

УДК 338.48:641.8

Степанова Т. М.*tetiana.stepanova@snau.edu.ua, ORCID ID: 0000-0002-9392-3773**ResearcherID: U-4034-2018**к.т.н., доц., доцент кафедри технології харчування,
Сумський національний аграрний університет, м. Суми***Геліх А. О.***gelihsuny@gmail.com, ORCID ID: 0000-0003-3769-1231**ResearcherID: V-7155-2018**к.т.н., доц., доцент кафедри технології та безпеності харчових продуктів,
Сумський національний аграрний університет, м. Суми*

ФОРМУВАННЯ КУЛІНАРНИХ БРЕНДІВ СУМЩИНИ ЯК СКЛАДОВОЇ ЧАСТИНИ ГОСТИННОСТІ РЕГІОНУ

Анотація. Статтю присвячено підвищенню туристичної привабливості Сумського регіону за рахунок кулінарних брендів, що є актуальним питанням для зростання конкурентоздатності підприємств гостинності. У статті досліджено туристичний потенціал Сумщини. Значну увагу звернено на сприятливі кліматичні умови, екологічну незабрудненість, історико-культурні надбання Сумської області. Визначено чинники, що є сприятливими для розвитку туризму: спортивного, деяких видів спеціального туризму, що, прогнозовано, матиме позитивний вплив на економічне зростання регіону. Порушено актуальні питання забезпечення своєчасного та якісного харчування споживачів туристичних послуг. Проведено аналіз гастрономічного потенціалу окремих міст Сумської області. Акцентовано увагу на створенні кулінарних брендів та впровадження їх в об'єкти гостинності, що є перспективним для залучення більш широкого кола споживачів. Установлено суттєвий вплив на зростання лідируючих позицій у галузі гостинності відродження страв за автентичними рецептурами та впровадження їх у закладах ресторанного господарства. Сприятливим для підвищення конкурентоспроможності закладів розміщення є використання у меню регіональних страв. Окреслено роль гастрономічних фестивалів у розширенні кола споживачів ресторанних послуг, орієнтованих на споживання кулінарних надбань Сумщини. Проведено аналіз існуючих тенденцій приготування і реалізації регіональних страв у підприємствах ресторанного господарства України. Проаналізовано історико-культурний потенціал Сумської області, описано особливості харчової продукції певних районів, а також можливі шляхи підвищення їхньої кулінарної привабливості. Визначено перспективи розвитку кулінарного брендингу шляхом розвитку нових напрямів, що активно впроваджуються у деяких містах Сумської області. Таким чином, позитивні тенденції до динамічного розвитку індустрії гостинності через упровадження кулінарних інновацій регіонального спрямування матимуть сприятливий вплив на економічне зростання регіону.

Ключові слова: Сумщина, автентична рецептура, кулінарні традиції, регіональні страви, кулінарний бренд, гостинність.

Stepanova Tetiana*tetiana.stepanova@snau.edu.ua, ORCID ID: 0000-0002-9392-3773**ResearcherID: U-4034-2018**PhD, Associate Professor,**Associate Professor of the Department of Technology of Nutrition,**Sumy National Agrarian University, Sumy***Helikh Anna***gelihsuny@gmail.com, ORCID ID: 0000-0003-3769-1231**Researcher ID V-7155-2018**PhD, Associate Professor,**Associate Professor of the Department of Technology and Food Safety,**Sumy National Agrarian University, Sumy*

