

В. С. Церклевич

Хмельницький кооперативний торговельно-економічний інститут

М. К. Турчиняк

Львівський торговельно-економічний університет

А. В. Ягліньська

бакалавр готельно-ресторанної справи

ТРЕНДИ ЛОКАЛЬНОЇ ГАСТРОНОМІЇ ЯК БАЗИС ЕКСКЛЮЗИВНОЇ КОНЦЕПЦІЇ КАВ'ЯРНІ-КОНДИТЕРСЬКОЇ

Візія статті – представити успішний кейс з удосконалення концепції закладу ресторанного господарства формату «кав'ярня – кондитерська» на основі колаборації трендів третьої – п'ятої «кавових» хвиль, автентичної кавової культури, гастрономічно-кулінарних традицій етнічних громад регіону. Схарактеризовано феномен виняткової успішності кавового бізнесу в світовій та українській ресторанній практиці. Обґрунтовано стійкий тренд зростання обсягів споживання кави різними категоріями клієнтів закладів ресторанного бізнесу («кава поза домом»). Представлено тлумачення терміну «кав'ярня» в різних мовах і культурах. Удосконалено «карту» кавових напоїв “Glory Coffee” на основі трендів четвертої – п'ятої «хвиль» розвитку кавового бізнесу та культури споживання кави (кавової традиції) Поділля і Волині. Схарактеризовано види кавових церемоніалів в кримськотатарській культурі, виокремлено види її способи подачі кави. Представлено лаконічне узагальнення оригінальних історичних праць, в яких розкривається феномен культури вживання кави на Поділлі й Волині. Обґрунтовано, що цей феномен розвивався в контексті цивілізаційно-військового протистояння, згодом еволюціонувавши в місцеву гастрономічну традицію. Доповнено меню випічки і десертів закладу ресторанного господарства розділом «Солодощі з історією». Здійснено дослідження з історії гастрономії і запропоновано оригінальні зразки автентичної випічки етнонаціональних кухонь, притаманних місту Деражня, а саме: унікальні технології приготування кави на піску як класичного взірця кримськотатарської кавової культури, татарське печиво «кхураб'є» («печиво нареченої»); традиційні для Поділля й Волині види єврейського печиво («вуха Амана», байгель, флудні), приготовлені за канонам кашруту; італійський десерт «тірамісу» та лікер з базиліку (додаток до кави) як «гастрономічний спогад» про володарювання королеви Речі Посполитої Бони Сфорци. Результати дослідницької роботи, колаборація науковців з практиками, реальним підприємством ресторанного бізнесу забезпечать унікальний формат підприємства ресторанного бізнесу, що претендуватиме на внесення в програми регіональних та транзитних гастрономічних маршрутів.

Ключові слова: кава, кав'ярня-кондитерська, традиція споживання, кавова культура, кримські татари, євреї, Річ Посполита, кашрут, кошерна їжа.

Постановка проблеми та її актуальність. Серед трендів розвитку сервісної економіки XXI століття зростання обсягів споживання кави різними категоріями споживачів закладів ресторанного бізнесу (т. зв. «кава поза домом»), є одним з найбільш виразних. Тренд посилюється загальною увагою до кавової історії і культури, зростаючими вимогами до якості й різноманіття напоїв та рівня закладів, активним позиціонуванням кав'ярень третьої та поява кав'ярень четвертої – п'ятої хвиль. Феномен виняткової успішності кавового бізнесу в світовій ресторанній практиці пояснюється такими аргументами:

- кава є універсальним енергетичним напоєм;
- кава є ідентифікатором стилю життя сучасної людини;
- кава та традиція її вживання виступають органічною складовою ділових (бізнесових) комунікацій, наукових заходів, політичних івентів, медіа-форумів тощо;
- відносна економічна доступність напою (суперечливе твердження з позиції теорії схильності

до нераціонального споживання нобелівського лауреата 2019 р. Річарда Талера). В охопленій війною Україні кава та традиція споживання кави («ритуали кавування») здобувають особливого психологічного сенсу, формуючи простір психологічного комфорту та асоціюючись з атрибутами мирного життя.

Стійка динаміка до зростання кількості закладів ресторанного господарства формату «кав'ярня» та швидке відновлення їх роботи на деокупованих територіях призводить до високої конкуренції в цій ніші сервісної економіки. Відтак, важливою умовою рентабельності та успішної промоції українських кав'ярень є розробка унікальної концепції їх розвитку, що поєднує розуміння загальних трендів розвитку кавового бізнесу, запитів споживачів та автентичної культури споживання кави в регіоні, країні, місті.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Представлення цілісного кейсу концептуалізації закладу ресторанного господарства «кав'ярня-кондитерська» стало можливим завдяки опрацюванню праць,

