

окремих чужих успішних рішень також ніколи не втратить своєї актуальності.

### **Література:**

1. С.М. Подзігун *Формування маркетингових комунікацій у готельно-ресторанному бізнесі. Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини* URL:// <https://dspace.udpu.edu.ua/bitstream/6789/5594/1/formivannj%20marketingovix>.
2. Гопоненко Г.І. Євтушенко О.Є., Шамара І.М., Холодок В.Д. *Основні тенденції розвитку ресторанного господарства України в сучасних умовах. Вісник ХНУ. Вип14.2021* URL:// <file:///C:/Users/Admin/Downloads/18353>.
3. Балацька Н. Ю., Каленік К. В. *Стратегія інноваційного розвитку індустрії гостинності. Наукові записки Львівського університету бізнесу та права. Випуск 31/2021 20* URL:// <http://dx.doi.org/10.5281/zenodo.5775630>.
4. Кравченко В. *MIND, Апетити до життя: Як війна змінює ресторанну індустрію: веб-сайт.* URL:// <https://mind.ua/publications/20243413-aretit-do-zhittya-yak-vijna-zminyue-restorannu-industriyu>.
5. Фонд розвитку підприємництва. *Структура розподілу ресторанного ринку в Україні 2021р.: веб-сайт.* /<https://bdf.gov.ua/uk/news/struktura-rozpodilu-restoranogo-rinku-ukrajini-v-2020-roci>.
6. *Офіційний сайт державної служби статистики України: веб-сайт.* URL:// <https://www.ukrstat.gov.ua/>.

## **ГАСТРОНОМІЧНІ ТРЕНДИ ДАНІЇ**

**Нестерчук Інна Костянтинівна**

*к. геогр.н., доцент кафедри екології та географії*

*Житомирський державний університет імені Івана Франка, Житомир*

**Кучинська Яна Олександрівна**

*здобувачка вищої освіти першого (бакалаврського) рівня вищої освіти 014 Середня освіта / Середня освіта (Географія)*

*У дослідженні проведено аналіз гастрономічних трендів Данії на сучасному етапі, були охарактеризовані кухні етносів проживання. Методологічною базою слугували інтернет джерела та наробичених в галузі туризму, гастрономії та етнографії.*

**Ключові слова:** туризм, гастрономія, гастрономічні тренди, національна культура, етнос.

Основна мета гастрономічних турів, безперечно, полягає в тому, щоб отримати задоволення від споживання страв кухні тієї чи іншої країни. Однак ця мета не обмежується спробою кількох рідкісних екзотичних страв або незліченною кількістю страв. Власне, головне завдання – спробувати страви, рецепти яких поєднуються з традиціями, звичаями, кулінарною культурою та технікою приготування місцевих жителів. Під час подорожі туристи можуть скуштувати різноманітні кулінарні шедеври, напої, відвідати місця, де вирощують і виробляють ті чи інші продукти в країнах, де вони зупиняються.

Данія – одна з провідних країн Північної Європи з цікавою історією, багатою культурою, надзвичайно смачними стравами і чудовою архітектурою. Вона відома спадщиною вікінгів, чудовими пляжами, казковими замками, прекрасними лісами, комфортним помірним кліматом і чуйними громадянами.

Королівство Данія знаходиться на півострові Ютландія. Воно включає до свого складу такі острови, як Борнхольм, Лолланн, Зеландія, Фюн, Фальстер. Крім того, офіційно до складу Данії входять Фарерські острови і Гренландія.

Розташована на південний захід від Швеції і на південь від Норвегії, має сухопутний кордон із Німеччиною. Данія займає територію площею 43 094 км<sup>2</sup> [1] і має населення 5 792 202 осіб (2020). Країна складається з півострова Ютландія, архіпелагу і 443 острові [2], 70 з яких є населеними. Острови характеризуються плоскими орними землями і піщаними берегами, низькою висотою і помірним кліматом. Столиця Данії – Копенгаген (історичний центр країни). Населення – 616 тисяч осіб. Адміністративний поділ складається з 5 регіонів та 98 муніципалітетів. Державний устрій: конституційна монархія з королевою як главою держави та урядом, що складається з парламенту. Парламент Данії є однопалатним: члени обираються за пропорційною системою, але кожен член також представляє виборчий округ. Чотири зі 179 членів парламенту походять з Гренландії та Фарерських островів.

Головні етноси країни Данії: скандинави, інуїти, фарерці, німці, турки, перси, сомалійці. Культура Данії –

сукупність головних характеристик, пов'язаних з життям данського суспільства і данською повсякденною культурою.

Данська мова належить до північної гілки німецької групи мов і має велику схожість з іншими скандинавськими мовами [3]. Культура Данії черпає джерела натхнення з дев'яти місцевих народних традицій і відчуває вплив з боку інших європейських країн.

Данці пишаються тим, що народ Данії завжди відрізнявся гостинністю і особливою прихильністю до стародавніх звичаїв. Датську філософію життя найкраще виражає слово «hygge», що означає «затишно, комфортно». Датська культура вражає своєю самобутністю. Головною характеристикою цього народу вважається його здатність занурюватися в теплу домашню обстановку, повністю вільну від турбот і проблем зовнішнього світу. Подяка за чудовий вечір буде найкращим компліментом для господаря, який приймає гостей.

