

Г. П. Щука

Закарпатський угорський інститут
ім. Ференца Ракоці II

АНАЛІЗ ПРОПОЗИЦІЇ ЗАКАРПАТСЬКОЇ КУХНІ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА М. УЖГОРОД ТА ОКОЛИЦЬ

Наявність гастрономічної інфраструктури є обов'язковою умовою відновлення, збереження та популяризації традиційної кухні та успішного розвитку гастрономічного туризму в дестинації. Важливо, щоб автентична кухня була якомога краще представлена в місцевих закладах ресторанного господарства. Представлено детальний аналіз гастрономічної пропозиції закладів, які розташовані в м. Ужгород та його околицях.

Ключові слова: *закарпатська кухня, гастрономічний туризм Закарпаття, автентична традиційна кухня*

The availability of gastronomic infrastructure is a prerequisite for the restoration, preservation and popularization of traditional cuisine and the successful development of gastronomic tourism in the destination. It is important that authentic cuisine is presented as best as possible in local restaurants. A detailed analysis of the gastronomic offer of establishments located in the city of Uzhhorod and its surroundings is presented.

Keywords: *Transcarpathian cuisine, gastronomic tourism of Transcarpathia, authentic traditional cuisine*

Повоєнне відновлення вітчизняного туризму науковці пов'язують з розвитком його спеціалізованих (нішевих) видів, серед яких – гастрономічний туризм. Закарпаття традиційно розглядалося як регіон, який має значний потенціал для розвитку даного виду туризму та певний досвід його організації.

Незважаючи на те, що закарпатська кухня користується популярністю серед вітчизняних туристів, а методи її просування вважалися одними з найкращих на туристичному ринку країни ще до посилення російської воєнної агресії, залишаються актуальними питання щодо повноти її представлення в меню закладів ресторанного господарства та нарікання туристів на обмеженість такої пропозиції.

Тому метою даної роботи є аналіз пропозиції автентичної кухні в ресторанах м. Ужгород.

Відразу визначимося з основними поняттями дослідження. *Автентична традиційна кухня* – оригінальний, порівняно з іншими, але звичний для даної місцевості, характер харчування: набір страв та рецептів їхнього приготування. Традиційними ми вважаємо страви, які готуються не менш, ніж трьома поколіннями місцевих жителів.

До речі, для внесення страви в «Ковчег смаку» – онлайн-каталог продуктів, які перебувають під загрозою зникнення і є частиною культури і традицій усього світу, достатньо, щоб ця страва готувалася в даній місцевості останні 30 років. Такого терміну досить, щоб вона вважалася традиційною. Отже, три покоління місцевих жителів – це більш, ніж достатній термін для того, щоб визначити страву як традиційну для даної місцевості.

Закарпатська кухня утворилася в результаті синергії гастрономічних традицій угорців, українців (а саме: гуцулів, лемків, бойків, русинів), словаків, румунів, німців, чехів, поляків, євреїв, ромів та інших народностей, національностей та етнічних груп, які заселяли цю територію. Очевидно, що протягом віків запозичені страви були «одомашнені» за рахунок використання місцевих продуктів і перетворилися на автентичну кухню Закарпаття.

Для аналізу пропозиції закарпатської кухні в ресторанах м. Ужгорода було відібрано заклади за наступними критеріями:

- закарпатська кухня;
- місцева кухня;
- кращі ресторани Ужгорода.

В результаті було відібрано 34 заклади, 22 з яких мали в меню страви закарпатської кухні (інші 12 наразі не працюють, або не мають в меню страв закарпатської кухні). Результати аналізу представлено в таблиці 1.

