УДК 39:640.43 (477.53)]:930.85
DOI https://doi.org/10.31392/cult.alm.2026.3.34

**Дмитренко Віталій Анатолійович,**
*доктор історичних наук, доцент,*
*професор кафедри культурології, філософії та музеєзнавства*
*Полтавського національного педагогічного університету імені В.Г. Короленка*
*orcid.org/0000-0002-3055-9812*
*Researcher ID: JUU-5726-2023*
*vitodmitrenko1972@gmail.com*

**Дмитренко Віта Іванівна,**
*кандидат історичних наук, доцент,*
*доцент кафедри культурології, філософії та музеєзнавства*
*Полтавського національного педагогічного університету імені В.Г. Короленка*
*orcid.org/0000-0002-9005-2263*
*Researcher ID: JNS-4043-2023*
*vitapoltava79@gmail.com*

# ЕТНОРЕСТОРАНИ ПОЛТАВИ ЯК ОСЕРЕДКИ ЗБЕРЕЖЕННЯ ТА ПРЕЗЕНТАЦІЇ КУЛЬТУРНОЇ СПАДЩИНИ

Мета дослідження – проаналізувати діяльність етноресторанів Полтави як соціокультурних просторів збереження, репрезентації та трансляції культурної спадщини, з'ясувати їх роль у популяризації історико-культурних традицій. Для його проведення використано методи: історико-культурний – для з'ясування особливостей становлення етноресторанної культури в Полтаві; історико-порівняльний – для зіставлення концепцій різних етноресторанів; структурно-функціональний – для дослідження функції етноресторанів, їхньої ролі у формуванні локальної культурної ідентичності, розвитку культурного туризму та популяризації гастрономічної культури. Після узагальнення результати дослідження констатуємо: на ранніх етапах формування міжнародної системи охорони культурної спадщини пріоритетна увага приділялася збереженню матеріальних пам'яток культури. У сучасному науковому дискурсі культурна спадщина трактується як багатовимірний соціокультурний феномен, що охоплює не лише матеріальні об'єкти, а й сукупність традиційних знань, соціокультурних практик, форм колективного досвіду, звичаїв, навичок і механізмів культурної трансмісії. Результати дослідження дозволяють розглядати етноресторани як специфічні культурно-комунікаційні платформи, що виконують функції збереження та популяризації нематеріальної культурної спадщини. Їхня діяльність базується на комплексному відтворенні етнокультурного середовища через традиційну гастрономію, практики гостинності, фольклорні образи, музичну культуру, символіку, елементи народного мистецтва та тематичне оформлення простору. Дослідження етноресторанного простору Полтави показало, що місцеві заклади громадського харчування долучаються до процесів актуалізації культурної спадщини. Вони сприяють збереженню і популяризації традиційної гастрономічної культури Полтавського регіону, виступають важливими осередками репрезентації локальної ідентичності. Водночас окремі з них є прикладом міжкультурної взаємодії, забезпечують популяризацію культурної спадщини інших етносів у соціокультурному просторі Полтави.

**Ключові слова:** культурна спадщина, етноресторан, соціокультурні практики, Полтава, фуд-туризм, екскурсія, креативні індустрії

© Григоренко І. В., Дияк О. В., 2026

Стаття поширюється на умовах ліцензії відкритого доступу CC BY 4.0

**Dmytrenko Vitaliy,**
*Doctor of Historical Sciences, Assistant Professor,*
*Professor at the Department of Cultural Studies, Philosophy and Museology*
*Poltava V.G. Korolenko National Pedagogical University*
*orsid.org/0000-0002-3055-9812*
*Researcher ID: JUU-5726-2023*
*vitodmitrenko1972@gmail.com*

**Dmytrenko Vita,**
*Candidate of Historical Sciences, Assistant Professor,*
*Assistant Professor at the Department of Cultural Studies, Philosophy and*
*Museology Poltava V.G. Korolenko National Pedagogical University*
*orsid.org/0000-0002-9005-2263*
*Researcher ID: JNS-4043-2023*
*vitapoltava79@gmail.com*