Данці дуже сучасні люди, тому що носити національні костюми, традиційні народні свята та дотримуватись старомодних ритуалів тут не так популярно, як у більшості інших європейських країн. Відвідувачі можуть помітити, що данці стримані, розслаблені, менш агресивні та толерантні до способу життя інших людей, який відрізняється від їх власного. Культура Данії дуже цікава, незліченні війни в минулому залишили величезний слід в історії країни, але зараз це спокійна, стабільна країна, де живуть найщасливіші люди (табл. 1).

Таблиця 1.

Характеристика етносів країни Данії

Етноси країни Данії	Опис	Традиційна їжа
Німці	це Німці (нім. Deutsche) – центральноевропейський германський народ, корінне населення Німеччини. Носії німецької мови, що належить до германської групи індоевропейських мов.	найпоширеніші страви в німців – зі свинини, з м'яса готують ковбаски, сосиски, Паштети. Важливе доповнення до м'ясних делікатесів – хліб і випічка.

<b>Перси</b>	це один з іранських народів, пращури яких, арійці, 3,5-4 тисячі років тому заселили територію сучасного Близького Сходу .	одна з традиційних основних страв іранської та месопотамської національної кухні, яка являє собою суп із тушкованим м'ясом. Він також називається дізі.
<b>Скандинави</b>	це група народів (одн. скандинав, а, скандинавець, вця, чол.; скандинавка, и, жін.). До неї входять (норвежці, шведи, датчани, ісландці), що заселяють Скандинавський півострів.	страви зі свіжих, маринованих і копчених морепродуктів, а також страви з лосятини та оленини.
<b>Сомалійці</b>	це кушитський народ на сході Африки, основне населення держави Сомалі.	основна страва, як правило, являє собою схожий на панкейк хліб, званий инджера або лахох. Важливий прийом їжі для сомалійців, які часто починають день з чаю у сомалійському стилі (shaah / shaax) або кави (qaxwa).
<b>Турки</b>	це народ загальною чисельністю близько 70 млн осіб родом зі Середнього Сходу, основне населення Туреччини.	до основних страв можна сміливо віднести кебаби, приготовані, найоригінальнішими способами морську рибу, а також овочеві страви, які часто виступають гарніром.
<b>Фарерці</b>	це народ, населення Фарерських островів (в складі Данії). Загальна чисельність – близько 70000 осіб, з них на Фарерських островах проживає близько 48000 осіб, інші – переважно в інших районах Данії, а також в інших країнах.	одне з улюблених ласощів місцевих жителів – страви з паффіна.

Інуїти	це етнічна група корінних народів Північної Америки, яка проживає на близько 1/3 північних територій Канади від півострова Лабрадор до гирла річки Макензі.	споживають дієтичну їжу, яка надходить із риболовлі, полювання та заготівлі рослин.
--------	---	---

Завдяки холодному, вологому клімату та довгій темній зимі традиційна датська кухня базується на продуктах з хорошими харчовими цінностями та вітамінами. Їх можна довго зберігати в зимові місяці [5]. З цієї причини такі методи консервації, як маринування, і сьогодні широко застосовуються сьогодні.

Традиційна датська кухня досить проста, при цьому дуже смачна і ситна. Перевага тут віддають картопляним і рибних страв: дари моря для датчан – важлива основа раціону. З м'яса в країні превалує свинина. Яку їжу готують із названого продукту? Що їдять у Данії? Особливо цікаво буде тим, хто планує подорож незвичайною скандинавською країною. Адже історію та культуру можна пізнати не лише в музеях, а й у кулінарних традиціях.

Найвідомішою традиційною національною стравою Данії є бутерброд. У минулому це була дешева і проста закуска у вигляді житнього хліба, масла, сиру та шинки. Все змінилося в 1888 році, коли дружина власника почала готувати високі бутерброди з різними начинками для гостей бару Oscar Davids. Її винахід не має меж, і через 10 років у меню вже 178 варіантів SMYERREBRED. За короткий час датська національна страва стала популярною в усьому світі, і сьогодні SMYERREBRÉD є візитною карткою Скандинавського королівства. Неодмінними інгредієнтами цієї популярної страви є місцевий житній хліб з насінням і цільним зерном, підсолене масло. Спробуйте бутерброди з рибою і креветками, м'ясом, сиром і вареними яйцями, солоними огірками, свіжими овочами і різними соусами. Хоча SMERREBRED перекладається з португальської як «хліб з маслом», він давно не відрізняється від звичайних бутербродів. Спробувати традиційну датську їжу можна в будь-якому ресторані або закладі швидкого вуличного харчування. У Данії найбільш популярні оселедець, тріска, палтус, вугор, камбала і лосось, а також морепродукти – омари, мідії, устриці.

Щорічно жителі вживають близько 500 тон цієї риби. В основному оселедець маринують, коптять або зажарюють філе.