FORMATION OF CULINARY BRAND OF SUMY AS A COMPONENT OF THE REGION HOSPITALITY

Abstract. The article is devoted to increasing the tourist attractiveness of the Sumy region thanks to culinary brands. This is relevant for increasing the competitiveness of hospitality enterprises. The tourist potential of Sumy region is investigated in the article. The article focuses on favorable climatic conditions, ecological pollution, historical and cultural heritage form the tourist attraction of Sumy region. The article identifies favorable factors for the development of sports, some types of special tourism. The positive impact of these factors on the economic growth of the region is also predicted. Current issues of ensuring timely and quality nutrition of consumers of tourist services are identified in this article. The gastronomic potential of the towns in Sumy region was analyzed. The prospect of creating culinary brands and implementing them in hospitality facilities was mentioned. This is promising in attracting a wider range of consumers. The influence on the growth of leading positions in the field of hospitality of dishes according to authentic recipes and their introduction in restaurants was noted. The use of regional dishes in the menu is favorable for increasing the competitiveness of accommodation facilities. The role of gastronomic festivals in expanding the range of consumers of restaurant services focused on the consumption of culinary heritage of Sumy region is outlined. The analysis of existing regional dishes in restaurants of Ukraine is carried out. The article analyzes the historical and cultural potential of Sumy region. It also describes the features of food products in certain areas and possible ways to increase their culinary appeal. The authors of the article identify further prospects for the development of culinary branding through the development of new areas. This is actively implemented in some towns of Sumy region. Thereby, the positive trends in the dynamic development of the hospitality industry through the introduction of culinary innovations in the regional direction will have a positive impact on economic growth in the region.

Key words: Sumy region, authentic recipe, culinary traditions, regional dishes, culinary brand, hospitality.

JEL Classification: Z31

DOI: <https://doi.org/10.36477/tourismhospcee-3-7>

Постановка проблеми. Одним із чинників економічного зростання регіону є його туристична привабливість. Із цього погляду Сумщина має значну кількість ресурсів та істотний потенціал. Суттєві рекреаційні можливості регіону враховують як екологічну незабрудненість, так і мальовничість лісостепового рельєфу і пейзажів, долини річок Сейму, Псла, Сули та ін., а також сприятливі кліматичні умови.

Перетини степових і заліснених зони області, лісові масиви Охтирщини, Лебединщини, Роменщини, Путивльщини та інших районів здатні задовольнити будь-які смаки туристів. Природні заповідники, заказники, урочища, угіддя створюють умови для розвитку з багаторічною перспективою спортивного та інших спеціальних видів туризму: мисливства, рибальства, човнярства, кінних і пішохідних маршрутів, різноманітних за часом і подовженістю [1].

Перспективність даних напрямів неможлива без забезпечення своєчасного та якісного харчування туристів. Схема харчування при цьому залежить від виду туру, категорії туристів, співвідношення місць розміщення і місць харчування, багатьох інших чинників. Зважаючи на регіональний складник, великого значення набуває дотримання гастрономічних традицій у закладах гостинності Сумщини. Із цією метою перед фахівцями HoReCa постає завдання відродження уні-

кальних рецептур страв та кулінарних виробів для споживачів в об'єктах готельно-ресторанного господарства. Тому питання створення кулінарних брендів із метою залучення більш широкого кола споживачів та сприяння економічному зростанню регіону є досить актуальним та перспективним.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Запорукою гармонійного розвитку туристично-рекреаційного потенціалу Сумщини є її багаті гастрономічні традиції, що нерозривно пов'язані з історико-культурним арсеналом регіону. В області розташовано міста з тисячолітньою історією: колишня гетьманська столиця України – Глухів [2], древній Путивль, перша згадка про нього датується 1146 р. в Іпатіївському літописі [3], величний Ромен, згадка про котрий була у «Повчанні» Володимира Мономаха, який був також центром проведення широковідомого Іллінського ярмарку та не поступався славнозвісному Сорочинському [4], легендарний Конотоп [5], яскравий Кролевець [6; 7], столиця козацького та гусарського полків Охтирка [8] та багато інших. Кожний куточок Сумщини має свою унікальну історію, що постає з глибин віків та приваблює все нові потоки туристів.

Кожна велична постать залишила слід в історії регіону не лише своїми здобутками та звитягами, а й завдяки унікальним рецептам, що дійшли до наших часів та можуть стати справжньою гастро-

номічною окрасою, формуючи кулінарну візитівку регіону.

Постановка завдання. Упровадження інновацій на ринку готельних послуг вказує на потребу в гармонійному розвитку об'єктів гостинності, що в перспективі надасть можливість стійкого одержання прибутку регіону. Підвищення конкурентоспроможності засобів розміщення можливе шляхом надання послуг харчування, що орієнтовані на використання регіональних страв, виготовлених за автентичними рецептами. Це також дасть змогу підвищити рівень привабливості регіону через формування його кулінарного бренду.