присвячених: функціонуванню, відновленню, розвитку готельно-ресторанного бізнесу в умовах російсько-української війни, класифікації закладів ресторанного бізнесу: Барна М.Ю., Гліненко Л.К., Дайновський Ю.А. [2]; С. Баженова, Ю. Пологовська, І. Канцур [3], М. Турчиняк, О. Форись [11]. Значимим джерелом при роботі над статтею стали публікації, присвячені розвитку кавового бізнесу (Г. П'ятницька, Т. Воронюк, С. Карнаушенко, С. Галасюк) зокрема, в царині функціонування мережових та авторських кав'ярень в Україні; дослідження, присвячені фірмового стилю в естетиці європейських кав'ярень (Н. Зайончівська). Зважаючи на локацію кав'ярні в Хмельницькій області, на порубіжжі двох історико-культурних регіонів Поділля і Волині, було використано матеріали історичних досліджень Д. Ващука [4], П. Нечитайла [8], В. Пагора [9]. Значну увагу приділено розкриттю феномену кримськотатарської кавової традиції, внесеної до Національного переліку елементів нематеріальної культурної спадщини України [7]; лаконізовано представлено оригінальні розвідки, свідчення усної історії, інтерв'ю з експертами національних кухонь та рестораторами [1; 7; 10; 18]. Представлена стаття є продовженням циклу праць колективу авторів (В. Церклевич, Т. Матвійчук, О. Польової, Ю. Ставської, М. Турчиняк [6; 11-14]), присвячених присвяченого трендам та унікальностям (економічним, культурним, поведінковим) розвитку кавового бізнесу в Україні, регіональним історичним традиціям споживання кави, еволюції асортименту кавових напоїв та концепціям сучасних кав'ярень, психології та змінам споживчих запитів споживачів кави – гостей закладів ресторанного господарства. Разом із тим, відчутний брак публікацій, де було б представлено й науково-практично обґрунтовано кейси з удосконалення концепції закладу ресторанного господарства на основі традицій регіональної гастрономії, автентичної кухні, зведеної до рангу ресторанного продукту. Результати дослідницької роботи, представлені в статті, колабуються із завданнями НДДКР: «Гастрономічні бренди Поділля і Волині: культурно-бізнесові, науково-методичні засади» (0123U102646) [15]; «Формування теоретико-методологічного забезпечення розвитку і функціонування туристичної галузі України в умовах євроінтеграції» (0117U002092).

Мета статті – представити успішний кейс з удосконалення концепції закладу ресторанного господарства формату «кав'ярня – кондитерська» на основі колаборації трендів третьої – п'ятої «кавових» хвиль й автентичної кавової культури, гастрономічно-кулінарних традицій етнічних громад регіону; створення унікального формату підприємства ресторанного бізнесу, що претендуватиме на внесення в програми регіональних та транзитних гастрономічних маршрутів.

Виклад основного матеріалу дослідження. Зважаючи на характер роботи, представимо полілінгвістичне тлумачення терміну «кав'ярня» (табл. 1).

Відтак, для усіх західноєвропейських кав'ярень спільним є позиціонування таких закладів як місця споживання кавових напоїв, десертів, солодкої випічки, легких страв, закусок, інколи – сніданків. Стиль життя сучасної людини включає відвідини кав'ярень як місць комфортного спілкування, відпочинку, особистих і ділових комунікацій, роботи і навчання. Синхронно зі зростанням значимості кав'ярень в житті сучасної людини, відбувається удосконалення культури вживання кави та якості і майстерності в приготуванні напоїв, що відображено в теорії «кавових хвиль» [14; 16–17].

Представимо базові характеристики закладу ресторанного господарства, кейс з удосконалення концепції якого буде представлено в статті.

Розглянемо цілісний кейс пропозицій щодо доповнення концепції кав'ярні-кондитерської покомпонентно.

1. Удосконалення «карти» (меню) кавових напоїв на основі трендів четвертої і п'ятої «хвиль» розвитку кавового бізнесу та культури споживання кави (кавової традиції) Поділля і Волині.

Базовими трендами і характеристиками крайніх трьох «хвиль» розвитку кавового бізнесу є:

1. Третя «хвиля». Зосередження на якості, крафті, ексклюзивності, індивідуальному підході до кожного споживача; водночас, вимогливість споживача призводить до увиразнення уваги до «закуліся» кави. Значна роль приділяється інноваційним технологіям обсмажування кавового зерна. Кава сприймається як напій, спроможний забезпечувати гастрономічне задоволення.

2. Четверта «хвиля» позначена унікальними кавовими уподобаннями покоління Z, які дізнаються про

Таблиця 1 – Тлумачення терміну кав'ярня

№ з/п	Мова	Термін	Зміст
1.	Українська	Кав'ярня	Заклад, де подають каву та інші напої, а також випічку чи легкі закуски.
2.	Англійськ	Caféa	Невеликий ресторан, де подають каву, напої та легкі страви.
3.	Французька	Café	Місце, де можна випити каву або інші напої, часто також подають невеликі страви.
4.	Німецька	Café	Місце для вживання кави та тортів, іноді також страв.
5.	Іспанська	Cafeteria	Місце для вживання кави, напоїв та легких закусок
6.	Італійська	Caffetteria	Місце для споживання кави та напоїв, також можуть подавати сніданки чи десерти.
7.	Польська	Kawiarnia	Заклад, де подають каву, напої та часто солодощі (десерти, солодку випічку).

Джерело: сформовано авторами на основі аналізу словникових визначень

Таблиця 2 – Базові характеристики кав'ярні-кондитерської

Місія / Правовий статус	Локація	Концептуальність інтер'єру	Фірмові страви кав'ярні-кондитерської
Створення, розвиток, промоція авторської кав'ярні в невеликому місті з давньою історією на основі якісного ресторанного продукту (напої та широка асортиментна лінійкою десертів і закусок), високого рівня обслуговування. Заклад – затишний осередок відпочинку, гастрономічних вражень, дозволя, ділових зустрічей для різних категорій споживачів. ФОП.	Розташована в затишному історичному центрі смт Деражня. Сьогодні історичний центр старої Деражні, що упродовж століть була осередком співжиття українців, поляків та євреїв, трансформувалася в престижний центральний район міста, де зосереджено адміністративні і бізнесові активності населеного пункту.	Приміщення побудоване з сучасних матеріалів (сендвіч панелі) за інноваційними енергозберігаючими технологіями, згідно сучасних трендів архітектури і дизайну. Меблі зі світлого дерева, стильний стриманий декор, літній майданчик, місця для велосипедів та дитячих візочків. Текстильні дивани, шпалери у вигляді білої вишиванки, кольори інтер'єру – в пастельних та світло-молочних тонах.	Авторські краусани з солоними і солодкими начинками, авторські еклери, тістечко «Деражняночка», шоколадні цукерки з традиційними подільськими сухофруктами та горіхами. Кондитерські вироби на основі сезонних продуктів місцевого походження (в межах «продуктової милі»).
Категорії споживачів	Ресторанна типологія	Штат	Лінійка напоїв
Молодь, батьки з дітьми, службовці, підприємці, що працюють в центральній частині міста, гості міста, що прибули з діловою метою, для шопінгу або дозволля.	«Quick Casual» – гібрид ресторану швидкого обслуговування та демократичного закладу з використанням випічки власного приготування з додатковим переліком послуг, не передбачених в закладах «швидкої їжі».	Два баристи, один адміністратор, один кондитер, один помічник кондитера, бухгалтер, прибиральниця.	Класична для кав'ярні лінійка кавових напоїв та чаю.

