**Міністерство освіти і науки України**

# ПРАЦІ
Таврійського державного
агротехнологічного університету

## Випуск 21, том 1

**Наукове фахове видання**
**Технічні науки**

**Мелітополь – 2021 р.**

**УДК [62+64+664+004](045)**
**Т 13**

Праці Таврійського державного агротехнологічного університету : наукове фахове видання / ТДАТУ; гол. ред. д.т.н., проф. В. М. Кюрчев.- Мелітополь: ТДАТУ, 2021. - Вип. 21, т. 1.- 339 с.

Друкується за рішенням Вченої Ради ТДАТУ,
Протокол № 6 від 23.02.2021 року

Представлені результати досліджень вчених у галузях галузевого машинобудування, харчових технологій, електроенергетики, електротехніки та електромеханіки, а також комп'ютерних наук та інформаційних технологій.

Видання призначене для наукових працівників, викладачів, аспірантів, інженерно–технічного персоналу і студентів, які спеціалізуються у відповідних або суміжних галузях науки та напрямках виробництва.

**Реферативні бази:** Crossref, Google Scholar, eLibrary, AGRIS, «Україніка наукова», НБУ ім. В. І. Вернадського.

Редакційна колегія праць ТДАТУ:

**Головний редактор**
Кюрчев В. М. – чл.–кор. НААН України, д.т.н., проф. (Україна)
**Заступник головного редактора**
Надикто В. Т. – чл.–кор. НААН України, д.т.н., проф. (Україна)
**Відповідальний секретар**
Діордієв В. Т. – д.т.н., проф. (Україна)

Beloev Hristo – д.т.н., проф. (Болгарія)
Ivanovs Semjons – PhD (Latvia)
Jose Italo Cortez - PhD (Mexico)
Нукешев Саяхат – д.т.н., проф. (Казахстан)
Прищепов М.А. – д.т.н., доц. (Білорусь)
Постолатій В. М. – д.х.т.н. (Молдова).
Шингисов А. У. – д.т.н., проф. (Казахстан)
Волошина А.А. – д.т.н., проф.. (Україна)
Гнатушенко В. В. – д.т.н., проф. (Україна)
Гумен О. М. – д.т.н., проф. (Україна)
Дейниченко Г. В. – д.т.н., проф. (Україна)
Дідур В. А. – д.т.н., проф. (Україна)
Євлаш В. В. – д.т.н., проф. (Україна)
Караєв О. Г. – д.т.н., с.н.с.(Україна)
Кузнєцов М. П. – д.т.н., с.н.с. (Україна)
Леженкін О. М. – д.т.н., проф. (Україна)
Лисенко В. П. – д.т.н., проф. (Україна)
Лисиченко М. Л. – д.т.н., проф. (Україна)
Малкіна В. М. – д.т.н., проф. (Україна)
Мілько Д. О. – д.т.н., в.о. проф. (Україна)
Назаренко І. П. – д.т.н., проф. (Україна)
Паламарчук І. П. – д.т.н., проф. (Україна)
Панченко А. І. – д.т.н., проф. (Україна)
Пилипенко Л. М. – д.т.н., проф. (Україна)
Погребняк А. В. – д.т.н., доц. (Україна)
Прісс О. П. – д.т.н., проф. (Україна)
Самойчук К. О. – д.т.н., проф. (Україна)
Сердюк М. Є. – д.т.н., проф. (Україна)
Соболь О. М. – д.т.н., проф. (Україна)
Тарасенко В. В. – д.т.н., проф. (Україна)
Шоман О. В. – д.т.н., проф. (Україна)
Гавриленко Є. А. – к.т.н., доц. (Україна)
Квітка С. О. – к.т.н., доц. (Україна)
Лендєл Т. І. – к.т.н., (Україна)
Лясковська С. Є. – к.т.н., доц. (Україна)
Сидоренко О. С. – к.т.н., доц. (Україна)
Скляр О. Г. – к.т.н., проф. (Україна)
Строкань О. В. – к.т.н., доц. (Україна)
Мацулевич О. Є. – к.т.н., доц. (Україна)
Холодняк Ю. В. – к.т.н. (Україна)
Яковлєв В. Ф. – к.т.н., проф. (Україна)

Відповідальний за випуск – д.т.н., професор Самойчук К. О.

