

УДК: 664:638.1

JEL Classification: O320

DOI 10.35433/ISSN2410-3748-2026-1(38)-13

Філь Марія

к.т.н., доцент, доцент кафедри туризму

Львівський національний університет імені Івана Франка

<https://orcid.org/0000-0002-6114-4468>

Безручко Любомир

к.геогр.н., доцент, доцент кафедри туризму

Львівський національний університет імені Івана Франка

<https://orcid.org/0000-0003-0075-8631>

## ІНТЕГРАЦІЯ РЕГІОНАЛЬНИХ АВТЕНТИЧНИХ СТРАВ У ТЕХНОЛОГІЇ РЕСТОРАННОЇ ПРОДУКЦІЇ: ДОСВІД ЛЬВІВЩИНИ

*У статті досліджено особливості інтеграції регіональних автентичних страв у сучасні технології ресторанної продукції на прикладі Львівщини як одного з провідних гастрономічних центрів України. Обґрунтовано, що трансформаційні процеси, які відбулися після здобуття незалежності, сприяли посиленню ролі локальної кулінарної ідентичності, відновленню традиційних рецептів та активному формуванню гастрономічних брендів територій. Встановлено, що зменшення впливу централізованої стандартизації рецептур відкрило можливості для розвитку авторських інтерпретацій, регіональної варіативності страв та впровадження інноваційних технологічних рішень у ресторанному виробництві. Проаналізовано чинники формування автентичності страв, зокрема відтворення історично зумовлених назв, культурну ідентифікацію, інституціоналізацію гастрономічної спадщини, а також розвиток гастрономічного брендингу. Визначено, що ключовими драйверами цього процесу є зростання попиту на автентичний гастрономічний досвід, активізація гастрономічного туризму, інтеграція європейських підходів до захисту географічних зазначень і підвищення інтересу до локальної культурної спадщини. Особливу увагу приділено динаміці поширення регіонально маркованих назв страв у кулінарних джерелах, що свідчить про поступове зміцнення регіональної ідентичності та її закріплення у професійному середовищі. У роботі доведено, що сучасні технології ресторанної продукції все частіше базуються на поєднанні традиційних рецептів із новітніми методами обробки сировини, сервісу та презентації страв. Це забезпечує не лише збереження автентичності, а й підвищення конкурентоспроможності закладів ресторанного господарства. Встановлено, що впровадження регіональних страв у технологічні карти, меню та гастрономічні концепції сприяє формуванню унікальної пропозиції, орієнтованої на сучасного споживача.*

**Ключові слова:** регіональні автентичні страви; гастрономічна спадщина; технології ресторанної продукції; кулінарна ідентичність; ресторанне господарство; кулінарна регіоналізація.

## INTEGRATION OF REGIONAL AUTHENTIC DISHES INTO RESTAURANT PRODUCTION TECHNOLOGY: THE EXPERIENCE OF LVIV REGION

*The article examines the features of integrating regional authentic dishes into modern restaurant production technologies using the example of Lviv region as one of the leading*

*gastronomic centers of Ukraine. It is substantiated that the transformation processes that took place after independence contributed to the strengthening of the role of local culinary identity, the restoration of traditional recipes and the active formation of gastronomic brands of territories. It is established that the reduction of the influence of centralized standardization of recipes has opened up opportunities for the development of author's interpretations, regional variability of dishes and the introduction of innovative technological solutions in restaurant production. The factors of forming the authenticity of dishes are analyzed, in particular, the reproduction of historically determined names, cultural identification, institutionalization of gastronomic heritage, as well as the development of gastronomic branding. It is determined that the key drivers of this process are the growth of demand for authentic gastronomic experience, the activation of gastronomic tourism, the integration of European approaches to the protection of geographical indications and increased interest in local cultural heritage. Particular attention is paid to the dynamics of the spread of regionally labeled names of dishes in culinary sources, which indicates the gradual strengthening of regional identity and its consolidation in the professional environment. The work proves that modern restaurant production technologies are increasingly based on a combination of traditional recipes with the latest methods of processing raw materials, service and presentation of dishes. This ensures not only the preservation of authenticity, but also an increase in the competitiveness of restaurant establishments. It has been established that the introduction of regional dishes into technological maps, menus and gastronomic concepts contributes to the formation of a unique offer focused on the modern consumer.*

**Keywords:** regional authentic dishes; gastronomic heritage; restaurant product technology; culinary identity; restaurant industry; culinary regionalization.