Джерело: сформовано авторами на основі інтерв'ю з засновниками кав'ярні та спостережень

нові види кави в TikTok, самостійно експериментують з напоями і очікують побачити їх в асортиментній лінійці кав'ярень. Саме ця категорія споживачів формує запит на холодні напої на основі кави. Бариста четвертої «хвилі» – це суперпрофесіонал, здатний створювати «твори гастрономічного мистецтва у чашці» (латте-арт).

3. Філософія п'ятої «хвилі» розвитку кавового бізнесу, яку ми враховували при удосконаленні концепції «Glory Coffee» – це бізнес, заснований на формулюванні автентичних концепцій. Суттєвого значення здобуває гіперпрофесіоналізм, оперативна досконалість, інвестиції в технології, розвиток персоналу [14; 16–17].

Внесення в 2024 році до Національного переліку елементів нематеріальної культурної спадщини України традиції приготування кримськотатарської кави, стало також значимою подією в світі українського кавового бізнесу. Хмельницька область (поєднує історичні регіони Поділля і Волині) має безпосередній стосунок до першості традиції впровадження культури вживання кави на українських землях. Після завоювання турками Поділля в XVII ст., місто Кам'янець стало центром Кам'янецького єялету у складі Османської імперії (1672–1699 рр.). Саме тут, в часи Османського панування, наприкінці XVII століття, в місті Кам'янці-Подільському турками-османами було відкрито 11 кав'ярень. Археологічні знахідки засвідчують велику кількість різноманітного керамічного та порцелянового посуду (зокрема, порцелянових кавових чашок з різними орнаментами, люльок та ін.).

З праці Дмитра Вашука «Матеріальна спадщина кримських татар XIV–XVII ст.» [4] дізнаємося, що компактні татарські поселення зі своєю самобутньою культурою розташовувалися на півночі сучасної Хмельницької області ще раніше, в XVI. «Князь К. Острозький поселив татар у північносхідній частині міста. До сьогоднішнього дня збереглася так звана Татарська башта, яка разом із Луцькою складала систему міських фортифікацій. Наприкінці вул. Татарської на підвищенні частково зберігся татарський цвинтар, останні поховання на якому відносяться до 1920х рр.». Перебування татар в Острозі та інших волинських містах засвідчується як археологічними знахідками, так і писемними джерелами, серед яких зустрічаємо таке: «щоб гети (тобто татари) ці після поразки, в битві нещасній отут, в Острозі, поселилися жити. Тож біля Горині, річки скелястої, всі там осіли, й в інших місцях, і вже орють поля, не лишаючи зброї... Празників в році чотири вони відзначають достойно... День Баєрана (байрам) святкують вони дуже гучно: до міста всіх їх скликає мечеть із полів, що розкидані всюди... Кинуться зараз до Вакха і з криком ведуть. хороводи, часто тоді червоніє земля від багряної крові, часто сп'янілий лишається мертвим на площі базарній» (Симон Пекалід, поема «Про Острозьку війну», 1600 р.).

Нову сторінку споживання кави на Поділлі було відкрито завдяки публікації оригінальної монографії відомого археолога, історика, науковця Павла Нечитайла. Праця побудована на результатах археологічних досліджень Кам'янець-Подільської архітектурно-археологічної експедиції: «Османська кав'ярня

в Кам'янці-Подільському. І. Польові роботи, керамічний посуд, люльки». Особливої уваги заслуговує Розділ 3. «КАВОВІ ЧАШЕЧКИ» (23) (3.1. Китайські кавові чашечки; 3.2. Турецькі фаянсові кавові чашечки; 3.3. Перські «фаянсові» кавові чашечки; 3.4. Турецькі глиняні полив'яні кавові чашечки [8]. Показово, що після відвоювання Поділля в османів, під час виведення турецького гарнізону, в шатрі турецького намісника відбувалася церемонія символічного повернення ключів від Кам'янця, що супроводжувалася подачею кави і солодошів [9]. Орієнтовно в цей же період в Кам'янці з'явилася вул. Татарська, оскільки частина татар залишилися тут проживати після 1699 р.

Відтак, вважаємо за доцільне ввести в меню кавової карти кафе-кав'ярні такі унікальні пропозиції, як «Східна кави зі спеціями» та «Кава по-кримськотатарськи» з традиційним способом приготування в турках на піску. В дослідженні Есми Аджієвої «Про кримськотатарську кавову культуру» [1], опублікованому ресурсом «yizhakultura» описано види татарської кави, на які маємо зважати, за умови впровадження інновації (табл. 3).