Адреса редакції: ТДАТУ
просп. Б. Хмельницького 18,
м. Мелітополь Запорізька обл.
72312 Україна

ISSN 2078–0877

**© Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного, 2021**

УДК [392.8:641.5](477.7) DOI: 10.31388/2078-0877-2021-21-1-271-279

# ІСТОРИЧНІ ПЕРЕДУМОВИ ФОРМУВАННЯ РЕГІОНАЛЬНОЇ ПІВДЕННО-УКРАЇНСЬКОЇ КУХНІ ТА ВПЛИВ НА НЕЇ КУЛІНАРНИХ ТРАДИЦІЙ ЕТНІЧНИХ ПЕРЕСЕЛЕНЦІВ

Карман Т. В., к.е.н., ORCID: 0000-0002-9313-554X
Гапріндашвілі Н. А., к.с.-г.н. ORCID: 0000-0002-0671-6574
*Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного*
Тел. (097) 229-32-68

*Постановка проблеми*. Становлення національної української кухні тісно пов'язано з процесами формування української нації. Багатовіковий процес створення українських кулінарних традицій обумовлений не лише історичним розвитком українського народу але й соціальними, культурними та природно-кліматичними умовами, в яких він перебував. Питанням становлення та розвитку національної та регіональної української кухні присвячено багато уваги. Але, на нашу думку, дослідженню розвитку кулінарних традицій регіональної південно-української кухні приділено не достатньо уваги.

*Аналіз останніх досліджень*. Дослідженню процесів становлення та розвитку українських кулінарних традицій та кулінарних традицій південного регіону присвячені праці Н. Абольмас, Л. Артюх, В. Доцяк, Г. Дубовіс, С. Литвиненко, В. Ніколенко, А. Обозної, В. Смоляр, С. Шалимов та ін.

В. І. Смоляр вважає, що великою мірою українська кухня зберігає свої традиційні риси, цьому сприяють прихильність до певних страв, смаки, сформовані у певних соціально-побутових умовах. Запозичуються народною кухнею лише ті нові страви, які узгоджуються з традиційними смаками, часто трансформуючись. Прихильність до традиційної їжі в селах є більш помітною, ніж у містах, де менше дотримуються звичаїв [1].

На думку А. О. Обозної найбільший вплив на миколаївську кухню мали кулінарні традиції вірменського, польського, єврейського, болгарського та інших народів [2].

За історією Геродота, наші предки звали себе «бористенами», «наддніпрянцями». Їхня їжа була простою, грубою, але ситною. Існує думка, що саме сусідство зі скіфами-орачами зумовило, так би мовити, «еволюцію» від звичних на той час прісних коржиків до повноцінного хлібу з використанням дріжджів [3].

*Формування цілей статті*. Метою статті є вивчення регіональних південно-українських кулінарних традицій та

© Карман Т. В., Гапріндашвілі Н. А.

визначення впливу на розвиток південно-української кухні кулінарних традицій країн з прилеглих територій.

*Основна частина*. Жодна людина не може існувати без їжі, вона насичує наш організм усіма необхідними, для його розвитку та функціонування, поживними речовинами. З давніх давен приготування їжі було дуже важливою справою, а з розвитком цивілізації перетворилося на справжнє мистецтво. На розвиток кулінарного мистецтва загалом та кулінарних традицій окремого соціуму великий вплив мали різноманітні фактори, серед яких, не лише економічний розвиток та спосіб життя народу, а й історичні процеси, геополітична ситуація, релігія, кліматичні умови та запозичення кулінарних традицій інших країн. Як розвиток держави не можливий баз взаємодії з іншими державами, так і розвиток кулінарних традиції знаходиться під впливом всесвітніх кулінарних традицій та новітніх технологій.

Українська кухня – це спадщина українського народу, як і українська мова, які формувалися багато віків, тому вона відбиває історичний та соціальний розвиток українського народу його звичаї та смаки. Археологічні розкопки підтверджують, що з давніх часів, завдяки географічним та кліматичним умовам, українське населення мало змогу харчуватися як рослинною, так і м’ясною їжею. Це сприяло появі великого різноманіття страв з високими смаковими та поживними властивостями.