**Аналіз пропозиції закарпатської кухні в ресторанах
м. Ужгород та околиць**

№ з/п	Назва закладу	Позиціонування закладу	Адреса / сайт	Закарпатські страви в меню
1	Деца у нотаря	Місцева кухня, своєрідний музей народного гумору	м. Ужгород, вул. Гагаріна, 98 https://deca.uz.ua/	Шовдарь, бограч на олії, суп верховинський, борщ, лоці печене, цігань-печеня, буженина по-верховинськи; м'ясо по-полонинськи; кремзлики, банош з шкварками і бринзою; рис по-мадярськи
2	Ужгородський замок	Страви угор., закарпат., деякі елементи франц. кухні, безліч страв європ. класики	Ужгород, вул. Капітульна, 33 https://uzhgorodcastle.com/	Банош з бринзою, рокот крumpлі, угорський бограч, холасле, бульйон по-закарпатськи з локшиною, лоці печене, крученики по-закарпатськи з білими грибами, паприкаш з сомом по-угорськи
3	Кактус	Європейська, українська кухня	Ужгород, вул. Корзо, 7 https://www.instagram.com/kaktus_krop_/	Йовкої боб-гуляш в хлібі, холасле, бограч, грибова поливка з локшиною, риба по-ужгородськи
4	Паб «Корзо 10»	Найкраще крафтове пиво - 16 видів	Ужгород, в. Корзо, 10 https://www.instagram.com/stories/highlights/17892101300878911/	Деруни, банош, палачінти, рулька, борщ, бограч, грибна юшка, поливка
5	Вертеп	Угорська, українська кухня	Ужгород, в. Корзо, 13 https://www.facebook.com/pages/%D0%92%D0%B5%D1%80%D1%82%D0%B5%D0%BF/129001213963800	Бограч в хлібі, поливка грибна, лоці печене, деруни по-гуцульськи, закарпатський делікатес, човлент, сигидинський гуляш з кнедликами, крученик з шинкою та сиром
6	Липа	Різноманітна кухня	м.Ужгород, Набережна Незалежності, 9 https://lypa-uzh.choiceqr.com/	Червоний борщ з шовдарем, бограч, банош з шкварками та бринзою

7	Honey	Смачні страви європ., укр. та домаш. кухні	м. Ужгород, вул. Капушанська, 61 https://honey.uz.ua/	Бограч, бульйон курячий з локшиною, банош з шкварками, деруни зі сметаною
8	Dublin Irish Restaurant & Pub	Смачні страви укр. та європ. кухонь	Ужгород, Сторожниця, вул. Сонячна 1А https://dublinpub.com.u/	Бограч, верховинський крем-суп, кремзлики по-гуцульськи, лоці печене
9	Грант	Ресторан сучасної європейської кухні	Ужгород, Собранецька, 44 https://www.facebook.com/profile.php?id=100063817832399&ref=page_internal	Токан з лисичками, класичний токан, крумплі із салом і бринзою, гриби в сметані, кийзлики всякі з сметаною, грибами, лечо та м'ясом, галушки з капустою
10	Роза і русин	Смачні страви української, закарпатської, європейської та одеської кухонь, морепродукти	м. Ужгород, парк Боздошський https://roza-i-rusyn.com.ua/	Тарілка перечинських сирів; тарілка закарпатської м'ясної нарізки (шовдар, пікниця, сало паприкаш), бограч, голаслей, борщ на узварі, поливка, грибна юшка, банош з білими грибами та шовдарем, вечеря русина (смажена картопля з пікницею, копченим салом та цибулею), картопля печена з салом та бринзею; штрудель
11	Татош	Модернізована закарпатська кухня	м. Ужгород, Оноківці, вул. Тимірязєва, 27 https://tatosh-menu.com.ua/	Бограч-левеш, бануш, кремзлик, токан, галушки, страпачки
12	Банош (Готель-ранчо «Золота гора»)	Ресторан закарпатської кухні	Ужгород, с. Барвінок, Урочище «Золотая гора» https://www.zolota-gora.com/	Бограч, бульйон, банош з бринзою та салом, банош з білими грибами, банош з картоплею, лоці печене
13	Кафе-їдальня «Палітра смаків»	Страви домашньої закарпатської кухня	пр. Свободи, 52 https://www.instagram.com/p/alitrasmakiv/	Бограч, суп квасолевий по-верховинськи, шніцель по-ужгородськи, млинці по-мукачівські в соусі, рис-по-закарпатськи
14	Pub House	1-ий закарпат. пивний ресторан	вул. Минайська, 16 https://pubhouse.uz.ua/	Банош по-гуцульськи, деруни із курячим бедром, кремзлики з телятиною, бограч