Чорна кави в кримськотатарській традиції має назву «теміз кхаве». Її подають разом з солодошами або домашнім молочним цукром (лактоза (лат. lactis – молоко) – також молочний цукор, вуглевод групи дисахаридів, міститься в молоці й молочних продуктах). Іноді в каву додають приготовлені за спеціальним рецептом вершки – кхаймак. Це зібрана кілька разів після кипіння молочна пінка. Її раніше також споживали як десерт окремо або із додаванням варення (книга Олени Соболевої «Кримськотатарська кухня»

[10]) . Щодо технології приготування кави, тут варто звернутися інструкціями, представленими власницею закладу кримськотатарської кухні у Львові Леране Тульчий: «Кава мелена дуже-дуже дрібно, в «борошно». Вода – крижана. Змішується, збивається в джезві. Можна готувати на піску або на воді». Зауважимо, що в кримських татар є кави для різних приводів і різних видів. За рецептурою можуть зустрічатися чоловіча, жіноча і дитяча кави. Дитяча і жіноча кави готувалися на молоці. Чоловіча кави – чорна кави на воді, на кінці ножа додавалося трошечки курдючного сала або вершкового масла. Спеції кримські татари традиційно не використовують, а цукор їдять вприкуску. В кримських татар чашка для кави називається «фільджан», від якого пішло слово «філіжанка», що популярне на заході України» [1; 7].

Логічним доповненням до «татарської» кави виглядає впровадження традиційних татарських солодошів (табл. 4).

2. Доповнення розробленого меню випічки і кондитерських виробів розділом «Солодоші з історією». Це передбачає внесення в меню категорій солодкої випічки, основою якої є локальні продукти, що символізують гастрономічну культуру Поділля і Волині в географічних межах Хмельницької області (такими є вже представлені в меню “Glory Coffee” крафтові шоколадні цукерки з начинкою з подільських сухофруктів, меду, горіхів; штрудель з вишнями).

Значима сторінка історії Деражні, яка кілька століть була жвавим торговим містечком – період її перебування в складі Речі Посполитої. Особливо змістовним є XVI ст., коли місто стало частиною володінь

Таблиця 3 – Види кавових церемоній в кримськотатарській культурі

«Хошкельді к'авесі»	Кава, що «створює настрій» для теплої розмови та відпочинку, які проявляються через увагу до гостя. Розслабляє і налаштовує до спілкування. За допомогою кави можна без слів відмовити небажаному нареченому. (За традицією, якщо дівчині не подобається хлопець, вона готує солону каву). Подається під час візиту гостей, прийняття яких супроводжується звуком ритмічного перетирання кавових зернят ручним млинком «каве дегірмен». Сама розмова відбувається повільно і розмірено. Ввічливі господарі провадять її так, щоб гість обов'язково «пройшов» коло важливих для нього тем, неодмінно зупинившись на здоров'ї рідних, домашніх новинах чи успіхах дітей. Поки відбувається комунікативний ритуал, до столу майже непомітно подають вже зварену каву, свіжі чібереки (чебуреки), солодоші.
«Коз'айдин к'авесі»	«Кава з приводу радісної звістки». Нею пригощають близьких для того, щоб поділитися добрими новинами та сімейними успіхами: народження дитини, важлива покупка, здобуття освіти тощо. Ця кави є можливістю подякувати один одному за підтримку, розділити радість з близькими та проявити солідарність у громаді.
«Саба к'авесі»	Ранкова кави в родинному колі. Дає можливість зібратися за одним столом, створити комфортну атмосферу, в якій сім'я складає плани, ділиться ідеями та налаштовується на важливі справи протягом дня.

Джерело: сформовано авторами на основі [1; 7; 10].

Таблиця 4 – Традиційне кримськотатарське печиво

Назва солодошів	Характеристика
Кхураб'є	Цей різновид домашнього печива має особливе значення у традиційній та сучасній культурі кримських татар. Кхураб'є, кхурабіє або хурабіє - це пісочне печиво, притаманне багатьом східним народам. В Україні вас неодмінно пригощать кхураб'є в оселях кримських татар та греків Надазов'я. Приготування печива мало ритуалізований характер. За кілька днів до весілля в оселі, де мали відбутися урочистості, збиралися близькі родички та сусідки, замішували тісто та пекли кхурабіє. Після завершення кулінарного дійства всіх жінок пригощали кавою. Можливо, Ви звикли бачити кураб'є у формі квіточки з краплиною джему по центру, але це лише одна з варіацій. У народній кухні випікають переважно у формі овалу, півмісяця, зірки чи квітки.

Джерело: сформовано на основі аналізу історичних документів, рецептурних збірників, кулінарних книг

польської королеви, італійської принцеси, дружини короля Сигізмунда Бони Сфорци з міланського роду Медічі (королева придбала місто в 1538 році та приєднала його до Барського староства). Королева була відомою реформаторкою, особливо відзначилася в революційних змінах бенкетної культури в Речі Посполитій. В статті «Королева Бона та її «бенкетна революція», опублікованій на ресурсі варшавського Інституту Адама Міцкевича, зауважено на наступному: «Головним принципом приготування страв стало «збереження індивідуальних якостей продукту в готовій страві». Гарнір було відділено від основної страви, з'явилося поняття «салат». Віталювалося використання місцевих сезонних продуктів, до раціону було включено різноманітні трави, овочі і фрукти. Згодом було реабілітовано дешеві страви і продукти, які раніше на королівські столи не подавалися. Встановлювалася чітка послідовність в подачі страв, солоні страви були відділеними від солодких. Зрештою, стало обов'язковим правилом завершувати трапезу різноманітними десертами, морозивом, фруктами в сиропі або лікерами» [12].

