

**УДК 641.51/54:634.23(477.64)**

**О. Прісс**

*д-р техн. наук, проф.,  
професор кафедри харчових технологій  
та готельно-ресторанної справи*

**В. Жукова**

*канд.с.-г.наук, доц.,  
доцент кафедри харчових технологій  
та готельно-ресторанної справи*

**П. Ротань**

*студентка,  
Таврійський державний агротехнологічний  
університет імені Дмитра Моторного*

## **СТРАВИ З ЧЕРЕШЕНЬ ЯК ГОЛОВНИЙ ГАСТРОНОМІЧНИЙ СПЕЦІАЛІТЕТ МЕЛІТОПОЛЬСЬКОГО РЕГІОНУ**

Мелітопольщина є перспективним регіоном для розвитку такого сучасного напрямку індустрії гостинності, як гастрономічний туризм. Поліетнічність Мелітопольського краю сприяє популяризації місцевої кухні як одного з елементів його туристичної привабливості. Завданням дослідження було виявити головні проблеми і перспективи розвитку закладів громадського харчування, які представляють місцеву кухню для туристів і населення в цілому.

Актуальним з погляду знайомства, дослідження, аналізу є не лише процес дегустації спеціалітетів, але й сама технологія їх приготування. Отже, виробництво і споживання їжі є не лише способами задоволення біологічної потреби, а й важливим чинником у житті сучасної людини для її культурологічного розвитку і заслуговують на глибоке теоретичне вивчення. Більшість мандрівників вибудовують маршрут, попередньо вивчивши календар гастрономічних подій і особливості місцевої етнічної кухні. Щороку зростає інтерес до кулінарних подорожей, розробляють цікаві кулінарні маршрути [1].

Специфічним продуктом для Мелітополя є черешні. Із 8 вересня 2020 року мелітопольські черешні стали офіційним географічним брендом. Їх зареєстровано згідно з географічним розташуванням, тобто назву «Мелітопольські» можуть мати лише ті черешні, які збирали в межах міста Мелітополя і прилеглих населених пунктів.

Вагомим чинником популяризації черешень є проведення традиційного щорічного фестивалю «Черешнево». Він зумовлює формування позитивного іміджу України, забезпечуючи територіальну ідентифікацію місцевого продукту в культурно-розважальному аспекті. Ці чинники є потужним підґрунтям для розвитку Мелітопольщини як кулінарної дестинації в індустрії гостинності південно-східного регіону України. З фінансового погляду активізація кулінарних подорожей і відвідин гастрофестивалів сприятливо відображається на економічному розвитку краю [2].

Зростання інтересу до автентичних страв, локаворської кухні (з використанням виключно місцевих продуктів) вимагає розроблення технологій виготовлення страв на основі черешень. Саме ці ягоди формують локальний гастрономічний ринок Мелітопольського регіону.

Аналіз особливостей ринку закладів ресторанного господарства показав, що в місті Мелітополі продукти і страви на основі черешень представлено дуже обмежено. Місцеві ресторатори більшою мірою запозичують етнічні страви у народностей, що проживають у цьому регіоні.

Отже, головними спеціалітетами, широко представленими в меню закладів громадського харчування Мелітопольського краю, мають бути групи страв і продуктів, споріднених саме за черешневою ознакою. Наявність у Мелітопольського регіону такого географічного бренда вказує на перспективність черешневого меню. Як показує досвід, саме воно зумовлює найбільше зацікавлення серед гостей міста. Перевагою черешень як сировини для виробництва кулінарної продукції є можливість її використання цілий рік, а не лише в період масового збору ягід. Черешні широко використовують як у свіжому вигляді, так і в консервованому, сушеному, замороженому.

Цілеспрямований розвиток місцевого бренду черешень у закладах громадського харчування, проведення фестивалю «Черешнево», уведення в ланцюжок постачання кафе і ресторанів місцевих

виробників кондитерських виробів на основі черешневої сировини, розвиток інфраструктури, яка надає доступ до місцевих спеціалітетів, підвищення рівня поширення і популяризації локальних продуктів забезпечить створення позитивного іміджу Мелітопольського краю як регіону з цікавими кулінарними звичаями.

*Ключові слова:* черешні, страви, гастрономічний туризм, Мелітополь.

### **Список використаних джерел**

1. Басюк Д. І. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні / Д. І. Басюк // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2012. – № 45. – С. 128–132.
2. Нестерчук І. К. Гастрономічні події як драйвер розвитку малих міст / І. К. Нестерчук // Наукові записки Тернопільського національного педагогічного університету імені Володимира Гнатюка. Серія: Географія. – 2019. – № 2. – С. 90–98.