# ETHNORESTAURANTS OF POLTAVA AS CENTERS FOR PRESERVATION AND PRESENTATION OF CULTURAL HERITAGE

The purpose of the study is to analyze the activities of ethnic restaurants in Poltava as socio-cultural spaces for the preservation, representation and transmission of cultural heritage and to clarify their role in the popularization of historical and cultural traditions. The following methods were used to conduct it: historical and cultural – to clarify the features of the formation of ethno-restaurant culture in Poltava; historical and comparative – to compare the concepts of different ethno-restaurants; structural and functional – to study the function of ethno-restaurants and their role in the formation of local cultural identity, the development of cultural tourism and the popularization of gastronomic culture. Summarizing the results of the study, we state: at the early stages of the formation of the international system of cultural heritage protection, priority attention was paid to the preservation of material cultural monuments. In modern scientific discourse, cultural heritage is interpreted as a multidimensional socio-cultural phenomenon that encompasses not only material objects, but also a set of traditional knowledge, socio-cultural practices and forms of collective experience, customs, skills and mechanisms of cultural transmission. The results of the study allow us to consider ethno-restaurants as specific cultural and communication platforms that perform the functions of preserving and popularizing intangible cultural heritage. Their activities are based on the comprehensive reproduction of the ethno-cultural environment through traditional gastronomy, hospitality practices, folklore images, musical culture, symbolism, elements of folk art and thematic design of the space. The study of the ethno-restaurant space of Poltava showed that local catering establishments are involved in the processes of updating cultural heritage. They contribute to the preservation and popularization of the traditional gastronomic culture of the Poltava region, acting as important centers of representation of local identity. At the same time, some of them are an example of intercultural interaction, ensuring the popularization of the cultural heritage of other ethnic groups in the socio-cultural space of Poltava.

**Key words:** cultural heritage, ethnorestaurant, sociocultural practices, Poltava, food tourism, excursion, creative industries.

**Постановка проблеми.** Сучасна гуманітаристика дедалі частіше розглядає культурну спадщину не лише як сукупність матеріальних і нематеріальних цінностей минулого, а і як ресурс формування національної ідентичності, культурної пам'яті та підґрунтя розвитку креативних індустрій. У цьому контексті зростає інтерес до соціокультурних інституцій, здатних забезпечити трансляцію культурних смислів поза межами традиційних музейних і освітніх практик. Однією з таких установ є етноресторани, які поєднують туристичну, економічну, гастрономічну, комунікативну та культурно-репрезентативну функції. За допомогою елементів традиційної кухні, декоративно-ужиткового мистецтва, фольклору та локальних історій вони стають центрами репрезентації культурної спадщини. Етноресторани не лише відтворюють культурні простори, а й сприяють їх популяризації серед населення, формують уявлення про культурну спадщину.

Полтава, як один з історико-культурних центрів України, володіє значним потенціалом матеріальної і нематеріальної спадщини, важливе місце в якій посідають гастрономічні традиції, побут і звичаї. У зв'язку із цим вивчення етноресторанів Полтави як осередків збереження і трансляції культурної спадщини дозволяє розширити уявлення про сучасні механізми її репрезентації, а також з'ясувати їхню роль у її збереженні та популяризації.

**Аналіз останніх досліджень і публікацій.** Серед новітніх досліджень поняття «культурна спадщина» та його змістового наповнення виокремимо праці О. Ніглio (Niglio, 2021), О. Рішняк (Рішняк, 2022), М. Грач, Л. Поліщук (Грач, Поліщук, 2023). Питанням ролі ресторанів етнічного спрямування та їхнього місця в екскурсійній діяльності присвячено роботи М. Рябенької (Рябенька, 2023). Фуд-туризм досліджували: С. Саламатіна (Саламатіна, 2014), М. Фонте (Fonte, 2021), Л. Оболенцева (Оболенцева, 2025). Водночас констатуємо, що діяльність етноресторанів Полтави як соціокультурних просторів збереження і презентації культурної спадщини не стала предметом спеціального дослідження.

**Методологія дослідження.** Реалізація мети дослідження зумовила використання комплексу методів. Серед яких такі: історико-культурний – застосовано для з'ясування особливостей становлення етноресторанної культури в Україні та Полтаві; історико-порівняльний – дозволив зіставити концепції різних етноресторанів, визначити спільні тенденції та особливості репрезентації культурної спадщини; структурно-функціональний – досліджено функції етноресторанів як культурних інституцій, їхню роль у формуванні локальної культурної ідентичності, розвитку культурного туризму та популяризації української гастрономічної культури.