Нова гастрономічна мода була виразно продемонстрована вже на бенкеті на честь одруження Бони й Сигізмунда. Прочитуємо за Марією Богущкою меню бенкету, видане в Неаполі з нагоди весілля: «25 страв подавали в такому порядку: арахісова нуга з вершковим сиром, прикрашена мармеладом та різноманітними фруктовими консервами; м'ясний холодець з листям салату; шматок м'яса з білим соусом і гірчицею; запечені голубці; ростбіф з винним або оцтовим соусом на вибір; листкове тісто з начинкою з сиру; оленина, приготувана з угорськими спеціями; м'ясні котлети; павичі, тушковані у власному соусі; флорентійське печиво; печеня з оленини з білими варениками; м'ясний холодець; гострий перцевий суп, який вважається «польською стравою»; запечені фазани; солодкий іспанський сирний пиріг; капуни, фаршировані салом; м'ясний холодець в спеціальних каstrулях; кролики у власному соусі; «гуанті» – неаполітанська весільна страва з листового тіста з солодкою начинкою, приготувана з додаванням меду та цукру; куріпки з невеликими кислими яблуками і варенням з айви; печиво «рисовий бублик» і пласке фаршироване печиво на всіх столах, а на почесному столі – смажені каштани; і наостанок «неволе» – ніжний неаполітанський торт, посипаний цукром. До страв подавали вино – біле та червоне, а також біле

вино, зварене з медом і прянощами. Слуги роздали рожеву воду для миття рук і вишиті рушники» [19; 20].

Відтак, вважаємо за доцільне запропонувати окремі десерти італійської кухні, створивши рубрику меню «Десерти від королеви Бони» (табл. 5).

Особливим напоєм, який готують на Східному Поділлі з часів королеви Бони, є лікер із базиліку. Базилік «прижився» в подільському Барі саме завдяки королеві. Італійці виготовляють з цієї вишуканої рослини лікер, який має назву «Liquore al basilico». Він дуже популярний в Італії й ідеально смакує з кавою та фісташковим морозивом. Готують його і вдома так часто, що існує кілька варіантів рецептів. Лікер має виразний смарагдовий колір (оригінальний рецепт було відтворено під час реалізації проєкту Олени Павлової «Кухня королеви Бони») [17]. Відтак, цей оригінальний напій як додаток до кави також може розглядатися як інновація в меню кав'ярні-кондитерської «Glory Coffee».

3. Традиції кошерної гастрономії та кондитерського мистецтва. Зважаючи на те, що впродовж свого історичного розвитку мешканцями містечка Деражня були євреї-юдеї (одна з найбільших громад міських жителів), а локація кав'ярні – старовинний єврейський квартал, вважаємо за доцільне внести в меню кілька категорій кондитерських виробів, побудованих на принципах кошерної кулінарної традиції. Ця ідея виглядає цілком життєздатною після запуску в смт Деражня проєкту «Палац Гершгоріна». В багатомному виданні «100 єврейських містечок України» (випуск 1), присвяченому Поділлю, особливу роль відведено опису традицій і побуту євреїв Деражні. Тут проживала велика караїмська громада, і хоча місто нерідко спустошувалося через напади татар, від час козацько-польської війни Богдана Хмельницького, гайдамаками, саме єврейсько-юдейська громада впродовж століть була осередком торгівлі і ремісництва, а їх гастрономічно-кулінарні традиції заслуговують відображення в меню закладу (табл. 6).

Відображення в загальній концепції закладу та внесення запропонованих інновацій до меню забезпечить додаткові переваги в просуванні кав'ярні-кондитерської як автентичного осередку кавової та гастрономічної культури та дозволить в майбутньому внести заклад як автентичну кав'ярню – об'єкт гастрономічного маршруту в межах реалізації гастрономічного проєкту «Гастрогід Хмельниччиною» [13].

Таблиця 5 – Тірамісу – класичний італійський десерт, створений при дворі Медічі

Назва десерту	Характеристика
Тірамісу	Легенда свідчить, що вперше тірамісу був приготовлений у XVII столітті, і як часто бувало для страв, які згодом ставали класикою, був винайдений випадково. Десерт був приготовлений для герцога де Медічі та названий «супом герцога». Схвалений аристократом, десерт набув швидкого поширення територією Італії. Згодом десерт модифікували шляхом додавання крем-сирів та лікерів. Ці м'які ласощі подаються холодними, мають деякий збуджуючий ефект, оскільки в основі його знаходиться також кава і шоколад. Італійське печиво савоярді поєднується з маскарпоне та вершками, і повинно мати «неправильну» форму. Ласощі посипають какао-порошком або цукровою пудрою (відомий також в полуничному варіанті).

Джерело: сформовано на основі аналізу історичних документів, рецептурних збірників, кулінарних книг

Таблиця 6 – Традиційне для Поділля і Волині єврейське печиво

Назва печива	Характеристика
«Вуха Амана»	Пурим – найвеселіше свято релігійного календаря. Майже дві з половиною тисячі років тому цар Персії Артаксеркс дослухався до своєї дружини Естер та радника Мордехая і підтримав їх у протистоянні з іншим радником, підступним Аманом (Гаманом). Таким чином, їм вдалося врятувати єврейський народ, який майже сімдесят років жив у вигнанні. Окрім релігійної складової, читання спеціальних молитов, святкують Пурим надзвичайно весело. Вуха Амана, Озней Аман або Хамменташен – це печиво у вигляді маленьких трикутничків із начинкою в середині. В Ізраїлі тісто зазвичай готують пісочним на маргарині, адже необхідно, щоб випічка була «парве» за вимогами кашруту (не містила молочних інгредієнтів і підходила для вжитку після будь-якого споживання їжі - м'ясного або молочного). Начинкою слугує фінікова паста, варене згущене молоко, мелені горішки з фруктами, джеми. Українські «хамменташен» часто молочні, із додаванням соди у тісто, трапляються й здобні варіанти на дріжджах.
Байгель (їд. ביגל бейгл; пол. <i>bajgiel</i>),	Бейгл, багель є виробом з тіста, торичної форми, традиційний для ашкеназі – євреїв Східної Європи. Традиційно формують вручну у формі кільця з дріжджового пшеничного тіста, приблизно з долоню розміром, які спочатку швидко обварюють у в окропі, а потім запікають. В результаті виходить густа, тягуча, тістоподібна серцевина виробу із підрум'яненою скоринкою. Часто посипаються насінням (маку, соняшника або кунжуту), яке після запікання утворює зовнішню скоринку. Байгелі також виготовляють із різних типів тіста, наприклад, цільнозернового або житнього. Часто байгелі розрізають для вкладання начинки, таким чином формуючи канапки.
Флодні	Флодні – легенда єврейської і угорської випічки. Флодні (Flódní) – це тришарове тістечко з маком, яблуками і волоськими горіхами, з тіста, замішаного на курячому або гусячому смальці. Традиційна випічка угорських євреїв, що має численні варіації і тиждень не псується в холодильнику.

