

Міністерство освіти і науки України
Кам'янець-Подільський національний університет імені Івана Огієнка
Природничо-економічний факультет
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

Дипломна робота
бакалавра

з теми: **«ГАСТРОНОМІЧНА СПАДЩИНА ПОДІЛЛЯ В ГАЛУЗІ
ГОСТИННОСТІ»**

Здобувача 4 курсу
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
GRS1-B20 групи
спеціальності: 241 Готельно-ресторанна справа
за освітньо-професійною програмою
«Готельно-ресторанна справа»
Яни ЗАВІРЮХИ

Керівник: кандидат історичних наук,
старший викладач кафедри туризму та
готельно-ресторанної справи
Андрій ХОПТЯР

Рецензент: кандидат історичних наук,
доцент кафедри історії України, доцент
Андрій ЗАДОРЖНЮК

Кам'янець-Подільський – 2024 р.

ЗМІСТ

| | |
|---|----|
| ВСТУП..... | 3 |
| РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ ФОРМУВАННЯ ГАСТРОНОМІЧНОЇ СПАДЩИНИ..... | 6 |
| 1.1. Нематеріальна культурна спадщина: теоретичний аспект..... | 6 |
| 1.2. Історичні та національні передумови формування української кухні..... | 12 |
| 1.3. Гастрономічна нематеріальна культурна спадщина ЮНЕСКО..... | 18 |
| РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ ТА ПОПУЛЯРИЗАЦІЯ ГАСТРОНОМІЧНОЇ СПАДЩИНИ УКРАЇНИ..... | 26 |
| 2.1. Дослідження гастрономічної спадщини України в умовах сьогодення..... | 26 |
| 2.2. Популяризація українських національних традиційних закладів гостинності..... | 32 |
| 2.3. Особливості формування гастрономічного бренду України..... | 39 |
| РОЗДІЛ 3. ШЛЯХИ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОЇ ПРИВАБЛИВОСТІ ПОДІЛЛЯ..... | 46 |
| 3.1. Сучасні тенденції розвитку гастрономічного туризму Поділля..... | 46 |
| 3.2. Гастрономічні спеціалітети регіональної кухні Поділля..... | 52 |
| 3.3. Гастрономічна спадщина культурного маршруту «Camino Podolico: Подільський шлях святого Якова»..... | 59 |
| ВИСНОВКИ..... | 66 |
| СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ..... | 69 |
| ДОДАТКИ..... | 76 |

ВСТУП

Актуальність теми. Гастрономічна спадщина є виразом національної ідентичності, оскільки ми, нащадки тих, хто пережили страшну травму війн та штучних голодоморів осмислюємо свою ідентичність. А гастроспадщина – це один з її чинників. Гастроспадщина України увібрала та адаптувала традиції представників багатьох народів, що здавна населяли цю територію. Наша нематеріальна культурна спадщина відкриває світу надзвичайно багату та різноманітну кулінарну історію нашої країни, знайомить із унікальними рецептурами приготування традиційних національних страв в різних куточках України. Гастрономічна карта нашої країни являє собою ексклюзивний туристичний продукт, в якому представлені історичні гастрономічні маршрути, в які інтегровані народні рецептури, рецепти страв відомих особистостей України, локальні гастро-фестивали, унікальні архітектурні об'єкти, заклади гостинності тощо. Актуальність дипломної роботи зумовлена такими чинниками: зростаючим інтересом до української національної кухні, зокрема Подільської та необхідністю популяризації нематеріальної культурної спадщини.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Дослідження гастрономічної спадщини України та зокрема Поділля є предметом дослідження вчених, серед яких такі науковці: Церкелевич В., Діль А., Блаута А., Плюта О., Постова В.В., Діль М. Питаннями розвитку гастрономічного туризму як зарубіжного, так і вітчизняного займаються Басюк Д., Костиця І., Білецька О. Однак, наявні проблеми актуалізують проведення досліджень і теоретичних напрацювань з метою визначення напрямів подальшого збереження гастрономічної спадщини України та Поділля зокрема.

Мета дослідження – це розкриття теоретичних засад формування гастрономічної спадщини, аналіз та популяризації гастрономічної спадщини України та шляхи розвитку гастрономічної привабливості Поділля.