Географічні умови та типи ґрунтів півдня України історично обумовлюють рослинне землеробство населення, ще з часів трипільської культури. В ці часи в південній частині країни переважно вирощували зернові культури – пшеницю, ячмінь і просо, пізніше, за часів стародавньої Русі, почалося вирощування жито.

В ці часи перше місце в українських кулінарних традиціях починає займати «кислий хліб» основою якого було житнє борошно. Житній хліб цінувався більше за інші страви і лише у другій половині XIX століття в жито почали домішувати муку інших видів (гречану, ячмінну, кукурудзяну, вівсяну). Крім продуктів переробки зерна в їжу вживали різні овочі: цибуля, часник, ріпа, буряк, капуста, огірки та ін. Помідори і картопля на території України з’явилися у XVIII столітті і з того часу завойовують перше місце в раціоні населення [4].

Той факт, що рельєф південної частини країни – це рівнина, сприяв також розвитку тваринництва. До складу їжі входило м’ясо свійських тварин і птиці (свинини, телятина, баранина, курятина та ін.). За часів козацтва було розвинене мисливство та риболовля, тому в їжі було також м’ясо диких звірів (вепрі, зайці, дичини) та риба (короп, осетри, сом, щука).

Свійську худобу забивали двічі на рік перед Різдвом і на Пасху відповідно м’ясо частково готували свіжим, заморожували, інколи

солили, сало теж солили. Частина м'яса та сала, субпродукти і кров переробляли на ковбасу. Окрім м'яса також вживали молоко та молочні продукти. З молока виготовляли сир, бринзу, масло, сметану. Часто молоко квасили і робили ряжанку.

Запорізькими козаками було завезено гарбуз, кавун, кукурудзу, квасолю, це ще більше урізноманітнює кулінарні традиції та споживчі властивості раціону населення південної частини України та згодом поширюється на всю її територію. До цього часу в харчуванні переважали капуста, буряк, цибуля, часник, хрін, морква, гриби. Овочі як правило використовували в приготуванні страв таких як борщ, овочеві відвари, тушковані рагу, а також часто робили заготовки – квасили та солили.

Для приготування солодких страв використовували фрукти, які у великій кількості росли на родючих грунтах південної України. Це були яблука, груші, сливи, виноград, пізніше кавуни. Традиційно в південно-українській кухні фрукти, так само, як і овочі, засолювали та квасили, для подовження строку їх зберігання і збереження корисних властивостей. Традиційні страви урізноманітнюються із завезенням нових культур.

У XVIII столітті на Україні з'являється соняшник, з якого почали виробляти соняшникову олію, яка використовувалася для багатьох страв, та гірчиця для виробництва олії і приправи до м'ясних страв. Поява в Україні в XIX ст. цукрових буряків та виробництво з них цукру значно збагатили народну кухню. До цього часу населення України використовувало для приготування солодких страв і виробів з борошна в основному мед, оскільки тростинний цукор завозився з-за кордону, був дорогий і недоступний широким верствам населення. Буряковий же цукор був набагато дешевший і населення широко почало використовувати його для приготування різних страв та напоїв. Внаслідок цього розширився асортимент не тільки солодких страв і виробів з солодкого тіста, але й асортимент других борошняних і круп'яних страв з цукром. З'явилися в меню різні бабки, пудинги, солодкі каші. Значно розширився й асортимент напоїв. Почали приготовляти різні наливки, варенухи та інші напої. [4].

Історичні події, що відбувалися на території України в процесі її розвитку сприяли значному розширенню національного складу населення, що, в свою чергу, значно вплинуло на смаки населення і формування національної кухні.

Південь України – багатонаціональний, згідно з останнім переписом населення 2001 року українці складають лише 70% населення, інші 30 % поділені між росіянами, білорусами, молдаванами, болгарами, вірменами, євреями та ін. народами.