**Мета статті.** Проаналізувати феномен етноресторанів Полтави як соціокультурних просторів збереження, репрезентації та трансляції культурної спадщини, з'ясувати їхню роль у популяризації історико-культурних традицій.

**Виклад основного матеріалу.** Поняття культурної спадщини в сучасному розумінні сформувалося впродовж другої половини XX століття. Спочатку міжнародна система охорони культурної спадщини зосереджувалася на матеріальних об'єктах культури. У межах модерністської парадигми увага приділялася виявленню, класифікації, музеєфікації та збереженню архітектурних пам'яток, археологічних комплексів, творів мистецтва та природно-історичних ландшафтів. Наприкінці XX століття в гуманітарних науках і правничих практиках поступово утверджується усвідомлення того, що культурна спадщина не обмежується суто матеріальними об'єктами. Більшої уваги набувають живі форми культури, які існують у реаліях повсякденного життя спільнот і передаються між поколіннями. Вагомий внесок в інституалізацію цього підходу зробили «Рекомендації щодо збереження традиційної культури та фольклору» (Рекомендації, 1989), а також «Загальна декларація ЮНЕСКО про культурне різноманіття» (Загальна декларація ЮНЕСКО, 2001), у яких закріплено необхідність охорони традиційних знань, усних форм творчості, звичаїв, обрядів, традиційної гастрономії і ремесел як невід'ємних складників культурного розмаїття людства. Логічним продовженням цих процесів стало ухвалення у 2003 році Конвенції ЮНЕСКО про охорону нематеріальної культурної спадщини, яка закріпила нове розуміння культурної спадщини як сукупності практик, знань, навичок, форм вираження та культурних просторів, що визнаються спільнотами частиною власної культурної ідентичності (Конвенції ЮНЕСКО, 2003).

Приєднання України до Конвенції ЮНЕСКО 2003 року у 2008 році стало важливим кроком у формуванні державної політики у сфері охорони нематеріальної культурної спадщини (Закон України, 2003). Актуалізація нематеріальної спадщини є одним із ключових напрямів культурної політики нашої держави, спрямованої на підтримку культурного різноманіття, розвитку креативних індустрій та забезпечення сталого розвитку суспільства. У напрямі збереження традицій, особливостей національної кухні та фуд-туризму її реалізують етноресторани.

Попри широке використання поняття «етноресторан» у сфері ресторанного бізнесу, фуд-туризму та креативних практик, натепер воно не має чіткого нормативно-правового закріплення та уніфікованого наукового визначення в гуманітарному дискурсі. В європейській практиці етноресторанами вважають заклади

ресторанного господарства, концепція яких базується на відтворенні національно-культурної специфіки окремої етнічної спільноти через гастрономічні засоби. Їхня діяльність включає не лише пропонування автентичних або стилізованих страв традиційної кухні, але й створення цілісного культурного середовища, здатного транслювати відвідувачам елементи історичної пам'яті, етнічної ідентичності та нематеріальної культурної спадщини (Кропивний, 2025).

На нашу думку, етноресторан доцільно розглядати як культурний простір, у якому відбуваються актуалізація та популяризація нематеріальної культурної спадщини. Через гастрономічні практики, традиції гостинності, обрядову культуру, фольклорні елементи та локальні наративи. Такі заклади сприяють збереженню і передачі культурного досвіду між поколіннями, розвитку фуд-туризму, стають привабливими екскурсійними об'єктами. Вони виступають не лише комерційними підприємствами сфери обслуговування, а й осередками культурної комунікації, що забезпечують знайомство широкої аудиторії з історико-культурними особливостями окремого регіону чи етнічної групи.

Проведене дослідження свідчить, що в етноресторанах Полтави представлено переважно українську та грузинську етнокультурну гастрономічну традицію. Показовими прикладами репрезентації української нематеріальної культурної спадщини в ресторанному просторі Полтави є заклади «Диканька» та «Полтавські галушки». Ресторан «Диканька» реалізує концепцію етнокультурної реконструкції українського сільського побуту, спираючись на образи та символіку, пов'язані з історико-культурною спадщиною Полтавщини. Простір закладу оформлений із використанням традиційних елементів української народної культури: дерев'яних меблів, текстильних виробів із вишивкою, керамічного посуду, предметів хатнього вжитку та декоративних елементів, характерних для сільської оселі XIX – початку XX століття. Особливу роль у формуванні атмосфери відіграють фольклорні мотиви, що апелюють до творчої спадщини Миколи Гоголя та його художнього осмислення українського народного побуту (Олешко, 2026).