**Постановка проблеми.** У сучасному ресторанному господарстві актуалізується потреба формування унікальної гастрономічної пропозиції через використання регіональних автентичних страв. Водночас існують проблеми їх систематизації, стандартизації та технологічної адаптації до умов сучасного виробництва. Недостатнє та фрагментарне впровадження традиційних рецептів обмежує розвиток гастрономічного брендингу регіонів і знижує потенціал етногастротуризму. Це зумовлює необхідність дослідження ефективних підходів до інтеграції автентичних страв у технології ресторанної продукції як інструменту підвищення конкурентоспроможності та збереження кулінарної спадщини. *Стан вивчення проблеми.* Питання гастрономічної спадщини, регіональної кухні та інновацій у ресторанному господарстві є предметом активних досліджень. Науковці розглядають автентичні страви як складову культурної ідентичності, чинник розвитку гастротуризму та основу формування регіональних брендів. Водночас недостатньо опрацьованими залишаються аспекти їх комплексної інтеграції у технології ресторанної продукції та практичні механізми ефективного використання в сучасних умовах.

**Аналіз останніх досліджень і публікацій.** Сучасні дослідження української кулінарної спадщини підкреслюють важливість збереження автентичності регіональних страв та їх інтеграції у ресторанне виробництво (Артюх, 1977 [1 с.1]; Кушнір, 2015 [3 с.12]; Ковчег смаку, 2026 [2 с.12]). Мальська, Філь та Пандяк, 2021 [4 с.23], відзначають роль гастрономічної спадщини у розвитку туризму, а дані ЮНЕСКО, 2026 [5 с.1] підтверджують її культурну цінність. Соціологічні дослідження показують вплив гастрономічної культури на споживчі пріоритети (Ніколенко, 2014 [6 с.3], а систематизовані рецептури та нормативні документи Шалімінов, 2000, 2023 [7 с.12,8 с.11] сприяють адаптації традицій до сучасних технологій. Це свідчить про необхідність поєднання традицій та інновацій у ресторанному бізнесі для збереження культурної спадщини та розвитку гастрономічного туризму.

**Формулювання цілей статті.** Метою статті є дослідження можливостей інтеграції регіональних автентичних страв у технології ресторанної продукції та обґрунтування їх ролі у формуванні конкурентоспроможності закладів і розвитку етногастрономічного туризму.

**Виклад основного матеріалу.** Після набуття Україною незалежності та переходу до ринкових механізмів господарювання відбулися суттєві зміни у сфері кулінарії та ресторанного бізнесу. Зокрема, спостерігається послаблення державної стандартизації рецептур, що раніше була характерною для централізованої системи. Натомість активно розвиваються авторські, регіональні та професійні кулінарні видання, які відображають локальні особливості кухні. Паралельно відбувається відновлення етнокультурної ідентичності, а також формування гастрономічних брендів окремих територій, що особливо посилюється у контексті розвитку гастрономічного туризму. Ці процеси знайшли відображення у виданнях «Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів» (Київ, 2000, 2007, 2014). Чинники формування автентичності страв Львівщини у сучасних умовах наведено у табл. 1.