Джерело: сформовано на основі аналізу історичних документів, рецептурних збірників, кулінарних книг

Висновки. Феномен автентичності на зламі тисячоліть успішно протистоїть процесам глобалізації. Цей тренд особливо виразно представлений в гастрономічній культурі, ресторанному бізнесі, зростаючому запиті на пропозиції гастрономічних турів та практично продемонстрований кейсом, покладеним в основу представленої публікації.

Передбачено, що максимально повному висвітленню питання сучасних трендів розвитку кавового бізнесу в сучасній Україні сприятиме зосередження дослідницької

роботи авторів в аспектах: вивчення унікальних історичних традицій споживання кави на українських землях, розробки оригінальної концепції української кавової культури; здійснення соціально-психологічних досліджень в царині раціональних і нераціональних виборів споживачів кави; емпіричних досліджень поведінкових трендів споживачів кави в Україні (за умовною назвою «кава в період війни»); асортиментних, дегустаційних характеристик кави і кавових напоїв в рамках третьої-п'ятої «кавових хвиль».

Список використаних джерел

1. Аджієва Е.Р. Про кримськотатарську кавову культуру. Київ, 2021. URL: https://yizhakultura.com/material/20210202_0802
2. Барна М.Ю., Гліненко Л.К., Дайновський Ю.А. Маркетингові дослідження у сфері готельно-ресторанного і туристичного бізнесу: проблеми і недоліки. *Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі*. 2021. № 1. С. 5–17. URL: <https://doi.org/10.36477/tourismhospsce-1-1> (дата звернення: 28.11.2024).
3. Баженова С.Е., Пологовська Ю.Ю., Канцур І.Г. Розвиток готельно-ресторанного бізнесу в умовах сьогодення. *Економіка та суспільство*. 2022. № 38. URL: economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/download/1280/1234 (дата звернення: 28.11.2024).
4. Ващук Д.П. Матеріальна спадщина кримських татар XIV– XVII ст. : Поділля і Волинь: аналіт. каталог. Кам'янець-Подільський, 2023. 48 с.
5. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. Міністерство зовнішніх економічних зв'язків і торгівлі України. Наказ № 484 від 06.07.99 «Про введення Збірника рецептур національних страв і кулінарних виробів для підприємств громадського харчування» / за ред. О. Шалимінов. Київ : Арії, 2016. 992 с.
6. Матвійчук Т.В., Церклевич В.С. Психологія споживачів кави і компетентність баристи. *Вісник Львівського торговельно-економічного університету*. 2019. № 58. С. 99–106. URL: <http://lute.lviv.ua/fileadmin/www.lac.lviv.ua/data/DOI/2522-1205-2019-58-14.pdf> (дата звернення: 25.11.2024).
7. Нематеріальна спадщина України. Чим особлива кримська кавова традиція та де варто спробувати каву по-кримськи. FOOD: веб-сайт. 2023. URL: <https://nv.ua/ukr/food/restaurants/kava-po-krimski-yak-prigotuvati-ta-chim-osobлива-de-sprobuвати-v-kiyevi-lvovi-ta-inshih-mistah-50396737.html> (дата звернення: 25.11.2024).
8. Нечитайло П.О. Османська кав'ярня в Кам'янці-Подільському. І: Польові роботи, керамічний посуд, люльки, превентивна археологія в Україні, Т. 1. Київ; Кам'янець-Подільський : ОАСУ, 2022. 296 с.
9. Пагор В.В. Битви за Кам'янець : public history. Кам'янець-Подільський, 2020. 132 с. URL: https://shron1.chtyvo.org.ua/Pahor_Valentyn/Bytvu_za_Kamianets_public_history.pdf (дата звернення: 25.11.2024).
10. Соболєва О.М. Кримськотатарська кухня. Київ : Видавництво ФОП Брайченко «izhak». 2019. 126 с
11. Турчиняк М.К., Форись О.Г. Розвиток підприємств ресторанного господарства в західному регіоні України. *Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі*. 2021. № 3. С. 68–73. URL: <https://doi.org/10.36477/tourismhospsce-3-10/> (дата звернення: 25.11.2024).

12. Церклевич В.С. Королева Бона та її бенкетна революція. Culture.pl: веб-сайт. 2023. URL: <https://culture.pl/ua/statia/koroleva-bona-ta-yiyi-benketna-revolutsiya> (дата звернення: 12.10.2024).
13. Церклевич В.С., Ставська Ю.В. Можливості інтеграції ресторанів «local food» в програми регіональних гастротурів: кейс Вінницької та Хмельницької областей. *Трансформаційна економіка*. 2024. № 1 (06). С. 68–75. DOI: <https://doi.org/10.32782/2786-8141/2024-6-13> (дата звернення: 25.11.2024).
14. Церклевич В.С., Турчиняк М.К., Польова О.Л. Теорія «кавових хвиль» і тренди розвитку кавового бізнесу в Україні. *Інновації та технології в сфері послуг і харчування*. 2024. № 4 (14). URL: <https://journals.chdtu.ck.ua/index.php/itsf/issue/archive> (дата звернення: 13.12.2024).
15. Церклевич В. С. НДДКР: «Гастрономічні бренди Поділля і Волині: культурно-бізнесові, науково-методичні засади» (0123U102646). *Національний репозитарій академічних текстів*. URL: <https://nrat.ukrintei.ua/searchdoc/0123U102646/#> (дата звернення: 02.03.2025).
16. Четверта хвиля кави: що це означає для кавових брендів та роздрібної торгівлі. Posteat.ua: веб-сайт. 2023. URL: <https://posteat.ua/news/chetverta-xvilya-kavi-shho-ce-oznachaye-dlya-kavovix-brendiv-ta-rozdribno%D1%97-torgivli/> (дата звернення: 12.10.2024).
17. Що таке 5-та хвиля кави? Українська кавова спільнота : веб-сайт. 2022. URL: <https://kavova.net.ua/ams/scho-take-5-ta-xvilja-kavi.100> (дата звернення: 12.10.2024).
18. Як живуть та готують на Поділлі — інтерв'ю з дослідницею Оксаною Бас. Posteat.ua: веб-сайт. 2019. URL: <https://tasteof.com.ua/about/> (дата звернення: 12.10.2024).
19. Adamczewski Piotr. Królowa Bona w polskiej kuchni. 2010. URL: <https://adamczewski.blog.polityka.pl/2010/12/20/kr%C3%B3lowa-bona-w-polskiej-kuchni/> (дата звернення: 12.10.2024).
20. Bogucka Maria. Bona Sforza. Wrocław, 2004. 311 p.