Така багатонаціональність обумовлена колонізацією південної

України у 2 половині XVIII – початку XIX століття, чому активно сприяли певні законодавчі акти Катерини II. Імператорський маніфест 1762 року запрошував на переселення усіх бажаючих, але в законодавчих актах зазначалось, що вони мали бути хорошими землеробами, володіти навичками у вирощуванні винограду, у розведенні шовковичних дерев та інших корисних рослин, а також тямущими у тваринництві, особливо в утриманні кращих порід овець. Допускалися майстрові, особливо корисні в сільському побуті. Їм надавалися різного роду пільги [5].

Заселення території етнічними групами відбувалося з 1752 року, коли на землях Вольностей Війська Запорозького низового царським урядом були створені нові адміністративно-територіальні одиниці – Нова Сербія і Слов'яносербія. В ці часи, з Австрії, сюди переселилося кілька сотень сербів, угорців, болгар, волохів, греків [6].

Освоюючи нові місця, переселенці привносили свої традиції, з яких чимало бузо запозичено українською кухнею. Найбільшого впливу південно-українська кухня зазнала з боку кулінарних традиції болгарського, єврейського та білоруського народів. На сьогодні в південній частині України, за даними останнього перепису населення проживає 184 тис. болгар, майже 34 тис. євреїв та 71 тис. білорусів.

Переселенці відіграли велику роль не лише у формування кулінарних традицій південно-української кухні, а й розмаїття культурних традицій, торгівлі та навіть землеробства.

Для визначення істотності впливу кулінарних традицій національних меншин, необхідно більш детально розглянути кухні цих народів.

Для білоруської кухні характерні картопля, капуста, горох і морква. Картопля, вирощена в Білорусії, завжди була дуже смачною. Особливе місце надається картоплі, без якої важко уявити собі овочеві білоруські страви. Основними овочами для створення білоруської „приварки“ є капуста, бруква і морква, а в якості „присмаків“ – цибуля ріпчаста, часник, кріп, кмин, насіння коріандру. Особливістю застосування овочів у білоруській кухні є не широкий і особливий асортимент, а сам процес їх обробки. Наприклад, з однієї і тої ж картоплі в процесі різного дозування рідини, жирів і „присмаків“ білоруси навчилися дивувати світ.

Всупереч поширеній думці, що, мовляв, білоруська кухня - це тільки картопля і овочі, білоруські кулінарні традиції одні з найрізноманітніших традицій на континенті. Тут злилися слов'янські, балтійські та єврейські, а іноді й німецькі кулінарні традиції, а за часів соціалізму на білоруську землю прийшли рецептури всіх народів СРСР.

Головна відмінність білоруських страв від інших слов'янських традицій полягає в самому процесі обробки продуктів, часто самих по

собі досить простих. Зазвичай продукти піддаються досить складній і тривалій обробці, причому часто різним видам обробки (смаження, варіння, тушкування та ін.), які комбінуються один з одним.

Найбільш часто використовуються в білоруській кухні різні види борошна, в тому числі, крім зернових культур, вівсяна, гречана або горохова, які часто змішуються між собою. При цьому тісто тут зазвичай замішують без дріжджів (хоча останнім часом переважають саме дріжджові способи), а також додають в нього всілякі інгредієнти.

З овочів найбільш характерні картопля, горох та інші бобові, капуста, морква, а також всілякі гриби, причому останні тут тільки тушкують, варять або роблять з них грибний порошок.

Завезена, свого часу, картопля дуже добре «прижилася» в українській кухні. Сьогодні існує велика кількість традиційних українських страв з картоплею, серед яких борщ, юшка, вареники з картоплею, картопляники, зрази, деруни та ін.

Болгарська кухня дуже близька до кухонь інших країн Балканського півострову за набором продуктової сировини, переліком прянощів та приправ, які входять до складу низки страв. Багато страв болгарської кухні відзначаються гостротою та ароматом завдяки широкому застосуванню прянощів та приправ. Про Болгарію звичайно говорять як про овочеве царство. Окрім всього, Болгарія – батьківщина корисного і здорового продукту – йогурту. В основі болгарської кухні лежать насамперед овочі, а також різні сорти свіжого м’яса, прісноводна і морська риба. З м’ясопродуктів в Болгарії частіше вживають баранину, а також свинину.