Ці інновації дадуть змогу готельним підприємствам не лише займати лідируючі положення у своїх ринкових сегментах, а й відповідати світовим стандартам обслуговування. Тому цілком актуальним є питання розуміння потреб та побажань туристів у харчуванні регіональними стравами, що має суттєве значення для підприємств гостинності через формування їхнього кулінарного бренду.

Виклад основного матеріалу дослідження. Практика даної концепції вже існує в низці підприємств гостинності, де надаються послуги харчування з акцентом на місцеву кухню, що відображає певний локальний колорит, який зумовлений географічними особливостями, старовинними та релігійними звичаями, історичними чинниками. При цьому підприємства ресторанного господарства сприяють заглибленню споживачів у регіональну кулінарну майстерність із дотриманням національних традицій щодо приготування та організації споживання страв і кулінарних виробів. Зокрема, цікавими є наявні тенденції в підприємствах ресторанного господарства Полісся, де споживачам пропонується широкий асортимент страв із тертої картоплі – дерунів. Для міста Коростень Житомирської області це є кулінарною візитівкою. Щорічно тут проходить Міжнародний фестиваль дерунів та пропонуються різноманітні варіанти цієї страви від кулінарних митців з усього світу.

Для Чернігівської області кулінарною візитівкою є печеня в горщиках, до складу якої входять картопля, квашена капуста і м'ясо. Полтавські галушки, котлети по-київськи, юшка по-дніпровськи, поліські вергуни – ці та багато інших страв визначають кулінарні традиції регіонів України [9].

Зважаючи на суттєві історико-культурні надбання Сумщини, досить перспективним для закладів гостинності є використання в меню регіональних страв. Так, для Роменщини це може бути роменський холодний борщ, до складу якого входять буряк, картопля, капуста, квасоля, гриби сушені, морква, цибуля ріпчаста, томат-пюре, олія рослинна [10]. Відтворенням за унікальним

рецептом крелевецьким борщем, до складу якого входять яблука з яблуні-колонії, а також декілька видів м'яса (птиця та свинина), буряк (запечений цукровий та червоний), гриби (свіжі та сушені білі), ягоди терну, селера, тушкований солодкий перець у поматах, копчена паприка, можна смакувати у Кролевіці [11].

Конотопщина почастиє своїм м'ясним делікатесом, про який у своїх біографічних споминах зазначає відомий художник-авангардист Казимир Малевич: «...славне місто Конотоп! Воно всеє лисніло від сала. На базарах і біля станцій довгими рядовицями сиділи за столиками тітки, котрі називалися сальницями, від них пахло часником. На столиках було навалено купи найрізноманітнішого сала, вудженого і невудженого, зі смачною шкіркою, лежали кільцями ковбаси, я ламав їх на шматки і їв, як їли на базарах люди. Я зростав серед цього українського сала і часнику в Конотопі» [12]. Славнозвісна конотопська ковбаса зі свинини, здрібненого сала, з часником та спеціями готується за унікальною рецептурою та здатна створити кулінарний бренд Конотопщини.

Почастиє Сумщина і кореневою кавою – напоєм із коріння цикорію, що зростає на землях села Залізник. Історія приготування даної продукції заглиблюється у ХІХ ст. Так, селяни здавали рослини поміщикам Золотницьким, які тримали в селі цегляний та спиртовий заводи в кінці ХІХ – на початку ХХ ст. Відомо, що ці поміщики у 1896–1899 рр. мали власну сушарню цикорію [13].

Будинським борщем, куземинськими панянками, грунською затіркою, хухрянським капустаком із рибою можна поласувати, відвідуючи мальовничу Охтирщину [14].

Широкому залученню споживачів до унікальної кулінарної скарбниці сприяють різноманітні гастрономічні фестивалі, що проводяться на Сумщині. До таких відносять гастрофест «Слобожанські смаки», який щорічно проводиться в період Різдва свят та покликаний відродити найкращі гастрономічні традиції та відкрити відповідний туристичний напрямок; етнічно-фольклорний аграрний фестиваль НempFest, що проводиться в Сумському районі та з харчового спрямування презентує використання продукції вітчизняного коноплярства, зокрема конопляної олії, протеїну, висівок, борошна [15].