References:

1. Adzhieva E. (2021). Pro kryms'kotatars'ku kavovu kul'turu. [About Crimean Tatar coffee culture]. Kyiv. Available at: https://yizhakultura.com/material/20210202_0802 (in Ukrainian)
2. Barna M., Hlinenko L. & Daynovs'kyi Y. (2021). Marketynhovi doslidzhennya u sferi hotel'no-restorannoho i turystychnoho biznesu: problemy i nedoliki. [Marketing research in the field of hotel-restaurant and tourist business: problems and shortcomings]. *Industriya turizmu i hostynnosti v Tsentral'niy ta Skhidniy Yevropi – Tourism and hospitality industry in Central and Eastern Europe*, no. 1, pp. 15–25. DOI: <https://doi.org/10.36477/tourismhospee-1-1> (in Ukrainian)
3. Bazhenova S., Polohovs'ka Y. & Kantsur, I. (2022). Rozvytok hotel'no-restorannoho biznesu v umovakh s'ohodennya. [Development of the hotel and restaurant business in today's conditions.]. *Ekonomika ta suspil'stvo – Economy and society*, no. 38. Available at: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/download/1280/1234> (in Ukrainian)
4. Vashchuk D. (2023). Material'na spadshchyna kryms'kykh tatar XIV–XVII st. : Podillya i Volyn': analit. katalog [The material heritage of the Crimean Tatars of the 14th–17th centuries: Podillia and Volyn : analyst. catalog]. 48 p.
5. Shalyminov O. (eds.) (2016) Zbirnyk retseptur natsional'nykh strav ta kulinarnykh vyrobiv. Ministerstvo zovnishnikh ekonomichnykh zv'yazkiv i torhovi Ukrainy. Nakaz № 484 vid 06.07.99 “Pro vvedennya Zbirnyka retseptur natsional'nykh strav i kulinarnykh vyrobiv dlya pidpryemstv hromads'koho kharchuvannya”. [Collection of recipes of national dishes and culinary products. Ministry of External Economic Relations and Trade of Ukraine. Order No. 484 of 07/06/99 “On the Introduction of the Collection of Recipes of National Dishes and Culinary Products for Catering Enterprises”]. Kyiv: ARII, 992 p.
6. Matviychuk T. & Tserklevych V. (2019). Psykholohiya spozhyvachiv kavy i kompetentnist' barysty. [Psychology of coffee consumers and barista competence]. *Industriya turizmu i hostynnosti v Tsentral'niy ta Skhidniy Yevropi – Tourism and hospitality industry in Central and Eastern Europe*, no. 58, pp. 99–106. Available at: <http://lute.lviv.ua/fileadmin/www.lac.lviv.ua/data/DOI/2522-1205-2019-58-14.pdf> (in Ukrainian)
7. Nematerial'na spadshchyna Ukrainy. Chym osoblyva kryms'ka kavova tradytsiya ta de varto sprobuvaty kavu po-kryms'ky. Intangible heritage of Ukraine. (2024). What is special about the Crimean coffee tradition and where you should try Crimean coffee. Available at: <https://nv.ua/ukr/food/restaurants/kava-po-krimski-yak-prigotuvati-ta-chim-osobliva-de-sprobuvaty-v-kiyevi-lvovi-ta-inshih-mistah-50396737.html> (in Ukrainian)
8. Nechytaylo P. (2022). Osmans'ka kav'yarnya v Kam"yantsi-Podil's'komu. I. Pol'ovi roboty, keramichnyy posud, lyul'ky. [Ottoman coffee shop in Kamianets-Podilskyi. Field works, ceramic dishes, cradles]. Vol. 1. Kyiv; Kamianets-Podilskyi: OASU, 296 p. (in Ukrainian)
9. Pahor V. (2020). Bytvy za Kam'yanets': public history. [Battles for Kamianets: public history]. Kamianets-Podilskyi. 132 p. URL: https://shron1.chtyvo.org.ua/Pahor_Valentyn/Bytvy_za_Kamianets_public_history.pdf (in Ukrainian)
10. Sobolyeva O. (2019). Kryms'kotatars'ka kuhnya. [Crimean Tatar cuisine]. Kyiv : Vydavnytstvo FOP Braichenko “izhak”, 126 p. (in Ukrainian)
11. Turchyniak, M. K., & Forsy, O. (2021). Rozvytok pidpryemstv restorannoho hospodarstva v zachidnomu rehioni Ukrainy. [Development of restaurant enterprises in the western region of Ukraine]. *Industriya turizmu i hostynnosti v Tsentral'niy ta Skhidniy Yevropi – Tourism and hospitality industry in Central and Eastern Europe*, no. 3, pp. 68–73. DOI: <https://doi.org/10.36477/tourismhospee-3-10/> (in Ukrainian)
12. Tserklevych V. (2023). Koroleva Bona ta yiyi benketna revolutsiya. [Queen Bona and her Banquet Revolution]. Available at: <https://culture.pl/ua/statia/koroleva-bona-ta-yiyi-benketna-revolutsiya> (in Ukrainian)
13. Tserklevych V., & Stavs'ka Y. (2024). Mozhlyvosti intehratsiyi restoraniv “local food” v prohramy rehional'nykh hastraturiv: keys Vinnyts'koyi ta Khmel'nyts'koyi oblastey. [Possibilities of integrating “local food” restaurants into pro-