Для досягнення поставленої мети були сформульовані та вирішені такі **завдання:**

- розглянути теоретичні аспекти нематеріальної культурної спадщини;
- проаналізувати історичні та національні передумови формування української кухні;
- охарактеризувати гастрономічну нематеріальну культурну спадщину ЮНЕСКО;
- дослідити гастрономічну спадщину України в умовах сьогодення;
- охарактеризувати популяризацію українських національних традиційних закладів гостинності;
- визначити особливості формування гастрономічного бренду України;
- здійснити аналіз сучасних тенденцій розвитку гастрономічного туризму Поділля;
- обґрунтувати гастрономічні спеціалітети регіональної кухні Поділля та гастрономічну спадщину культурного маршруту «Camino Podolico: Подільський шлях святого Якова».

Предмет дослідження – сучасний стан та перспективи розвитку гастрономічної спадщини Поділля.

Об’єктом дослідження є гастрономічна спадщина Поділля.

Методи дослідження. Методологічною основою дослідження є загальнонаукові принципи пізнання, методи аналізу і синтезу, SWOT-аналіз, картографічні методи та табличні методи.

Інформаційною базою дослідження були наукові публікації вітчизняних та закордонних вчених за темою дослідження; нормативно-правові та законодавчі акти; дані Державної служби статистики України.

Наукова новизна отриманих результатів полягає в дослідженні гастротуризму, гастрономічних спеціалітетів регіональної кухні Поділля та гастрономічної спадщини культурного маршруту «Camino Podolico: Подільський шлях святого Якова».

Практичне значення отриманих результатів. У дипломній роботі сформульовано теоретичні положення та обґрунтовано практичні рекомендації розвитку гастрономічної привабливості Поділля.

Апробація результатів дослідження. Авторська наукова публікація: Завірюха Я. Меню при свічках. Збірник матеріалів за результатами ІХ науково-практичної конференції студентів та молодих вчених «Сталий розвиток України: проблеми і перспективи». м. Кам'янець-Подільський»: Видавець Ковальчук О.В. 2023. С.81-83.

Структура та обсяг роботи. Дипломна робота складається зі вступу, 3 розділів, кожен з яких містить по 3 підрозділи, висновку, списку використаних джерел та додатків. Загальний обсяг 80 сторінок. В роботі міститься: 14 рисунків, 6 таблиць. Кількість використаних джерел: 67.

ВИСНОВКИ

У процесі дослідження визначено теоретичні засади формування гастрономічної спадщини, шляхи розвитку гастрономічної привабливості Поділля.

В ході проведення даного дослідження було досягнуто мету та виконано ряд завдань. Завдяки цьому можна сформувати наступний перелік висновків:

1. Нематеріальна культурна спадщина окремої держави є частиною спільної спадщини людства в різних сферах діяльності, важливим засобом зближення народів, етнічних груп і затвердження їх культурної самобутності. Стратегічним завданням кожної держави, відтак, є збереження національної мови та літератури, традицій та звичаїв, пам'яток фольклору, захист культурної самобутності народу, створення умов для популяризації його нематеріальної культурної спадщини в середині країни та за її межами задля збереження спільного культурного простору.

Нематеріальна культурна спадщина – генетичний код українського суспільства, основа національної самобутності та самосвідомості. Національна спадщина потребує як її збереження та популяризації на державному рівні, так і підтримки з боку соціологічних груп різних регіонів.

2. Українська кухня є спадщиною українського народу, відбитком історичного та соціального розвитку українського народу, його звичаї та смаки. Українська національна кухня серед слов'янських кухонь вважається однією з найбільш різноманітних та багатих, яка поширилася за межами України – українські борщі та вареники, багато страв давно вже стали інтернаціональними та здобули світове визнання. Сьогодні можна з впевненістю констатувати про сформовану українську кухню, яка ввібрала у себе все найкраще з кухонь народів далекого й ближнього зарубіжжя.

3. Гастрономічний потенціал НКС ЮНЕСКО має широкі можливості для використання у туристичній діяльності. Щороку списки поповнюються новими елементами, що створює додаткові можливості для формування

унікального туристичного продукту в цілому, та щодо гастрономічного туризму зокрема. Гастрономічна спадщина – це складова (елемент) нематеріальної культурної спадщини, гастрономічні традиції країн і народів світу, які вирізняються своєю самобутністю, і є одним із ідентифікаторів національної культури.