15	Колиба (готель «Камелот»)	Автентичний рес- торан з традиційною закарпатською кухнею	Ужгородський р-н, с.Кам'яниця, вул. Ужанська, 28 https://hotel-kamelot.com.ua/	Салат бетярський, банош, богач по-гуцульськи, кремзлик з грибовою підливою, телятина по-верховинськи, струг по- закарпатськи, палачінти з яфінами, печеня в глечикі по- гуцульськи
16	Угорський двір	Страви австро- угорської, української та міжнародної кухні	вул. Капітульна, 24 https://www.instagram.com/ugorskiy.dvir/	Рокот-крумплі; холасле; боб-гуляш; банош, млинці по- хортобадськи, голубці по-угорськи, лоці печене, цигань- печене, сегединський гуляш з кнедликками, папрікаш; нокедлі, страпачки; кнедлі, папрікаш; галушка по- шомлойськи
17	Корчма Комітат	Ресторан-винарня	вул. Жупанатська, 3 https://www.instagram.com/komitat.uzh/	Банош зі шкварками та бринзою, бограч, гомбовці
18	Гостинний двір Чарда	Різноманіття традиційних страв	Ужгород, Сторожниця вул. Перемоги, 101, https://charda.com.ua/	Банош, бограч, картопля по-верховинськи, гомбовці з фермерського сиру
19	Michelle's restaurant	Ексклюзивні страви нац. кухні	Игнатишин строй, 25 https://www.instagram.com/michelles_travel_house/	Деруни по-гуцульськи, хліб кукурудзяний, закарпатська пательня з ковбасою, млинці з грибною підливою, банош
20	Малий Уж	Різноманітна кухня	Ужгород, вул. Корзо, 17 https://malyy-uzh1.ps.me/	Бограч, бульйон з домашнею локшиною, банош, деруни
21	Альфельд, винний бар	Класична винарня та автентична кухня	Ужгород, вул. Капітульна, 14 https://wine-bar-352.business.site/	Боб-гуляш з оленини, левеш, йокаї боб-гуляш з свинини, сегединський гуляш з кнедлями, банош, стейк з мангалиці, картопля печена з бринзою та салом, закарпатське м'ясне асорті, фрич закарпатський
22	Quadrum	Відкрита кухня, вишукані страви	Ужгород, вул.О. Кобилянської, 15 https://www.instagram.com/quadrum.resto/	Банош, шертеш-шонкаш, бограч, кремзлики
23	Кілікія	Вишуканий та атмосферний заклад	Ужгород, вул. Дитяча, 1г https://kilikia.in.ua/uk	Банош, лоці печене, баранина по-гуцульськи

Якщо проаналізувати зібрану інформацію, стає очевидним, що більшість закладів, не позиціонуючи себе як ресторан закарпатської кухні, має в меню хоча б кілька місцевих страв. Здебільшого цей перелік незначний. Найбільш популярними залишаються бограч, банош, кремзлики.

Очевидно, що такий асортимент не може сформувати повне враження про багатство місцевої кухні. Страви закарпатської кухні позиціонуються в ряді випадків як страви угорської або української кухні. Наскільки витримуються традиційні рецепти, сказати неможливо. Більшість ресторанів, щоб забезпечити більшу цільову аудиторію, поєднує пропозицію закарпатської кухні з кухнями інших народів світу.

Отже, незважаючи на те, що дві третини з проаналізованих меню містить закарпатські страви, їхній перелік не дає можливості зробити висновок про достатній рівень позиціонування автентичної кухні в ресторанних закладах Ужгорода та околиць: лише 9 (39%) закладів вказують, що пропонують страви закарпатської, місцевої чи домашньої кухні; перелік цих страв обмежується кількома позиціями. Очевидно, що така пропозиція не може в повній мірі задовольнити зростаючі очікування гастрономічних туристів.