Кілька років тому данців попросили проголосувати за їх національну страву . А перемогла страва зі свинини за класичним рецептом «stegt flæsk med persillesov» , що не стало несподіванкою. Хрустка свинина з петрушковим соусом і картоплею - дуже давнє блюдо, яке століттями полонило серця і животи данців. У багатьох ресторанах Данії можна спробувати національне данське блюдо. На щастя, насправді це одна з найдешевших страв, а якщо ви фанат, є навіть ресторани, які пропонують свинину, яку можна з'їсти, за доступними цінами. Датська випічка не зовсім датська (рис. 1 ).



Рис.1. Датська випічка

У Данії ці всесвітньо відомі клейкі ласощі називають Wienerbrød, оскільки вперше їх приготував у Данії австрійський пекар у 1840-х роках. Проте популярність датської випічки з роками зростає, і тепер її люблять звичайні данці. Потрібно спробувати випічку з фантастичною назвою «Равлик з корицею» (kannelsnegl) або «Люціан з насінням» (frøsnapper) [6].

З середини XVIII століття Еблі-флєск міцно закріпився серед традиційних страв Данії. До цього місцеві жителі вживали велику кількість картоплі і моркви. До цього місцеві жителі вживали велику кількість картоплі та моркви. Але одного разу кухар подумав: досить їсти тільки овочі! – і запропонувала засмажити свинину з цукром, чебрецем, цибулею та яблуками. Простий рецепт швидко став популярним. Тепер ви можете спробувати Eblí Flask практично в будь-якому ресторані або таверні. Традиційно до страви в Данії замовляють келих пива.

Серед національних напоїв Данії є пиво та горілка. Саме тому до деяких питних закладів заборонений вхід до 25 років. Тут популярна кава, а на Різдво готують традиційне гаряче вино Bisschopswijn.

У Данії також з'явилась свій тренд. Це датська філософія затишку хюгге (набула популярності у 2016 р. після виходу книги «Маленька книга Хюгге. Секрет датського щастя». Датський хюгге – це філософія життя, що будується на:

- створенні домашнього затишку (на основі простоти та акценту на деталях: тепле м'яке світло та світло від свічок, аромат домашньої випічки в домі, різнокольорові гірлянди на вікнах, м'який коврик на підлозі з овчини тощо – ось те, що потрібно для комфорту і відчуття щастя),

- душевному спілкуванні,
- смачній їжі та відчутті безпеки.

Взаємозв'язок між скандинавським і данським є явищем, що повторюється. Наприклад, текст, заголовок якого може свідчити про історію, орієнтовану більше на Данію та менш на NNC, «Гастрономічна Данія» (від Visit Denmark), розповідає про «кулінарну революцію, що почалася в Данії» протягом останнього десятиліття. Скрізь у Данії гурмани можуть розраховувати на те, що наступне покоління датських шеф-кухарів і їхні пошуки нових місцевих рецептів принесуть нам задоволення. Не кажучи вже про більш традиційну класику, яка переживає справжнє відродження. Гарним прикладом є традиційний датський обід «smørrebrød»; делікатно прикрашений відкритий бутерброд на темному житньому хлібі, який доступний у кожному місті Данії (о, а нещодавно також на

Манхеттені, у Лондоні та Токіо. Ми казали вам; це революція)» [4].

#### Література:

1. *Denmark Area – Geography – Index Mundi*. Retrieved 5 June 2012.
2. *Denmark in numbers 2010. Statistics Denmark*. Архів оригіналу за 18 квітня 2013. Процитовано 2 травня 2013.
3. Fulk, Robert Dennis. *A comparative grammar of the early Germanic languages*. Vol. 3. Amsterdam: John Benjamins Publishing Company, 2018.
4. Neuman, Nicklas, and Jonatan Leer. “Nordic Cuisine but National Identities. “New Nordic Cuisine” and the gastronationalist projects of Denmark and Sweden. *Anthropology of food* 13 (2018).
5. TROELSØ, O. 2015. *Danmarks gastronomiske revolution*. Copenhagen: Forlaget Lucullus. <https://www.visitdenmark.com/denmark/things-do/danish-food/traditional-danish-food> (8 traditional Danish foods you really shouldn't miss!).

## РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС У ВОЄННИЙ ЧАС

Нагернюк Діана Валентинівна

доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи  
Уманського національного університету садівництва

*Повномасштабна військова агресія щодо України стала значним викликом і для ресторанного бізнесу: частина суб'єктів господарювання була вимушена повністю припинити діяльність або ж перепрофілювати її. Мета дослідження полягає в характеристиці ключових проблем діяльності підприємств ресторанного бізнесу в умовах війни.*

**Ключові слова:** ресторанний бізнес, воєнний стан, ресторан, постачання, персонал.

*The full-scale military aggression against Ukraine became a significant challenge for the restaurant business as well: some business entities were forced to completely stop their activities or repurpose them. The purpose of the study is to characterize the key problems of restaurant business enterprises in wartime conditions.*

**Key words:** restaurant business, martial law, restaurant, procurement, personnel.