4. Гастрономічна спадщина України – це економічний ресурс, який станом на сьогодні потребує ретельного вивчення задля подальшого впровадження креативних стартапів. Гастрономічна спадщина має власні традиції та культуру, а вивчення історії наших гастрономічних традицій сформовують уявлення історичних перспектив та закладають основу для формування нової української кухні. У зв'язку з військовою агресією на території України, 1 липня 2022 року на позачерговому засіданні Міжурядового комітету з охорони нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО ухвалене рішення щодо включення елемента «Культура приготування українського борщу» у Список НКС, що потребує термінової охорони.
5. Витоки української кухні, культура повсякденності – це частина національної культури та ідентичності, а також можливі шляхи популяризації української кухні в Україні та світі. Заклади національної кухні допомагають зануритись у світ українських смаків та продемонструвати зв'язок їжі із нашою спадщиною, історією, культурою, ідентичністю, суспільством і світом. Ресторатори прагнуть презентувати найкращі досвіди роботи з гастрономічною спадщиною, показати нові шляхи та підходи в роботі з українськими стравами й продуктами. Мета сучасних та актуальних закладів гостинності з українським меню в створенні спеціальних тематичних українських меню чи званих обідів до знакових в Україні подій.
6. Щоб отримати максимальну вигоду від просування гастрономічного бренду, доцільно розробити та впроваджувати відповідну політику дій. Крім того, необхідно визначити основні «гастрономічні маркери» (гастрономічні смаки), які становлять основу гастрономічного бренду та будуть цікаві туристам та гостям. А українська кухня є продуктом географічного

ландшафту, який у певному історичному проміжку має свій ментальний відбиток, який був сформований під впливом багатьох культур та народів.

7. На Поділлі популярними є гастрономічні тури на Бакоті. Крафтові та дегустаційні тури на місцеві фермерські господарства з можливістю скуштувати та придбати натуральну локальну продукцію. Елітні овечі сири, вишукані вина, оригінальні козячі шеврети, запашні трав'яні чаї та медові композиції на будь-який смак. Розроблено унікальні та автентичні гастрономічні тури та фестивалі, створюючи умови для формування конкурентоспроможного гастрономічного туристичного продукту на міжнародному та внутрішньому ринку.

8. Подорож пов'язана з певним способом життя, який включає в себе як пізнання різних культур, набуття знань та розуміння якості або атрибутів, які пов'язані з туристичними продуктами, так і гастрономічними виробами даного регіону (спеціалітетами) через їх споживання. Кожен регіон, кожна локація в Україні є неповторною. Поділля – це неймовірна природа, історична та культурна спадщина, неповторні гастрономічні спеціалітети для розвитку туристичного потенціалу. Ресторан «Ресторація Шпігеля» (м. Хмельницький) – сучасний заклад гостинності, який створює нові гастрономічні спеціалітети на основі інноваційних інтерпретацій страв та рецептур.

Гастрономічна спадщина громад, які є частиною культурного маршруту «Camino Podolico: Подільський шлях святого Якова» (Подільського шляху святого Якова) пропонує різноманітні страви з Вінниччини та Хмельниччини, де кожна громада має свій неповторний смак і традиції приготування, демонструючи унікальність та багатство подільської кухні, дає змогу кожному приготувати самостійно або скоштувати в мандрівках цікаві автентичні страви, надихаючи поринути в багатий світ гастрономічної спадщини Поділля.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Автентичні смаки України. URL: <https://authenticukraine.com.ua/authentic-savor-of-ukraine>
2. Бакало, Н., Глебова, А., & Маховка, В. (2021). Популяризація національних традиційних закладів харчування сільського та зеленого туризму в Україні. *Економіка та суспільство*, (30). <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2021-30-20>
3. Брайченко Олена. Україна. Їжа та історія. Київ : ФОП Брайченко О. Ю., 2021. 286 с.
4. Бабкін В. О. Мультикультуралізм як вектор культурної глобалізації : нові тенденції і форми // Українська культура : минуле, сучасне, шляхи розвитку. 2018. вип. 29. С. 77-82.
5. Борисенко В., Борисенко М. Нематеріальна культурна спадщина українців (регіональний аналіз прояву). *Український географічний журнал*. 2022, 2(118). URL: https://ukrgeojournal.org.ua/sites/default/files/UGZ_2022_2_073.pdf
6. Борщ, ікряник, фарширований короп. У Хмельницькому презентували гастрономічну історію Поділля. URL: <https://suspilne.media/khmelnyskiy/640228-bors-ikranik-farsirovanij-korop-u-hmelnickomu-prezentuvali-gastronomicnu-istoriu-podilla/>
7. Братицель, М. (2019). Національні екокультурні традиції у сучасних ресторанах. *Культура та мистецтво в сучасному світі*, (20), 44-52. <https://doi.org/10.31866/2410-1915.20.2019.172394>
8. Від забутих традицій до сучасності: українські шеф-кухарі розповіли про роль української кухні сьогодні. URL: <https://posteat.ua/kolonka-gurmana/vid-zabutix-tradicij-do-suchasnosti-ukra%D1%97nski-shef-kuxari-rozpovili-pro-rol-ukra%D1%97nsko%D1%97-kuxni-sogodni/>
9. Волков О. Сучасна українська Кухня. Гастрономічна подорож Україною. – Київ: ТОВ «Поліпрінт», 2021.– 240 с.
10. Гастрономічна карта України. URL: <https://spadok.org.ua/narodna-kukhnya/gastronomiczna-karta-ukrayiny>