Цікавим є науковий доробок фахівців Сумського національного аграрного університету з розроблення кулінарної продукції з продуктами переробки конопель, що було презентовано на семінарі «Гастрономічний туризм в індустрії гостинності Сумщини» [16]. Авторами [17] запропоновано замінити частину пшеничного борошна на конопляне під час виробництва дерунів із метою одержання страв підвищеної харчової цінності з

високими органолептичними показниками. Продукти переробки коноплі знайшли практичне використання у виробництві хлібобулочних виробів, як зазначено в роботі [18].

Позитивною тенденцією в розвитку кулінарного брендингу Сумщини є телевізійний проєкт «Сковорода. Гастробайки», що стартував цієї осені в області та має на меті відродження унікальних рецептур слобожанських страв для ознайомлення туристів із гастрономічним надбанням регіону [19]. Завдяки даному проєкту було висвітлено кулінарну спадщину горюнів – суп із маком та огірками, січники, борщ із щавлем та спеціальні горюньські «чай». Горюни належать до невеликого самобутнього субетносу, що проживає на Путивльщині. Народність горюнів уперше згадується у 1591 р. у працях путивльських писців. Цей давній народ поєднав білоруські, російські та українські елементи побуту та традицій, створивши власну культуру [20].

Проте не лише відроджені за старовинними рецептурами страви можуть стати об'єктами кулінарної привабливості споживачів даного регіону. Розвиток нових напрямів широко впроваджується в області. З унікальною та поживною продукцією равликового господарства «ФЕРМА ЕКО» можна ознайомитися на Лебединщині в поєднанні з екскурсією локальними визначними місцями. Ікра та паштет із равликів, фарширований равлик, філе равлика у власному соку можуть задовольнити смаки відвідувачів та створюють сучасний кулінарний бренд Лебединщина [21].

Висновки і перспективи подальших досліджень у даному напрямі. Таким чином, завдяки сприятливим кліматичним та екологічним умовам, а також значним історико-культурним надбанням Сумщина має значний потенціал для розвитку туристичної сфери. Кулінарний брендинг сприятливо впливає на широке залучення споживачів та має тенденції до динамічного розвитку. Дослідження автентичних рецептур страв із використанням локальних продуктів, широке впровадження їх у меню закладів ресторанного господарства, а також розширення асортименту даної продукції за рахунок упровадження сучасних інновацій є досить перспективним не лише для задоволення потреб споживачів у харчуванні, а й для підвищення конкурентоспроможності підприємств гостинності Сумської області.

ЛІТЕРАТУРА

1. Гаврилова В. В. Туристичний потенціал Сумщини. *Економічні проблеми сталого розвитку* : матеріали Міжнар. наук.-практ. конф., присвяченої пам'яті проф. О. Ф. Балацького, м. Суми, 6–8 травня 2014 р. Суми : СумДУ, 2014. С. 141–143.
2. Глухів: стародавнє місто та гетьманська столиця. 2013. URL: https://risu.org.ua/ua/relig_

[tourism/r_maps/regions/sumska/hlukhiv/52196/](https://risu.org.ua/ua/relig_) (дата звернення: 10.11.2021).

3. Путивль. Місто Ярославни у сльозах. 2008. URL: <http://ukrainaincognita.com/khramy-ta-monastyri/putyvl-misto-yaroslavnyu-slozakh> (дата звернення: 10.11.2021).

4. Сухобоков О. В. До питання про виникнення давньоруських міст: Літописний Ромен. *Історичні науки*. 2002. № 20. С. 35–39.

5. Міста, в яких творилась історія та оживають старовинні легенди. 2017. URL: <https://tsn.ua/tourism/10-legendarnih-mist-ukrayini-yaki-potribnovidvidati-kozhnomu-950688.html> (дата звернення: 09.11.2021).

6. Музей Кролевецького ткацтва. 2019. URL: https://ua.igotoworld.com/ua/poi_object/99961_muzejkroleveckogo-tkachestva.htm (дата звернення: 10.11.2021).