У болгарській кухні широко використовуються овочі в будь-якому виді: сирому, термічно-обробленому, маринованому (помідори, перець, баклажани, картопля, квасоля, огірки, капуста, морква, кабачки). Картоплю, починаючи з травня, практично не вживають до нового врожаю. Дуже широко застосовують бобові.

Немислима болгарська кухня без бринзи «сірене» й іншого овечого сиру – «кашкавал». Популярні м’ясопродукти – плоска твердокопчена ковбаса луканка, в’ялене овече м'ясо «пастарма».

Страви готуються переважно на олії, рідше використовується вершкове масло і свинячий жир. Особливість кухні Болгарії – широке застосування свіжої та консервованої зелені у приготування м’ясних страв.

Широко застосовують в болгарській кухні прянощі та приправи: часник, цибулю, червоний і чорний перець, свіжий стручковий, солодкий і зелений перець, кріп, петрушку, а також сметану, сир та оцет у якості приправ.

Вживають пшеничний хліб в значних кількостях. Ласощі і випічка часто готуються з використанням меду і горіхів.

Як бачимо, південно-українська кухня багата на компоненти для

багатьох страв болгарської кухні, тому в їх приготуванні не виникало жодних проблем. А зважаючи на те, що в традиційній південно-українській кулінарії широко використовується велика кількість овочів (на першому місці стоїть помідор, баклажан, перець солодкий, цибуля, часник), як у сирому так і в обробленому вигляді, можна стверджувати, що дані кулінарні традиції були запозиченими у болгарських переселенців, ще з давніх часів.

На весь світ стали відомими улюблені страви болгар – таратор (холодний суп із йогурту, огірка, часнику і тертого горіха), лютениця (гострий соус із солодкого перцю), гювеч (баранина, запечена з овочами), тас-кебаб (телятина в томатному соусі), банниця (листковий пиріг з овочами і бринзою). Підсолена банниця з кислим молоком за популярністю подібна до українського борщу.

На єврейську кухню накладають відбиток релігійні традиції єврейського народу, тому вона значно відрізняється від інших, в тому числі й від української. Але зважаючи, що в південній частині країни, а саме в Одеській і Миколаївській областях мешкає найбільша в Україні єврейська община, єврейські кулінарні традиції так тісно переплелися з місцевими, що багато страв, вже давно вважаються суто українськими.

Єврейська кухня дуже економна, всі частини продукту ідуть у їжу, нічого не викидається. Із овочів використовують цибулю, моркву, чорнослив, родзинки. Поширений спосіб кулінарної обробки – тушіння.

Форшмак – холодна закуска з філе оселедця з додаванням цибулі, яблука, яйця, білого хліба. Фаршированый короп (гефілте фіш) – фарширується овочами та тушкується в рибному бульйоні. Традиційна страва хумус – перетерті бобові з додаванням зелені та оливкової олії. Фалафель – смажені кульки з подрібненого нуту з додаванням бобових, багатий на білок та амінокислоти, тому його вживають як замінник м’яса. Фаршировані курині шийки. Цимес – десертна страва, солодке овочеве рагу. Його полюбляють діти. Хала – традиційний здобний святковий хліб у вигляді плетінки. Незважаючи на те що штрудель – австрійська страва, австрійські євреї поширили рецепт серед своїх общин, і він дуже полюбився.

*Висновки*. Дослідження історичних передумов розвитку південно-українських кулінарних традицій дозволяє визначити, кухні яких народів мали на них найбільший вплив. Як показує дослідження, кулінарні традиції півдня України є багатонаціональними. В процесі історичних трансформацій, як економічних так і територіальних та національних, південно-українська кухня зазнала значного впливу з боку етнічних груп населення, що були переселені в часи колонізації півдня України.

Традиції переселенців та завезення на територію країни нових

видів рослинної продукції зумовило необхідність адаптації кулінарних традицій та гармонійного поєднання страв національної кухні зі стравами етнічних переселенців. Для південно-української кухні характерним є використання для приготування страв овочів, м'яса, риби, борошна, круп, кисло-молочних продуктів.