- 11.Гастрономічна спадщина та національна ідентичність. URL: <https://www.istpravda.com.ua/columns/2021/08/11/159985/>
- 12.Гастроподорожі з Дмитром Борисовим: Поділля. URL: <https://zruchno.travel/News/New/3709?lang=ua>
- 13.Генетичний код української кухні. URL: <https://tasteof.com.ua/%D0%B3%D0%B5%D0%BD%D0%B5%D1%82%D0%B8%D1%87%D0%BD%D0%B8%D0%B9-%D0%BA%D0%BE%D0%B4-%D1%83%D0%BA%D1%80%D0%B0%D1%97%D0%BD%D1%81%D1%8C%D0%BA%D0%BE%D1%97-%D0%BA%D1%83%D1%85%D0%BD%D1%96/>
- 14.Грубич К. В. Комунікаційні технології телепрезентації української кухні : автореф. дис. на здоб. наук. ступеня канд. наук із соціальних комунікацій [спец.]: 27.00.06 «Прикладні соціально комунікаційні технології» / КНУКіМ. Київ, 2017. 17 с.
15. Душар М. Гастрономічна спадщина та національна ідентичність. URL: <https://www.istpravda.com.ua/columns/2021/08/11/159985/>
- 16.Закон України Про охорону культурної спадщини. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1805-14#Text>
- 17.Кулінарна етнологія : конспект лекцій / уклад. Н. П. Шевчук, Л. О. Стріха, О. І. Петрова, А. В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2022. 209 с.
- 18.Кулінарна етнологія : навч. посіб. / С. Неїленко, В. Русавська. – Київ : Видавництво Ліра-К, 2020. – 612 с.
- 19.Кулінарна подорож Поділлям: відкрийте для себе місцеві рецепти та традиції. URL: <https://news.blog.net.ua/2024/02/kukhnia-podillia-lezhni-urvantsi-ta-borshch-na-vyshni-z-khmelnichchyny-ta-vinnychyny/>
- 20.Комарніцький І. О. Кулінарний туризм в Україні: стан і перспективи регіонального розвитку в контексті Євро-2012 // Географія та туризм. 2011. Вип. 14. С. 100-115.
- 21.Коли виникла українська кухня? URL: <https://reporter.zp.ua/koly-vynykla-ukrayinska-kuhnya.html>

- 22.Костиря, І.О., & Білецька, О.О. (2021). Гастрономічний туризм як інструмент культурного брендингу України. *Питання культурології*, (38), 301-313. DOI: <https://doi.org/10.31866/2410-1311.38.2021.247174>.
- 23.Кухня Поділля: лежні, урванці та борщ на вишні. Гастро-туристичний проект Camino Podolico. URL: https://zaxid.net/kuhnya_podillya_lezhni_urvantsi_ta_borshh_na_vishni_gastrodovidnik_n1580793
- 24.Матвійчук, Л., Лепкий, М., & Подоляк, в. (2022). Аналіз формування гастрономічного бренду міста Луцька. *Товарознавчий вісник*, 2(15), 104-113. <https://doi.org/10.36910/6775-2310-5283-2022-16-9>
- 25.Мелько Л., Литвинова Т. Гастрономічний потенціал нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО та туризм. *Географія та туризм*. 2022. URL: https://library.krok.edu.ua/media/library/category/statti/melko_0039.pdf
- 26.Мода чи феномен: Дмитро та Олена Борисови про майбутнє української кухні. URL: <https://borysov.com.ua/uk/blog/kuhnya/moda-chy-fenomen-dmytro-ta-olena-borysovy-pro-maybutnye-ukrayinskoji-kuhni>
- 27.Набруско І. Імперативний характер гастрономічних практик в рамках соціального простору сучасної людини // *Вісн. Київс. нац. ун-ту імені Тараса Шевченка. Соціологія*. 2016. Вип. 1. С. 10-14.
- 28.Національна кухня. URL: https://vue.gov.ua/%D0%9D%D0%B0%D1%86%D1%96%D0%BE%D0%BD%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%B0_%D0%BA%D1%83%D1%85%D0%BD%D1%8F
- 29.Національний перелік елементів нематеріальної культурної спадщини України. URL: <https://mcip.gov.ua/wp-content/uploads/2024/04/naczialnyj-perelik-elementiv-nks.pdf>
- 30.Не борщем єдиним: яка насправді українська кухня? URL: <https://svidomi.in.ua/page/ne-borshchem-iedynym-iaka-naspravdi-ukrainska-kukhnia>

