

Д. С. Овсієнко, В. М. Зігунов

Сумський державний педагогічний університет імені А. С. Макаренка

ПРИВАБЛИВІСТЬ БОЛГАРСЬКОЇ КУХНІ ДЛЯ ВПРОВАДЖЕННЯ В ЗАКЛАДИ ХАРЧУВАННЯ В МІСТАХ УКРАЇНИ

Україна, як прогресивна і відкрита для туристів країна, повинна мати різноманітний вибір кухонь в закладах харчування України, тому крім розрекламованих кухонь, таких як італійська, китайська, грузинська, треба впроваджувати болгарську кухню, щоб популяризувати її серед українців, бо вона має перспективу у ресторанному бізнесі України та це дає нам змогу залучити туристів з Болгарії для відвідування України.

Ключові слова: болгарська кухня, ресторанний бізнес.

Ukraine, as a progressive and open country for tourists, should have a diverse selection of cuisines in Ukrainian restaurants, therefore, in addition to the advertised cuisines, such as Italian, Chinese, Georgian, it is necessary to introduce Bulgarian cuisine in order to popularize it among Ukrainians, because it has a perspective in the restaurant business of Ukraine and this enables us to attract tourists from Bulgaria to visit Ukraine.

Keywords: bulgarian cuisine, restaurant business.

Мета роботи: Дати характеристику привабливості болгарської кухні для впровадження в заклади харчування в містах України.

Матеріали та методи: Аналіз, порівняння та узагальнення на основі яких проведено аналіз та систематизація літературних джерел, узагальнені теоретичні аспекти з визначеної проблеми.

Виклад основного матеріалу. В даний момент більш актуально відкривати ресторани національної кухні, але з кожним новим рестораном зростає конкуренція і становиться складно не прогоріти, бо клієнти біддадуть перевагу більш знайомим та популярним закладам, ніж тільки відкритим. Людей потрібно дивувати новими технологіями, стравами та іншими кухнями.

Найбільш популярними серед українців є ресторани французької, італійської, кавказької, японської кухні, але зараз через курс валют імпортовані продукти будуть дорожчими. Привабливість болгарської кухні заключається в тому, що при приготуванні страв використовуються прості та доступні інгредієнти (овочі, молочні та кисломолочні продукти), але головна відмінність та особливість цієї кухні це спеції, які додаються при приготуванні. Деякі страви максимально схожі на українські, але мають іншу технологію приготування. «Картофи соте» схожі на молоду картоплю з укропом, «кюфтета и кебабчета» схожі на нашу котлету, «чушка с орис» схожа на фарширований перець з рисом, і цей фактор схожості полегшує популяризацію цих страв серед українців [1;2].

Всього по Україні лише в шести містах відкриті заклади болгарської або балканської кухні – один в Львові, два в Одесі, один в Луцьку, один Івано-Франківську, один в Вінниці та шість в Києві.

Динаміка українського ресторанного ринку дуже нестійка. Будь-які економічні коливання одразу «б'ють» по прибутках ресторанів. Політична криза, революція, COVID-19 та війна сильно вплинули на ресторанний бізнес, дуже багато закладів не витримали цих економічних коливань. Ми бачимо велику зацікавленість інезомців до України і важливу роль в цьому мають біженці які зараз знаходяться за кордоном, саме вони мають вплив на популяризування України як туристичного напрямку. В Болгарії зараз знаходиться 55 тисяч українських біженців і якщо говорити про майбутнє, коли закінчиться війна і ці українці повернуться додому, завдяки їм зросте попит на болгарську кухню.

Висновки. Отже, болгарська кухня не популярна серед українців, так як інші. Всього в Україні лише в шести областях є ресторани болгарської, або балканської кухні. Але я думаю, що після закінчення війни попит на цю кухню зросте завдяки українцям, які в даний час знаходяться в Болгарії.

Список використаних джерел

1. Болгарська кухня. URL: https://uk.wikipedia.org/wiki/Болгарська_кухня
2. Національні страви Болгарії. URL: <https://harchi.info/articles/nacionalni-stravy-bolgariyi>