Не менш цікавим прикладом актуалізації культурної спадщини є ресторан «Полтавські галушки», концепція якого побудована навколо одного з найвідоміших гастрономічних символів регіону. Полтавська галушка давно перетворилася на знаковий елемент локальної ідентичності Полтавщини. Саме тому заклад сприяє популяризації регіональної кулінарної культури серед мешканців міста та туристів (Олешко, 2026). Інтер'єр ресторану поєднує сучасні дизайнерські рішення з елементами етнічної стилізації, що дозволяє адаптувати традиційну культурну спадщину до потреб сучасного споживача. Такий підхід підтверджує можливість гармонійного поєднання історичної автентики та сучасних тенденцій ресторанного бізнесу. Центральне місце в меню належить різноманітним варіаціям полтавських галушок, що репрезентують багатство кулінарних традицій. Поряд із ними представлені інші характерні для регіону страви, зокрема борщ, вареники та м'ясні наїдки.

Важливе місце серед закладів, що здійснюють популяризацію нематеріальної культурної спадщини Полтавщини, посідає етнобар «Мольфар». Його концепція ґрунтується на поєднанні традиційних культурних образів із сучасними формами гастрономічної та дозвіллєвої культури. Назва бару апелює до постаті мольфара – носія сакральних знань і персонажа народної традиції, що дозволяє інтегрувати елементи української міфології, фольклору та народних вірувань у сучасному урбаністичному просторі. Особливістю закладу є використання культурних кодів української традиції не лише в оформленні інтер'єру, а й у формуванні гастрономічної концепції. Центральне місце в діяльності закладу відведено авторській коктейльній карті, що створена на основі місцевих і привізних інгредієнтів, традиційних смакових поєднань та сучасних міксових технологій. Для приготування напоїв використовуються трави, ягоди, мед, настоянки й інші продукти, які мають тривалу історію використання в українській кулінарній традиції. Такий підхід дозволяє переосмислити узвичаєні гастрономічні практики й адаптувати їх до сучасних форматів (Березовенко, 2026).

Серед етноресторанів Полтави, які репрезентують культурну спадщину інших народів, особливе місце посідає ресторан «Той самий Баранчик». Розташований у центральній частині міста, поблизу Корпусного саду, заклад

інтегрує елементи грузинської культурної традиції у просторі міста, виступає своєрідним майданчиком міжкультурної комунікації та популяризації етнічної спадщини. Концепція ресторану ґрунтується на комплексній репрезентації грузинської культури через дизайнерські рішення, гастрономічні практики й елементи сервісної культури. Оформлення закладу вирізняється використанням етнічних декоративних мотивів, характерних для грузинської традиції. Фасади оздоблені національними орнаментальними елементами та живими рослинами, що створює асоціативний зв'язок із культурним ландшафтом Грузії та формує впізнаваний етнокультурний образ (Той самий Баранчик, 2026).

Інтер'єр ресторану побудований на поєднанні традиційних матеріалів і декоративних елементів, які відтворюють атмосферу грузинського гостинного дому. Використання деревини, керамічних виробів, тепла кольорова палітра інтер'єру сприяють створенню комфортного середовища та водночас виконують функцію символічної репрезентації матеріальної культури Грузії. М'які меблі та продумане зонування простору підсилюють відчуття домашнього затишку, що є важливим складником традиційної грузинської культури гостинності (Той самий Баранчик, 2026).

**Висновки і перспективи подальших досліджень.** Підсумовуючи викладене вище, уважаємо: поняття «культурна спадщина» упродовж другої половини XX – початку XXI століття зазнало посутньої трансформації. Спочатку охорони культурної спадщини зосереджувалася на матеріальних пам'ятках, але поступово в науковому та правовому дискурсі утвердилося розуміння культурної спадщини як комплексного явища, що охоплює культурні практики, знання, навички, традиції та форми соціальної взаємодії. Вирішальну роль у цьому процесі відіграли міжнародні нормативно-правові акти ЮНЕСКО, насамперед Конвенція про охорону нематеріальної культурної спадщини 2003 року, яка закріпила сучасне бачення спадщини як важливого чинника культурної тяглости.