31. Неїленко С. М. Презентація гастрономічної культури в соціальних мережах. *Наукові записки Інституту журналістики*. 2020. URL: <https://journals.indexcopernicus.com/api/file/viewByFileId/1257025>
32. Ніколенко В. В. Гастрономічні детермінанти суспільного життя: соціологічний вимір : дис. на здобуття наук. ступеня д-ра соціол. наук [спец.]: 22.00.01. «Теорія та історія соціології». Харків, 2015. 441 с.
33. Олена Павлова реанімує страви Подільської кухні. URL: <https://ilikenews.com/news/intervyu/olena-pavlova-reanimue-stravi-podilskoi-kukhni>
34. Плюта О. П. Кухня як репрезентант гастрономічної культури сучасного суспільства // *Питання культурології*. 2017. Вип. 32. С. 128–147.
35. Плюта О. П. Українська кухня в сучасному суспільстві // *Культура України*. 2017. Вип. 2. С. 283-292.
36. Плюта О. П. Національна кухня як комплекс культурно-побутових традицій українців. *Культура і сучасність*. 2017. URL: № 1. <http://philmessenger.knlu.edu.ua/index.php/2226-0285/article/view/148971>
37. Поливач К.А. Культурна спадщина та її вплив на розвиток регіонів України / *Наук. ред. Руденко Л.Г.* – К.: Інститут географії НАН України, 2012. – 208 с.
38. Поділля на смак: презентували гастрокаталог культурно-туристичного маршруту Camino Podolico. URL: https://ye.ua/sypilstvo/66504_Podillya_na_smak_prezentovali_gastrokatalog_kulturno_turistichnogo_marshrutu_Camino_Podolico.html
39. Подільська кухня: куди їхати за найсмачнішим салом і хрінном? URL: <https://foodandmood.com.ua/interview/709640-pod-l-s-ka-kuhnja-kudi-hati-za-najsmachn-shim-salom-hr-nom>
40. Подільська кухня як гастрономічний магніт. URL: <https://kam-pod.gov.ua/novini/town-news/item/46362-podilska-kukhnia-iak-hastronomichnyi-mahnit>
41. Поплавський М.М. Нематеріальна культурна спадщина в національній кухні: нові можливості ресторанного бізнесу. Тези доповідей IV Міжнар. наук.-

- практ. конф.-фестивалю «Нематеріальна культурна спадщина як сучасний туристичний ресурс: досвід, практики, інновації» (м. Київ, 20-21 травня 2021 р.) К.: Вид. центр КНУКіМ, 2021. С.196-199.
- 42.Постова В.В. Гастрономічна спадщина подільської кухні: нові можливості ресторанів формату «LOCAL FOOD». URL: <https://ir.vtei.edu.ua/g.php?fname=28541.pdf>
- 43.Рецепти трьох старовинних страв Поділля увійшли в топ-кращих «Фуд-гіда Україною». URL: https://ye.ua/sypilstvo/63660_Recepti_troh_starovinnih_strav_Podillya_uviyshli_v_top_kraschih_Fud_gida_Ukrayinoyi_.html
- 44.Русавська В. А. Гостинність в українській традиційній культурі : навч. посіб. Київ : Вид-во «Ліра-К», 2016. 280 с.
- 45.Сімейні рецепти подільської кухні від Віктора Бронюка, лідера гурту «тік». URL: <https://uccs.org.ua/arkhiv-novyn/simejni-retsepty-podilskoi-kukhni-vid-viktora-broniuka-lidera-hurtu-tik/>
- 46.Сучасна українська кухня: Навчальний посібник / Ростовський В.С. – К.: Кондор-Видавництво, 2014. – 134 с.
- 47.Смачно: Історія української їжі. URL: <https://artsandculture.google.com/story/uAXhcPfQesPuwA?hl=uk>
- 48.Табенська О.І. Гастрономічна спадщина як механізм збереження національної ідентичності українців. *Національна економіка. Інтелект XXI*. 2024. № 1. URL: http://www.intellect21.nuft.org.ua/journal/2024/2024_1/5.pdf
- 49.Таємниці подільської кухні: 10 місцевих продуктів, які можуть конкурувати із заморською екзотикою. URL: <https://vn.depo.ua/ukr/vn/taemmitsi-podilskoi-kukhni-202003141130538>
- 50.Толок Г. А. Гастрономічна культура та її соціально-культурне призначення // *Культура і мистецтво у сучасному світі*. 2013. Вип. 14. С. 94-100.
- 51.Танасійчук О.В., Нужна В. Гастрономічна українська кухня як нематеріальна культурна спадщина. URL: <https://musart.org.ua/gastronomiczna-ukrainska-kuhnya.htm>