Таблиця 1

Чинники формування автентичності страв Львівщини у сучасних умовах

Компонент автентичності	Прояви та характеристика
Відтворення історично зумовлених назв	Починаючи з 2000 року, у кулінарних джерелах фіксується повернення традиційних назв страв, які відображають регіональну специфіку Львівщини: львівський сирник, яворівський пиріг, галицький борщ, бойківський банош, дрогобицька ковбаса, лемківська грибна юшка, бойківський капустак, львівський пляцок, сирники по-галицьки. Раніше ці назви були малопредставлені або відсутні у стандартизованих збірниках.
Культурна та гастрономічна ідентифікація	Автентичні страви виступають носіями регіональної культури, відображають історичні традиції, етнографічні особливості (бойківські, лемківські, галицькі) та формують гастрономічний образ території.
Інституціоналізація автентичності	З 2010-х років спостерігається офіційне визнання окремих страв через включення до переліку нематеріальної культурної спадщини України, а також популяризація через гастрономічні фестивалі та туристичні події.
Гастрономічний брендинг регіону	Автентичні страви стають основою формування регіональних брендів, зокрема через розвиток гастротуризму та позиціонування галицької кухні як самостійного туристичного продукту.
Чинники відновлення автентичності	Ключовими передумовами є: децентралізація кулінарної політики, зростання ролі локальної ідентичності, розвиток гастрономічного туризму, інтеграція європейських практик географічних зазначень, а також підвищення інтересу до культурної спадщини.

*Джерело: розробка автора на основі [1 с.1,4 с.12,6 с.1]*

Після 2000 року в кулінарних виданнях та професійних збірниках активно відновлюються назви страв, що відображають регіональні особливості Львівщини. Цей процес демонструє посилення гастрономічної регіоналізації та становлення локальних гастрономічних брендів, що тісно пов'язано з розвитком гастротуризму та підвищенням інтересу до автентичної української кухні.

У табл. 2. представлено дослідження та аналіз часової динаміки використання регіонально маркованих назв страв у кулінарних збірниках національної кухні. Зокрема, визначено тенденції зростання частки таких назв у різні історичні періоди, а також показано, як соціокультурні та гастрономічні трансформації впливали на процес формування регіональної кулінарної номенклатури. Аналіз дозволяє простежити, що під впливом локальної ідентичності, популяризації гастротуризму та відродження традиційних кулінарних практик, регіональні назви страв набувають більшого значення як у професійному середовищі, так і серед широкого кола споживачів.

*Таблиця 2*

Динаміка поширення регіонально позначених назв страв Львівщини та вплив соціокультурних і гастрономічних факторів

Період	Характеристика поширення регіональних назв	Основні фактори впливу	Спостережувані тенденції
до 2000 р.	Лише поодинокі згадки регіональних назв	Традиційна кулінарна практика, обмежене документування	Низька частка регіонально маркованих страв
2000 – 2010 рр.	Активне відновлення локальних назв (Львівський сирник, Яворівський пиріг)	Зростання гастротуризму, популяризація автентичної кухні	Поступове зростання частки регіональних назв
2010–2020 рр.	Масове використання у професійних збірниках та медіа	Соціокультурні трансформації, гастрономічні фестивалі, локальні бренди	Стійке збільшення поширення, формування локальних гастрономічних брендів
Після 2020 р.	Інтеграція в туристичні маршрути та ресторанні меню	Розвиток гастротуризму, маркетинг локальних продуктів, популярність регіональної автентичності	Консолідація регіональної кулінарної ідентичності та брендизація страв

*Джерело: розробка автора на основі [1 с.12,4 с.1,7 с.12,8с.1]*

Можемо стверджувати, що дані у табл.2. демонструють динаміку поширення регіонально позначених назв страв Львівщини у різні історичні періоди та показує, як соціокультурні та гастрономічні фактори впливали на їх популяризацію. До 2000 року згадки про регіональні страви були поодинокими, що свідчить про обмежене документування локальної кулінарної спадщини та низький рівень популяризації автентичних рецептів. У період 2000–2010 років відзначається активне відновлення назв, таких як «Львівський сирник» чи «Яворівський пиріг», що пояснюється підвищенням інтересу до етногастротуризму та автентичної кухні. У період 2010–2020 років спостерігається масове включення регіональних назв у професійні кулінарні збірники та медіа, що відображає соціокультурні трансформації, розвиток гастрономічних фестивалів та формування локальних брендів. Після 2020 року регіональні страви інтегруються в туристичні маршрути та ресторанный меню, що свідчить про консолідацію локальної кулінарної ідентичності та її комерційну реалізацію у межах етногастротуризму. Аналіз даних показує, що зростання частки регіонально позначених страв безпосередньо пов'язане із підвищенням культурної самобутності, популяризацією локальної гастрономії та розвитком туризму. Ці процеси формують основу для створення локальних гастрономічних брендів та зміцнення культурної ідентичності Львівщини у національному та міжнародному контексті. Динаміка частоти регіонально позначених страв у кулінарних збірниках національної кухні наведено нижче у рис. 1.