7. Яблуня-колонія. 2018. URL: <https://7chudes.in.ua/nominaciyi/yablunya-koloniya/> (дата звернення: 10.11.2021).

8. Бажан О. Г. Охирка. Енциклопедія історії України : у 10 т. / ред. рада: В. А. Смолій (голова) та ін. ; Ін-т історії України НАН України. Київ : Наукова думка, 2010. Т. 7. С. 709–728.

9. Традиційна кухня України: чим пригощають у різних регіонах. 2016. URL: <https://firtka.if.ua/blog/view/tradicijna-kuhna-ukraini-cim-prigosaut-u-riznih-regionah101198> (дата звернення: 10.11.2021).

10. Мазаракі А. А., Кравченко М. Ф., Демічковська М. П. Містер боб. Смачні страви з бобових / за ред. А. А. Мазаракі. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2019. 292 с.

11. Кролевецький борщ із пелюстками дивояблуні. 2021. URL: <https://kntp.com.ua/2021-05-26/krolevetskyu-borsch-z-pelyustkamy-dyvo-yabluni-prezentuvaly-na-stb/> (дата звернення: 14.11.2021).

12. Коляда І. Казимир Малевич. Київ : Фоліо, 2018, 121 с.

13. Сумщина гастрономічна: традиційна кухня регіону. Джерела творчості. 2021. № 1(59). 62 с.

14. «Родовід» знову тепло зустрів гостей. 2017. URL: <http://ohr.sm.gov.ua/index.php/en/arkhiv-novin/6523-rodovid-znovu-teplo-zustriv-gostej> (дата звернення: 14.11.2021).

15. Сумський Hemp Fest – перспективний заділ на майбутнє. 2019. URL: <http://tku.org.ua/ru/news/sumskoy-hemp-fest-perspektivnyy-zadel-nabudushchee> (дата звернення: 14.11.2021).

16. Гастрономічний туризм в індустрії гостинності Сумщини. 2019. URL: <http://sm.gov.ua/ru/component/content/article/116-viddil-turyzmu/20292-hastronomichnyy-turyzm-v-industriyi-hostynnosti-sumshchyny.html> (дата звернення: 14.11.2021).

17. Кравченко Д. В., Мельник О. Ю. Використання продуктів переробки конопель у виробництві кулінарної продукції. *Актуальні наукові дослідження в сучасному світі*. 2019. № 11(55). Ч. 1. С. 122–126.

18. Юфрякова К. М., Бессараб Т. В., Мельник О. Ю. Використання продуктів переробки коноплі у виробництві хлібобулочних виробів. *Актуальні наукові дослідження в сучасному світі*. 2020. № 10(66). С. 135–140.

19. Телевізійний проєкт «Сковорода. Гастробайки». 2021. URL: <https://novoslobidska-gromada.gov.ua/news/1622036312/> (дата звернення: 14.11.2021).
20. Хто такі горюни? 2020. URL: <https://ukrainer.net/horiuny/> (дата звернення: 14.11.2021).
21. Равликова ферма. 2018. URL: <https://farm-eco.com.ua/ua/> (дата звернення: 14.11.2021).