- 52.Ткач, В. О. Маркетингова стратегія просування гастрономічного бренду туристичної дестинації / Вікторія Олександрівна Ткач, Дмитро Олександрович Харенко, Олександр Сергійович Камушков // Український журнал прикладної економіки. – 2021. – Том 6. – № 1. – С. 169 – 176. – ISSN 2415 – 8453.
- 53.Українки поділилися секретами приготування страв, які увійшли до культурної спадщини. URL: <https://internetua.com/ukrayinki-podililisya-sekretami-prigotuvannya-strav-yaki-uviiishli-do-kulturnoyi-spadsxini>
- 54.Українська кухня. URL: <https://www.kamis.ua>
- 55.Українська кухня. URL: https://cookingwithjoy126.blogspot.com/p/blog-page_44.html
- 56.Чорна Н.М. Нематеріальна культурна спадщина як туристичний ресурс. *Інфраструктура ринку*. 2021. Випуск 59. URL: http://market-infr.od.ua/journals/2021/59_2021/7.pdf
- 57.Церклевич, В., Діль, А., Блаута, А., & Діль, М. (2023). Інноваційні компоненти стратегії просування ресторану регіональної кухні поділля: кейс «ресторації Шпігеля». *Трансформаційна економіка*, (3 (03), 61-69. <https://doi.org/10.32782/2786-8141/2023-3-11>
- 58.Шпарага Т. Сміщенко І. Український борщ як претендент включення до нематеріальної спадщини ЮНЕСКО. *Географія та туризм*. 2020. URL: <https://journals.indexcopernicus.com/api/file/viewByFileId/1285673>
- 59.Шлях має тривати: гастрономія маршруту Camino Podolico. URL: https://yizhakultura.com/material/20231109_2103
- 60.Що українська кухня може запропонувати світові? URL: <https://ukrainianpeople.us/%D1%89%D0%BE-%D1%83%D0%BA%D1%80%D0%B0%D1%97%D0%BD%D1%81%D1%8C%D0%BA%D0%B0-%D0%BA%D1%83%D1%85%D0%BD%D1%8F-%D0%BC%D0%BE%D0%B6%D0%B5-%D0%B7%D0%B0%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%BF%D0%BE%D0%BD%D1%83%D0%B2%D0%B0/>

- 61.Цимес подільської кухні: сімейні традиції та гастрономічна спадщина. URL: <https://www.youtube.com/watch?v=sv7mSdYE4BU>
- 62.Як смакують українці, або чому українські страви у десятці найсмачніших у світі? URL: <https://konotop.in.ua/yak-smakuyut-ukrayintsi-abo-chomu-ukrayinski-stravi-u-desyattsi-naismachnishih-u-sviti/>
- 63.Як смакує Україна: гастрономічні традиції та найвідоміші страви. URL: <https://discover.ua/inspiration/ak-smakue-ukraina-gastronomicni-tradicii-ta-najvidomisi-stravi>
- 64.Як відродити та розвинути Подільську кухню. URL: <https://ambitna.com.ua/kruglij-stil-po-rozvitku-podilsko%D1%97-kuxni/>
- 65.4 секрети сучасної української кухні. URL: <https://marieclaire.ua/uk/lifestyle/4-sekreti-suchasnoyi-ukrayinskoyi-kuhni>
- 66.Ukrainian Gastro Show. URL: <https://gastro.show/>
- 67.Slow Food, українська версія. Як і чому ресторатори створюють нову українську кухню. URL: <https://nashkiev.ua/eat/slow-food-ukrainska-versiya-yakichomu-restoratori-stvoryuyut-novu-ukrainsku-kuhnyu>