Ismailova D., Cherkasova V. The gastronomic heritage of Ukraine as an expression of culture and identity of the Ukrainian. *New Knowledge Journal of Science*. 2024. Vol. 13, No. 4. P. 1–12.

REFERENCES:

- Paska, M., & Boratynskiy, O. (2024). Development of authentic cuisine based on regional identity in the context of tourism in Lviv region. *Economics and Society*, 69, 159–172. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-69-159>
- Kazakevych, O. (2020). Gastronomic culture of Ukraine in the reflection of culinary collections of the 18th – early 20th centuries. *Actual Problems of Social Sciences and History of Medicine: Joint Ukrainian-Romanian Scientific Journal (APSNIM)*, 2(26), 74–78.
3. Nimets, A., Petryshyn, N., & Paska, M. (2023). Popularization of ethnic cuisine (on the example of the “Boykivska Hostyna” restaurant) // *Modern Trends in Hospitality Industry Development: Proceedings of the IV International Scientific-Practical Conference (October 12, 2023, Lviv) (pp. 215–217)*. Lviv: LDUFK named after Ivan Bobersky.
4. Boykivska kukhniia: A collection of authentic recipes and studies of the gastronomic tradition of Boykivshchyna. (2020). Przemysl: Association of Mountain Guides “ROVIN”.
5. Bondarenko, H. (2024). Ukrainian cuisine as a modern identification marker. *Materials to Ukrainian Ethnology*, 23(26), 60–64. DOI: <https://doi.org/10.15407/mue2024.23.060>
6. Paska, M. Z. (2022). Innovative development of gastronomic tourism in Lviv region in the context of restaurant brand formation. *Industry of Tourism and Hospitality in Central and Eastern Europe*, 5, 98–103. URL: <http://journals-lute.lviv.ua/index.php/tourism/article/download/1129/1066>
7. Chyrka, V. I., Paska, M. Z., & Tsetsiv, D. S. (2025). Analysis of development vectors of contemporary hospitality: from challenges to opportunities. *Economics and Society*, 72, 65–72. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2025-72-65>
8. Paska, M., Графская, О., & Кулик, О. (2020). Modern aspects of the formation of craft products in restaurant business. *International scientific and practical conference* (pp. 76–79). DOI: <https://doi.org/10.30525/978-9934-588-79-2-2.19>
9. Fil, M. (2022). Culinary routes of Lviv's restaurant business. *Economy and Society*, 38. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-38-48>
10. Ismailova, D., & Cherkasova, V. (2024). The gastronomic heritage of Ukraine as an expression of culture and identity of the Ukrainian. *New Knowledge Journal of Science*, 13(4), 1–12.

Дата надходження статті: 06.04.2026

Дата прийняття статті: 28.04.2026

Дата публікації статті: 07.05.2026