Аналіз національних південно-українських кулінарних традиції дозволяє зробити висновок, що кулінарні традиції продовжують розвиватися та створювати нові кулінарні шедеври. Трансформаційні процеси в кулінарії тісно пов'язані з кліматичними умовами, які останнім часом, досить сильно змінилися, що дозволяє вирощувати рослинну продукцію, яка раніше була для нашого регіону не типовою. Це значно поширює поле діяльності для розробки нових страв та вдосконалення вже існуючих традиційних рецептур.

Проте, виникає об'єктивна необхідність у подальшому розвитку південно-українських кулінарних традицій, чого можна досягти шляхом використання і кулінарії новітніх технологій приготування та сервірування страв. Це дозволить вивести українську кухню на новий рівень та залучити більшу кількість іноземних туристів, не лише для відпочинку на березі моря, а й задля отримання гастрономічного задоволення.

**Список використаних джерел**

1. Смоляр В. І. Формування і розвиток української кухні. *Проблеми харчування*. 2008. № 1-2 (18). С. 63-67.

2. Обозна А. О., Шабельник Н. М. Історичні та національні передумови виникнення та функціонування миколаївської кухні: регіональний аспект. *Причерноморські економічні студії*. 2018. Вип. 30, ч. 1. С. 168-172.

3. Спасько С. Історія України написана у V ст. до нашої ери Геродотом. Київ: ФОП Стебеляк О. М., 2012. 144 с.

4. Історія розвитку української кухні. URL: http://ukrainica.org.ua/ukr/content/1897/ (дата звернення: 08.02.2021).

5. Миколаївщина – багатонаціональна сім'я народів. URL: http://laginlib.org.ua/mykolaiv/ nac/1.php (дата звернення: 08.02.2021).

6. Бачинська О. А. Колонізація південної України. URL: http://www.history.org.ua/?termin=Kolonizaciya_pivd_Ukr (дата звернення: 08.02.2021).

7. Рошко К. М. Зміни етнічного складу населення на території Південної України (кінець XIX ст.–1920-ті роки). *Наукові праці історичного факультету Запорізького національного університету*. 2017. Вип. 47. С. 42-46.

8. Мазараки А. А., Пересичный И. А., Фельдман М. И. Знаменитые украинские блюда. Киев: Центрполиграф, 2014. 311 с.

9. Ліпєц Ю. В. Розвиток і традиції харчування в українській культурі. *Українська культура XXI століття: стан, проблеми, тенденції*: матеріали всеукр. наук.-теорет. конф. Київ: КНУКіМ, 2011. С. 51–55.

10. Яценко С. А. Традиційна народна їжа як предмет етнографічного дослідження. URL: http://eprints. zu.edu.ua/2018/1/3.pdf (дата звернення: 15.02.2021).

## ІСТОРИЧНІ ПЕРЕДУМОВИ ФОРМУВАННЯ РЕГІОНАЛЬНОЇ ПІВДЕННО-УКРАЇНСЬКОЇ КУХНІ ТА ВПЛИВ НА НЕЇ КУЛІНАРНИХ ТРАДИЦІЙ ЕТНІЧНИХ ПЕРЕСЕЛЕНЦІВ

Карман Т. В., Гапріндашвілі Н. А.

***Анотація***

У статті досліджено історію формування південно-українських кулінарних традиції. Визначено фактори, що впливають на формування і розвиток національних кулінарних традицій. Проаналізовано етнічний склад населення південного регіону України за часів формування і розвитку регіональної південно-української кухні. Визначено етнічні групи населення, що мали, на нашу думку, найбільший вплив на формування і розвиток етнічної південно-української кулінарії. В процесі аналізу факторів, що впливають на розвиток кулінарних традицій півдня України, визначено основні продукти, що є характерними для використання в приготуванні страв південно-української кухні. Визначено можливі напрямки подальшого розвитку кулінарних традицій півдня України.

***Ключові слова:*** українська кухня, болгарська кухня, кулінарні традиції, південно-українська кухня, етнічна кулінарія.

## ИСТОРИЧЕСКИЕ ПРЕДПОСЫЛКИ ФОРМИРОВАНИЯ РЕГИОНАЛЬНОЙ ЮЖНО-УКРАИНСКОЙ КУХНИ И ВЛИЯНИЕ НА НЕЕ КУЛИНАРНЫХ ТРАДИЦИЙ ЭТНИЧЕСКИХ ПЕРЕСЕЛЕНЦЕВ

Карман Т. В., Гаприндашвили Н. А.