Дослідження показало, що етноресторани доцільно розглядати не лише як заклади громадського харчування, а як специфічні культурно-комунікаційні простори, у яких здійснюються збереження та популяризація елементів нематеріальної культурної спадщини. Аналіз діяльності етноресторанів Полтави засвідчив, що вони виступають важливими осередками збереження та популяризації культурної спадщини. Заклади «Диканька» та «Полтавські галушки» забезпечують актуалізацію традиційної гастрономічної культури Полтавщини. Етнобар «Мольфар» демонструє сучасні форми інтерпретації української культурної спадщини через поєднання фольклорних образів, традицій і новітніх гастрономічних практик. Водночас ресторан «Той самий Баранчик» репрезентує механізми міжкультурної комунікації, популяризує грузинську культурну традицію в урбаністичному просторі Полтави. У цьому контексті вважаємо, що етноресторани варто розглядати як важливий елемент інфраструктури культурної спадщини й один із перспективних механізмів її актуалізації в умовах розвитку креативної економіки та культурних індустрій.

**Список використаних джерел:**

Fonte M. (2021). Food Systems, Consumption Models and Risk Perception in Late Modernity. *The International Journal of Sociology of Agriculture and Food*, 10 (1), 13–21. https://doi.org/10.48416/ijsaf.v10i1.337

Niglio O. (2021). Cultural Heritage New Perspectives. URL: https://www.tabedizioni.it/web/content/book/373/preview_file/cultural-heritage-355.pdf

Березовенко О. (2026). Новий заклад. Полтава: етнобар «Мольфар». URL: https://posteat.ua/news/novij-zaklad-poltava-etno-bar-molfar231790/

Грач М., Поліщук Л. (2023). Війна і спадщина: досвід збереження культурної ідентичності. *Сучасні проблеми дослідження, збереження та реставрації історичних фортифікацій*, 19, 43–53. https://doi.org/10.23939/fortifications2023.19.043

Загальна декларація ЮНЕСКО про культурне різноманіття». (2001). URL: https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000127160

Конвенція про охорону нематеріальної культурної спадщини. (2003). URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/995_d69#Text

Кропивний Є. В. (2024). Види об'єктів сфери громадського харчування та гостинності. *Київський часопис права*, 4, 89–94. https://doi.org/10.32782/klj/2024.4.12

Оболенцева Л. В. (2025). Концепція "Slow Food" як інструмент збереження гастрономічної спадщини та сталого розвитку. *Вісник Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна. Серія «Міжнародні відносини. Економіка. Країнознавство. Туризм»*, 22, 201–212. https://doi.org/10.26565/2310-9513-2025-22-20

Олешко А. (2026). Гастрономічна Полтава: 4 перевірені локації. URL: https://otiumportal.com/hastronomichna-poltava-4-perevirenykh-lokatsiy

Про приєднання України до Конвенції про охорону нематеріальної культурної спадщини. Закон України. (2008). URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/anot/uk/132-17

Рекомендації щодо збереження традиційної культури та фольклору. (1989). URL: https://ips.ligazakon.net/document/mu89001r

Рішняк О. (2022). Культурна спадщина у воєнному конфлікті: міжнародний досвід другої половини XX – початку XXI ст. та українська дійсність. *Український історичний журнал*, 4, 159–173. https://doi.org/10.15407/uhj2022.04.159

Рябенька М. О., Іваніщева О. А. (2023). Концептуальні засади діяльності ресторанів етнічного спрямування. *Scientific World Journal*, 19, 38–42. DOI: 10.30888/2663-5712.2023-19-02-042

Саламатіна С. Є. (2014). Стан та перспективи розвитку гастрономічного туризму на півдні Одещини. *Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій* 46, 325–329. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np_2014_46%282%29__82

Той самий Баранчик в м. Полтава. (2026). URL: https://delivery.ckt.kr.ua/blog/toy-samyi-baranchik-plt

**References:**

Fonte, M. (2021). Food Systems, Consumption Models and Risk Perception in Late Modernity [Food Systems, Consumption Models and Risk Perception in Late Modernity]. *The International Journal of Sociology of Agriculture and Food*, 10(1), 13–21. https://doi.org/10.48416/ijsaf.v10i1.337 [in English].