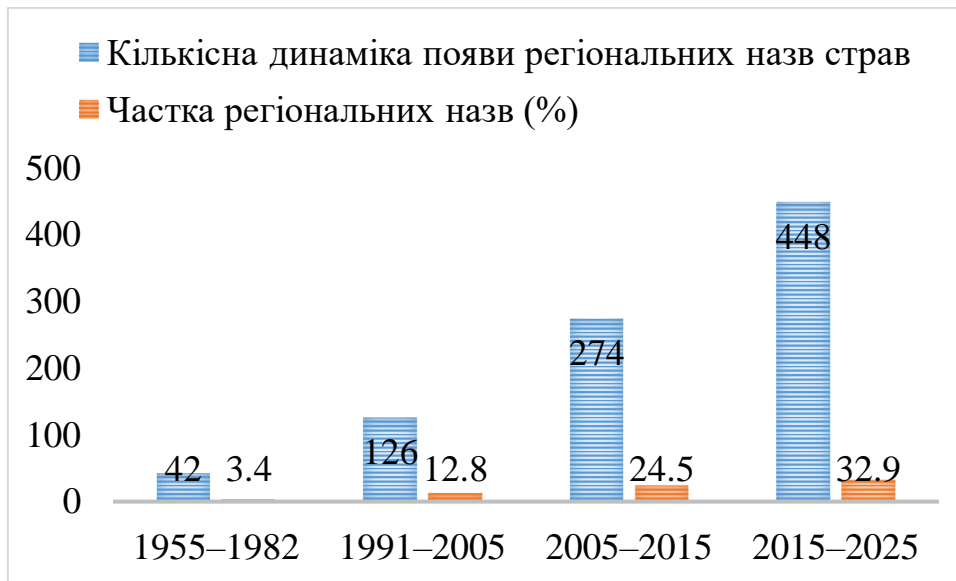


Рис. 1. Динаміка частоти регіонально позначених страв у кулінарних збірниках національної страв

*Джерело: розробка автора на основі [7 с.1,8 с.12]*

На рис. 1 подано динаміку появи регіонально позначених назв страв у кулінарних збірниках національної кухні протягом чотирьох часових періодів: 1955-1982, 1991-2005, 2005-2015 та 2015-2025 років.

Аналіз показує поступове і стійке збільшення як абсолютної кількості регіональних назв, так і їхньої частки у загальному обсязі кулінарної номенклатури. Найнижчі значення спостерігаються у 1955-1982 роках (42 позиції; 3,4 %), що пояснюється уніфікацією кулінарної термінології та знеціненням регіональних особливостей у радянський період.

У 1991-2005 роках відзначається помітне зростання кількості регіональних назв до 126 одиниць (12,8 %), що пов'язано з процесами національного відродження та посиленням інтересу до етнокультурної спадщини після здобуття незалежності. Період 2005-2015 років характеризується подальшим активним збільшенням (274 позиції; 24,5 %), що свідчить про систематизацію регіональної гастрономічної спадщини та активізацію науково-практичних досліджень у сфері кулінарної регіоналістики.

Найвищі показники зафіксовано у 2015–2025 роках (448 позицій; 32,9 %), що відображає активний розвиток гастрономічного брендингу регіонів,

популяризацію локальних продуктів та посилення ролі гастрономічного туризму.

Отримані результати чітко демонструють тенденцію до посилення регіональної ідентичності кулінарних назв у сучасних збірниках, що відображає загальні процеси культурної диференціації, відновлення традицій та формування унікальної гастрономічної ідентичності українських регіонів.

Було досліджено та визначено порівняльну частку регіонально позначених назв страв у кулінарних джерелах за окремими регіонами України з метою виявлення територіальних відмінностей у представленості гастрономічної спадщини та рівня її популяризації. Найбільшу частку займає Львівщина - 34 %, слідом іде Закарпаття - 29 %, Полтавщина - 20 %, а Одещина - 17 %.