grams of regional gastro tours: the case of Vinnytsia and Khmelnytskyi regions]. *Transformatsiyna ekonomika - Transformational economy*, no. 1 (06), pp. 68–75. DOI: <https://doi.org/10.32782/2786-8141/2024-6-13> (in Ukrainian)

14. Tserklevych V, Turchynyak M, Pol'ova O. (2024). Teoriya “kavovykh khvyl” i trendy rozvytku kavovoho biznesu v ukrayini [Theory of “coffee waves” and development trends of the coffee business in Ukraine]. *Innovatsiyni ta tekhnolohiyi v sferi posluh i kharchuvannya – Innovations and technologies in the field of services and food*, no. 4 (14). (in Ukrainian)

15. Tserklevych, Viktoriya. NDDKR: «Hastronomichni brendy Podillya i Volyni: kul'turno-biznesovi, naukovo-metodychni zasady» [Gastronomic brands of Podillia and Volhynia: cultural and business, scientific and methodological foundations]. (0123U102646). *Natsional'nyy repozytariy akademichnykh tekstiv*. URL: <https://nrat.ukrintei.ua/searchdoc/0123U102646/#> [in Ukrainian].

16. Chetverta khvylya kavy: shcho tse oznachaye dlya kavovykh brendiv ta rozdribnoyi torhivli [The Fourth Wave of Coffee: What It Means for Coffee Brands and Retail]. Available at: <https://posteat.ua/news/chetverta-xvilya-kavi-shho-ce-oznachaye-dlya-kavovix-brendiv-ta-rozdribno%D1%97-torgivli/> (in Ukrainian)

17. Shcho take 5-ta khvylya kavy? [What is the 5th wave of coffee?]. Available at: <https://kavova.net.ua/ams/scho-take-5-ta-xvilja-kavi.100> (in Ukrainian)

18. Yak zhyvut' ta hotuyut' na Podilli — interv'y u z doslidnytseyu Oksanoyu Bas (2019) [How they live and cook in Podillia — an interview with researcher Oksana Bas]. Taste of Ukraine. Available at: <https://tasteof.com.ua/about/> (in Ukrainian)

19. Adamczewski Piotr. (2020). Królowa Bona w polskiej kuchni [Queen Bona in Polish cuisine]. Available at: <https://adamczewski.blog.polityka.pl/2010/12/20/krolowa-bona-w-polskiej-kuchni/>

20. Bogucka Maria (2004). Bona Sforza [Bona Sforza]. Wrocław. 311 p.

Viktoriiia Tserklevych

Khmelnytskyi Cooperative Trade and Economic Institute

Maria Turchyniak

Lviv University of Trade and Economics

Anastasia Yaglinska

Bachelor of Hotel and Restaurant Business

LOCAL GASTRONOMY TRENDS IN THE BUILDING OF AN EXCLUSIVE COFFEE AND PASTRY CONCEPT

The vision of the article is to present a successful case of improving the concept of a restaurant establishment of the “coffee shop – confectionery” format based on the collaboration of trends of the third - fifth “coffee” waves and authentic coffee culture, gastronomic and culinary traditions of ethnic communities of the region. The phenomenon of exceptional success of the coffee business in global and Ukrainian restaurant practice is characterized. The steady trend of increasing coffee consumption by different categories of consumers of restaurant establishments (“coffee away from home”) is substantiated. The interpretation of the term “coffee shop” in different languages and cultures is presented. The “map” of coffee drinks “Glory Coffee” has been improved based on the trends of the fourth-fifth “waves” of development of the coffee business and coffee consumption culture (coffee tradition) of Podillia and Volhynia. The types of coffee ceremonies in the Crimean Tatar culture have been characterized, the types and methods of serving coffee have been highlighted. A concise summary of original historical works that reveal the phenomenon of coffee consumption culture in Podillia and Volhynia has been presented. It is substantiated that this phenomenon developed in the context of civilizational and military confrontation, later evolving into a local gastronomic tradition. A study on the history of gastronomy was conducted and original samples of authentic baking of ethno-national cuisines characteristic of the city of Derazhnya were offered, namely: unique technologies for making coffee on sand as a classic example of Crimean Tatar coffee culture, Tatar cookies “khurabie” (“bride’s cookies”); traditional Jewish cookies for Podillia and Volhynia (“Aman’s ears”, bagel, flodni), prepared according to the canons of kashrut; Italian dessert “tiramisu” and basil liqueur (an addition to coffee) as a “gastronomic memory” of the reign of Queen of the Polish-Lithuanian Commonwealth Bona Sforza. The menu of pastries and desserts of the restaurant establishment was supplemented with the section “Sweets with history”. The results of research work, collaboration between scientists and practitioners, and a real restaurant business enterprise will ensure the creation of a unique format of a restaurant business enterprise that will qualify for inclusion in the programs of regional and transit gastronomic routes.

Keywords: coffee, coffee shop, consumption tradition, coffee culture, Crimean Tatars, Jews, Polish-Lithuanian Commonwealth, kashrut, kosher food.

Статтю подано до редакції 11.12.2024