REFERENCES

1. Havrylova V. V. (2014). "Tourist potential of Sumy region", *Ekonomichni problemy stalogo rozvytku* [Economic problems of sustainable development], *Mizhnarodna naukovo-praktychna konferensiya, prysvyachenoї pamjati prof. Balackogo O. F.* [International scientific-practical conference dedicated to the memory of Professor Balatsky O. F.], Sumy State University, Sumy, pp. 141–143.
2. The official site of the religious information service of Ukraine (2013), "Hlukhiv: the ancient city and the hetman's capital", available at: https://risu.org.ua/ua/relig_tourism/r_maps/regions/sumska/hlukhiv/52196/ (accessed 10 November 2021).
3. The official site of non-profit project of local history enthusiasts (2008), "Putivl' is the town of cried Yaroslavna", available at: <http://ukrainaincognita.com/khramy-ta-monastyri/putyvl-misto-yaroslavnyu-slozakh> (accessed 10 November 2021).
4. Suhobokov, O. V. (2002), "On the question of the origin of ancient cities: Chronicle Romen", *Istorychni nauky*, vol. 20, pp. 35–39.
5. The official site of television news service (2017), "Cities where history was made and ancient legends come to life", available at: <https://tsn.ua/tourism/10-legendarnih-mist-ukrayini-yaki-potribnovidvidati-kozhnomu-950688.html> (accessed 09 November 2021).
6. The official site of tourist guide of Ukraine (2019), "Museum of Krolevets wearing", available at: https://ua.igotoworld.com/ua/poi_object/99961_muzejkroleveckogo-tkachestva.htm (accessed 10 November 2021).
7. The official site of 7 wonders of Ukraine (2018), "Apple-colony", available at: <https://7chudes.in.ua/nominaciyi/yablunya-koloniya/> (accessed 12 November 2021).
8. Bazhan, O. H. (2010), *Ohtyrka. Encyklopedija istorii Ukrainy* [Okhtyrka. Encyclopedia of the History of Ukraine], Naukova dumka, Kyiv, Ukraine
9. The official site of news agency (2016), "Traditional cuisine of Ukraine: what is served in different regions", available at: <https://firtka.if.ua/blog/view/tradicijna-kuhna-ukraini-cim-prigosaut-u-riznih-regionah101198> (accessed 12 November 2021).
10. Mazarakı, A. A., Kravchenko, M. F. and Demichkovska M. P. (2019), *Mister bob. Smachni stravy z bobovykh* [Mister bean. Delicious bean dishes], KNTEU, Kyiv, Ukraine.
11. The official site of Konotop news portal (2021), "Krolevets borshch with miracle apple petals", available at: <https://kntp.com.ua/2021-05-26/krolevetskyyborsch-z-pelyustkamy-dyvo-yabluni-prezentuvaly-nastb/> (accessed 14 November 2021).
12. Kolyada, I. I. (2018), *Kazymyr Malevych* [Kazymyr Malevych], Folio, Kyiv, Ukraine.
13. Sumy region is gastronomic: traditional cuisine of the region (2021), *Dzherela tvorchosti* [Sources of creativity], vol. 1, pp. 60–62.
14. The official site of Okhtyrka District State Administration (2017), "Rodovid warmly welcomed the guests again", available at: <http://oht.sm.gov.ua/index.php/en/arkhiv-novin/6523-rodovid-znovu-teplo-zustriv-gostej> (accessed 14 November 2021).
15. The official site of technical hemp of Ukraine (2019), "Sumy "Hemp Fest" is a promising venture for the future", available at: <http://tku.org.ua/ru/news/sumskoy-hemp-fest-perspektivnyy-zadel-na-budushchee> (accessed 12 November 2021).
16. The official site of Sumy Regional State Administration (2019), "Gastronomic tourism in the hospitality industry of Sumy region", available at: <http://sm.gov.ua/ru/component/content/article/116-viddil-turyzmu/20292-hastronomichnyy-turyzm-v-industriyi-hostynnosti-sumshchyny.html> (accessed 14 November 2021).
17. Kravchenko, D. V. and Melnyk O. Yu. (2019), "The use of hemp products in the culinary production", *Current scientific research in the modern world*, vol. 11, pp. 122–126.
18. Iufriakova, K. M., Bessarab, T. V. and Melnyk, O. Yu. (2020), *Vykorystannia produktiv pererobky konopli u vyrobnytstvi khlibobulochnykh vyrobiv*. *Current scientific research in the modern world*, vol. 10, pp. 135–140.
19. The official site of the novoslobidska community (2021), "TV prodject "Frying pan. Gastro fables", available at: <https://novoslobidska-gromada.gov.ua/news/1622036312/> (accessed 17 November 2021).
20. The official site of Ukraine dispatch service (2020), "Who are the horyuny", available at: <https://ukrainer.net/horiuny/> (accessed 14 November 2021).
21. The official site of the Lebedyn snail farm (2018), "Snail farm", available at: <https://farm-eco.com.ua/ua/> (accessed 16 November 2021).