Найвищий показник для Львівщини свідчить про активну популяризацію локальних гастрономічних традицій та яскраво виражену регіональну ідентичність. Закарпаття, яке посідає другу позицію, демонструє вплив етнокультурного різноманіття та транскордонних традицій. Частка Полтавщини (20 %) вказує на стабільну представленість центральних кухарських традицій із менш вираженим регіональним маркуванням. Найменший відсоток у Одещини (17 %) може пояснюватися мультикультурністю регіону та широким застосуванням узагальнених назв страв.

Отримані результати підтверджують нерівномірність регіональної гастрономічної репрезентації та більшу інтенсивність гастрономічного брендингу у західних областях України. Львівщина демонструє найвищий рівень етногастрономічної регіоналізації, що підтверджує її статус провідного етногастрономічного центру. Еволюція кулінарної номенклатури Львівщини у 2000-2025 рр. виступає не лише культурним феноменом, а й економічним інструментом формування конкурентних переваг регіону у сфері гастрономічного туризму.

Станом на 2026 рік до Національного переліку страв нематеріальної культурної спадщини України включено такі страви Львівщини: «Яворівський

пиріг» (Яворівський район), «Засипана капуста» (Стрийський район) та «Український борщ», що належить до всієї території країни.

Львівщина має сформовану багатокомпонентну гастрономічну систему, де історична спадщина трансформується у туристичний продукт. Спостерігається активний процес гастробрендингу, а гастрономія виступає ефективним інструментом підвищення регіональної конкурентоспроможності.

Заклади громадського харчування можна класифікувати за їхнім функціональним призначенням:

- ✓ *історико-реконструктивні* - відтворюють галицьку кухню XIX століття;
- ✓ *етнографічні* - презентують локальні кулінарні традиції, наприклад бойківську або карпатську кухню;
- ✓ *брендово-локальні* - орієнтовані на популяризацію конкретних гастрономічних брендів, наприклад «Яворівський пиріг»;
- ✓ *регіонально-адаптивні* - пропонують сучасні інтерпретації традиційних страв із урахуванням сучасних смакових і технологічних тенденцій.

Найбільшу частку серед них займають історико-реконструктивні формати, що свідчить про активну комерціалізацію культурної спадщини та високий інтерес до автентичного досвіду відвідувачів.

Ресторанна інфраструктура виконує комплексні функції:

- ✓ *культурну* - репрезентація та збереження гастрономічної та історико-культурної спадщини;
- ✓ *економічну* - створення нових робочих місць і стимулювання локальної економіки;
- ✓ *туристичну* - підвищення привабливості регіону для відвідувачів;
- ✓ *маркетингову* - просування локальних гастрономічних брендів і формування позитивного іміджу території.

Попри наявний досвід, залишаються невирішеними питання системного формування гастротуристичних маршрутів, інтеграції культурно-освітніх функцій закладів та оцінки їхнього впливу на розвиток туристичної привабливості регіонів. Саме ці аспекти визначають фокус даного дослідження

та відкривають перспективи подальшого розвитку локальної гастрономії як інструменту культурного та економічного розвитку.

**Висновки та обговорення.** Дослідження показало, що відновлення та популяризація регіональних страв Львівщини сприяє посиленню гастрономічної ідентичності регіону та формуванню локальних брендів. Підвищення частки регіонально маркованих страв у кулінарних збірниках та інтеграція їх у туристичні маршрути й ресторанный меню свідчать про тісний зв'язок культурної спадщини з економічними та туристичними процесами. Активний розвиток історико-реконструктивних та етнографічних закладів громадського харчування дозволяє не лише зберігати традиції, а й ефективно комерціалізувати культурну спадщину. Водночас залишаються актуальними завдання щодо системного формування гостротуристичних маршрутів, інтеграції культурно-освітніх функцій закладів і оцінки їхнього впливу на туристичну привабливість регіонів. Таким чином, локальні гастрономічні бренди та автентичні страви виступають важливими інструментами культурного відродження, економічного розвитку та підвищення конкурентоспроможності Львівщини у сфері етногастрономічного туризму.

### СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Артюх Л. Ф. *Українська народна кулінарія : історико-етнографічне дослідження* / ред. В. Ф. Горленко ; АН УРСР, Ін-т мистецтвознавства, фольклору та етнографії ім. М. Т. Рильського. Київ : Наукова думка, 1977. 152 с.
2. *Ковчег смаку. Україна. Їжа, знання, історії гастрономічної спадщини.* URL: [https://www.unisg.it/assets/ADG\\_UCRAINA\\_WEB\\_2.pdf](https://www.unisg.it/assets/ADG_UCRAINA_WEB_2.pdf) (дата звернення: 26.03.2026).
3. Кушнір Л. *Регіональні кухні України: історія та сучасність.* Львів, 2015.
4. Мальська М. П., Філь М. І., Пандяк І. Г. *Гастрономічний туризм : навч. посіб.* Київ : Каравела, 2021. 304 с.

5. Нематеріальна культурна спадщина. UNESCO. URL: <https://ich.unesco.org/en/> ; <https://ich.unesco.org/en/state/ukraine-UA> (дата звернення: 26.03.2026).
6. Ніколенко В. В. Гастрономічна культура суспільства: підсумки соціологічних розвідок. *Грані*. 2014. № 4. С. 122–127.
7. Шалімінов О. В., Дятченко Т. П., Кравченко Л. О., Рачковський А. А. *Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів*. Київ : АСК, 2000. 848 с. ISBN 966-539-170-4. URL: <https://archive.org/details/retseptury2000> (дата звернення: 26.03.2026).
8. Шалімінов О. В. *Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства*. Київ : Арій, 2023. 922 с.

## REFERENCES

1. Artiukh, L.F. *Ukrainska narodna kulinariia : istoryko-etnohraf. doslidzh.* / L. F. Artiukh, red. V. F. Horlenko; AN URSSR, In-t mystetstvoznavstva, folkloru ta etnohrafii im. M. T. Rylyskoho. – Kyiv: Naukova dumka, 1977. S.– 152. [in Ukrainian].
2. Kovchek smaku. Ukraina. Yizha, znannia, istorii hastronomichnoi spadshchyny [https://www.unisg.it/assets/ADG\\_UCRAINA\\_WEB\\_2.pdf](https://www.unisg.it/assets/ADG_UCRAINA_WEB_2.pdf) (Data zvernennia 26.03.2026 r.) [in Ukrainian].
3. Kushnir L. *Rehionalni kukhni Ukrainy: istoriia ta suchasnist*. Lviv, 2015. [in Ukrainian].
4. Malska M. P., Fil M. I., Pandiak I. H. *Hastronomichnyi turizm: navch. posib*. Kyiv: Karavela, 2021. 304 s. [in Ukrainian].
5. Nematerialna kulturna spadshchyna <https://ich.unesco.org/en/> <https://ich.unesco.org/en/state/ukraine-UA> (Data zvernennia 26.03.2026 r.) [in Ukrainian].
6. Nikolenko V. V. *Hastronomichna kultura suspilstva: pidsumky sotsiolohichnykh rozvidok*. Hrani. 2014. № 4. S. 122–127. [in Ukrainian].

7. Shaliminov O.V., Diatchenko T.P., Kravchenko L.O., Rachkovskiy A.A. . Zbirnyk retseptur natsionalnykh strav ta kulinarykh vyrobiv . - Kyiv: ASK, 2000. - 848 s. - ISBN 966-539-170-4. <https://archive.org/details/retseptury2000>[in Ukrainian].

8. Shalyminov O.V. Zbirnyk retseptur natsionalnykh strav ta kulinarykh vyrobiv, pravovykh, normatyvno-pravovykh ta inshykh aktiv dlia zakladiv restorannoho hospodarstva. Vydavnytstvo: Arii. Rik vydannia: 2023. S.922. [in Ukrainian].

*Дата першого надходження статті до видання: 27.03.2026*

*Дата прийняття статті до друку після рецензування: 10.04.2026*

*Дата публікації (оприлюднення) статті: 25.05.2026*

*Стаття поширюється на умовах ліцензії відкритого доступу (CC BY 4.0)*