Niglio, O. (2021). Cultural Heritage New Perspectives [Cultural Heritage New Perspectives]. Retrieved from: https://www.tabedizioni.it/web/content/book/373/preview_file/cultural-heritage-355.pdf [in English].

Berezovenko, O. (2026). Novyy zaklad. Poltava: etnobar "Mol'far" [New establishment. Poltava: ethnobar "Molfar]. Retrieved from: https://posteat.ua/news/novij-zaklad-poltava-etno-bar-molfar231790/ [in Ukrainian].

Hrach, M., Polishchuk, L. (2023). Viyna i spadshchyna: dosvid zberezhennya kul'turnoyi identychnosti [War and heritage: experience in preserving cultural identity]. *Suchasni problemy doslidzhennya, zberezhennya ta restavratsiyi istorychnykh fortyfikatsiy*, 19, 43–53. https://doi.org/10.23939/fortifications2023.19.043 [in Ukrainian].

Zahal'na deklaratsiya YUNESKO pro kul'turne riznomanittya [UNESCO Universal Declaration on Cultural Diversity]. (2001). Retrieved from: https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000127160 [in Ukrainian].

Konventsiya pro okhoronu nematerial'noyi kul'turnoyi spadshchyny [Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage]. (2003). Retrieved from: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/995_d69#Text [in Ukrainian].

Kropyvnyy, Y. V. (2025). Vydy ob'yektiv sfery hromads'koho kharchuvannya ta hostynnosti [Types of catering and hospitality facilities]. *Kyyivskyy chasopys prava*, 4, 89–94 [in Ukrainian].

Obolentseva, L. V. (2025). Kontseptsiya "Slow Food" yak instrument zberezhennya hastronomichnoyi spadshchyny ta staloho rozvytku [The concept of "Slow Food" as a tool for preserving gastronomic heritage and sustainable development.]. *Visnyk KHNU imeni V.N. Karazina. Seriya "Mizhnarodni vidnosyny. Ekonomika. Krayinoznavstvo. Turyzm»*, 22, 201–212 [in Ukrainian].

Oleshko, A. (2026). Hastronomichna Poltava: 4 perevireny lokatsiyi [Gastronomic Poltava: 4 verified locations]. Retrieved from: https://otiumportal.com/hastronomichna-poltava-4-perevirenykh-lokatsiy [in Ukrainian].

Pro pryyednannya Ukrayiny do Konventsiyi pro okhoronu nematerial'noyi kul'turnoyi spadshchyny [On Ukraine's accession to the Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage]. Zakon Ukrainy. (2008). Retrieved from: https://zakon.rada.gov.ua/laws/anot/uk/132-17 [in Ukrainian].

Rekomendatsiyi shchodo zberezhennya tradytsiynoyi kultury ta folkloru [Recommendations for the preservation of traditional culture and folklore]. (1989). Retrieved from: https://ips.ligazakon.net/document/mu89001r [in Ukrainian].

Rishnyak, O. (2022). Kulturna spadshchyna u voyennomu konflikti: mizhnarodnyy dosvid druhoyi polovyny XX – pochatku XXI st. ta ukrayinska diysnist [Cultural heritage in military conflict: international experience of the second half of the 20th – early 21st centuries. and Ukrainian reality]. *Ukrayinskyy istorychnyy zhurnal*, 4, 159–173 [in Ukrainian].

Ryabenka, M. O., Ivanishcheva, O. A. (2023). Kontseptualni zasady diyal'nosti restoraniv etnichnoho spryamuvannya [Conceptual principles of ethnic restaurants]. *Scientific World Journal*, 19, 38–42 [in Ukrainian].

Salamatina, S. Ye. (2014). Stan ta perspektyvy rozvytku hastronomichnoho turyzmu na pivdni Odeshchyny [State and prospects for the development of gastronomic tourism in the south of Odesa region]. *Naukovi pratsi ONAHT*, 46, 325–329. Retrieved from: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np_2014_46%282%29__82 [in Ukrainian].

Toi samyi Baranchyk v m. Poltava [The Same Lamb in Poltava]. (2026). Retrieved from: https://delivery.ckt.kr.ua/blog/toy-samyi-baranchik-plt [in Ukrainian].

Дата першого надходження статті до видання: 15.07.2026
Дата прийняття статті до друку після рецензування: 05.08.2026
Дата публікації (оприлюднення) статті: 27.10.2026