***Аннотация***

В статье исследована история формирования южно-украинских кулинарных традиций. Определены факторы, влияющие на формирование и развитие национальных кулинарных традиций. Проанализирован этнический состав населения южного региона Украины во времена формирования и развития региональной южно-украинской кухни. Определены этнические группы населения, которые имели, по нашему мнению, наибольшее влияние на формирование и развитие этнической южно-украинской кулинарии. В процессе анализа факторов, влияющих на развитие кулинарных традиций юга Украины, определены основные продукты, характерные для использования в приготовлении блюд юго-украинской кухни. Определены возможные направления дальнейшего развития кулинарных традиций юга Украины.

***Ключевые слова:*** украинская кухня, болгарская кухня, кулинарные традиции, юго-украинская кухня, этническая кулинария.

# THE HISTORICAL PREREQUISITES FOR THE FORMATION OF REGIONAL SOUTH-UKRAINIAN CUISINE AND THE INFLUENCE OF ETHNIC IMMIGRANTS CULINARY TRADITIONS ON IT

T. Karman, N. Haprindashvili

***Summary***

The article examines the history of the formation of South Ukrainian culinary traditions. It is established that the process of creating Ukrainian culinary traditions is due to the historical transformations to which the Ukrainian nation has undergone. It is determined that the development of culinary art of a particular society was greatly influenced by various factors, including not only economic development and lifestyle of the people, but also historical processes, geopolitical situation, religion, climatic conditions and borrowing culinary traditions of other countries. It has been established that the appearance of a wide variety of dishes with high taste and nutritional properties was facilitated by the fact that since ancient times the Ukrainian population had an opportunity to eat both plant and meat foods.

The research and the analysis of the ethnic composition of the southern region population of Ukraine during the formation and development of regional southern Ukrainian cuisine, allowed us to identify ethnic groups that, in our opinion, had the greatest influence on the formation and development of southern Ukrainian cuisine. The immigrants played an important role not only in the formation of culinary traditions of South Ukrainian cuisine, but also in the diversity of cultural traditions, trade and even agriculture. The southern Ukrainian cuisine was most influenced by the culinary traditions of the Bulgarian, Jewish aBelarusian peoples. To determine the significance of the influence of nationnd al minorities' culinary traditions, the cuisines of these peoples are considered in detail. In the process of analyzing the factors influencing the culinary traditions development of the south of Ukraine, the main products that are typical for use in the preparation of dishes of southern Ukrainian cuisine are identified. The possible directions of further culinary traditions development of the south of Ukraine are determined.

***Key words:*** Ukrainian cuisine, Bulgarian cuisine, culinary traditions, southern Ukrainian cuisine, ethnic cuisine.

31. *Карман Т. В., Гапріндашвілі Н. А.* Історичні передумови формування регіональної південно-української кухні та вплив на неї кулінарних традицій етнічних переселенців 271

32. *Янчик М. В., Атанасова В. В.* Перспективи використання насіння бобових культур для виготовлення напоїв 280

## *ЕЛЕКТРОЕНЕРГЕТИКА, ЕЛЕКТРОТЕХНІКА ТА ЕЛЕКТРОМЕХАНІКА*

33. *Бацуровська І. В.* Аналіз автоматизованих систем контролю та діагностики технологічних параметрів генераторів та масляних трансформаторів 287

34. *Цибулевський Ю. Є., Пархоменко Р. О.* Дослідження оптичного спектру випромінювання дугового розряду в комплектних розподільчих пристроях при виникненні пробоя ізоляції 300

## *КОМП'ЮТЕРНІ НАУКИ ТА ІНФОРМАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ*

35. *Івженко О. В., Антонова Г. В.* Проект технології обробки базових деталей з високою якістю поверхні 310

36. *Мацулевич О. О., Михайленко О. Ю.* Застосування програмно-апаратного комплексу ArtCAM JewelSmith для створення дизайнерського виробу 317

37. *Пихтєєва І. В., Вершков О. О., Малюта С. І.* Метод швидкого прототипування виготовлення профільних об’ємних виробів 326