

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
НАЦІОНАЛЬНИЙ АВІАЦІЙНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ФАКУЛЬТЕТ МІЖНАРОДНИХ ВІДНОСИН  
Кафедра міжнародного туризму та країнознавства**

**ДОПУСТИТИ ДО ЗАХИСТУ  
Завідувач кафедри**

\_\_\_\_\_ **Дудник І.М.**  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023 р.

**ДИПЛОМНА РОБОТА  
(ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА)**

**ВИПУСКНИЦІ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ «БАКАЛАВР»**

Тема:

**НАЦІОНАЛЬНА КУХНЯ АЗЕРБАЙДЖАНУ  
ЯК СКЛАДОВА ЇЇ ТУРИСТИЧНОЇ  
ПРОПОЗИЦІЇ**

**Виконавець: здобувач вищої освіти групи 413 групи Ковальчук Ангеліна  
Сергіївна**

**Науковий керівник: к. геогр. н., доцент кафедри міжнародного туризму та  
країнознавства Борисюк Оксана Анатоліївна**

Нормоконтролер: \_\_\_\_\_ **Борисюк Оксана Анатоліївна**  
(підпис) (П.І.Б.)

КИЇВ – 2023

# НАЦІОНАЛЬНИЙ АВІАЦІЙНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет міжнародних відносин  
Кафедра міжнародного туризму та країнознавства  
Спеціальність: 242 «Туризм»  
ОПП: «Туризмознавство»

ЗАТВЕРДЖУЮ  
Завідувач кафедри  
\_\_\_\_\_ Дудник І.М.  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023 р.

## ЗАВДАННЯ НА ВИКОНАННЯ ДИПЛОМНОЇ РОБОТИ

Ковальчук Ангеліна Сергіївна

(П.І.Б. випускника)

1. Тема роботи «Національна кухня Азербайджану як складова її туристичної пропозиції» затверджена наказом ректора № 400 /ст від «27» березня 2023 р.
2. Термін виконання роботи: з «29» березня 2023 р. по «25» червня 2023 р.
3. Вихідні дані роботи: дослідження має теоретичний і практичний характер, виконане на основі аналізу літературних, статистичних та Інтернет джерел
4. Зміст пояснювальної записки:

РОЗДІЛ 1. Національна гастрономія як елемент культури і туристичний продукт

РОЗДІЛ 2. Дослідження національної кухні Азербайджану як складової туристичної пропозиції

РОЗДІЛ 3. Перспективи розвитку національної кухні Азербайджану як складової туристичної пропозиції

ВИСНОВКИ

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

ДОДАТКИ

5. Перелік обов'язкового ілюстративного матеріалу: Таблиця 1.1. Основні наукові підходи до визначення поняття «культурна спадщина», Рис. 1.1. Види об'єктів національної спадщини, Рис.1.2. Елементи гастрономічної культури, Таблиця 1.2. Наукові підходи до визначення поняття «національна кухня», Рис.1.3. Чинники впливу на формування національної кухні країни, Рис.1.4. Ел пі

проведення дослідження національної кухні, Рис. 2.1. Об'єкти світової спадщини ЮНЕСКО в Азербайджані, Рис. 2.2. Курорт Азербайджану Нафталан, Рис. 2.3. Динаміка чисельності іноземних туристів в Азербайджані за 2019-2022 роки, Рис. 2.4. Розміщення готельних підприємств по території Азербайджану, Таблиця 2.1. Етапи розвитку національної кухні Азербайджану, Таблиця 2.2. Характерні риси національної кухні Азербайджану, Рис.2.5. Страва з азербайджанської кухні – Аджапсанда, Рис.2.6. Страва з азербайджанської кухні – Долма, Рис. 2.7. Люля-кебаб – шашлик з м'ясного фаршу, Рис. 2.8. Бозбаш – жирний суп із численними інгредієнтами, Рис. 2.9. Страва – Хаш, Таблиця 3.1. Тенденції розвитку національної кухні та гастрономічного туризму Азербайджану, Рис. 3.1. Кількість гастрономічних фестивалів в країнах Азії, Північної та Південної Америки, Австралії, Рис. 3.2. Зовнішній вигляд азербайджанського ресторану «SHAKHSENEM BAKU», Рис. 3.3. Приклад дизайну приміщення ресторану «SHAKHSENEM BAKU».

#### 6. Календарний план-графік

№ з/п	Завдання	Термін Виконання	Відмітка про виконання
1.	Проаналізувати літературні та інші джерела з проблеми дослідження.	27.03. – 02.04.2023 р.	Виконано
2.	Обґрунтувати об'єкт, предмет дослідження, сформулювати завдання і мету. Написати вступ.	03.04. – 07.04.2023 р.	Виконано
3.	Проаналізувати різноманітні джерела інформації щодо теоретичних основ національної гастрономії як елементу культури і туристичного продукту Написати перший розділ.	07.04. – 23.04.2023 р.	Виконано
4.	Дослідити національну кухню Азербайджану як складову туристичної пропозиції Написати другий розділ роботи.	24.04 – 07.05 2023 р.	Виконано
5.	Виявити основні проблеми та перспективи розвитку національної кухні Азербайджану як складової туристичної пропозиції Написати третій розділ роботи та висновки	08.05 – 21.05 2023 р.	Виконано
6.	Узагальнити результати проведеного дослідження, сформулювати висновки	22.05 – 04.06 2023 р.	Виконано
7.	Підготувати доповідь на попередній захист, розробити демонстраційні матеріали.	05.06 – 08.06 2023 р.	Виконано

8.	Провести роботу над зауваженнями після попереднього захисту дипломної роботи.	10.06 – 15.06.2023 р.	Виконано
9.	Захист дипломної роботи.	22.06.2023	

7. Дата видачі завдання: «02» травня 2023 р.

Науковий керівник дипломної роботи \_\_\_\_\_ Борисюк О.А.  
(підпис керівника) (П.І.Б.)

Завдання прийняв до виконання \_\_\_\_\_ Ковальчук А.С.  
(підпис випускника) (П.І.Б.)

## РЕФЕРАТ

Пояснювальна записка до дипломної роботи «Національна кухня Азербайджану як складова її туристичної пропозиції»: 64 сторінки, 16 рисунків, 5 таблиць, 55 використаних літературних джерел та 1 додаток.

**Об'єкт** – туристичний ринок Азербайджану.

**Предмет** – туристичний ринок Азербайджану. **Предмет** – національна кухня як складова туристичної пропозиції Азербайджану.

**Мета дослідження** – дослідити як національна кухня впливає на розвиток туристичного ринку в Азербайджані та розробка концепції створення ресторану з азербайджанською кухнею в Україні.

**Методи дослідження:** теоретичний аналіз літературних джерел, статистичний метод, метод порівняльного аналізу, метод класифікації, метод прогнозування, метод узагальнення.

Результати бакалаврського дослідження можуть бути корисними для подальшого узагальнення та вивчення національної кухні Азербайджану як складової її туристичної пропозиції. Результати дослідження можна буде використовувати як навчальні матеріали для викладання дисциплін по ресторанному бізнесу.

АЗЕРБАЙДЖАН, НАЦІОНАЛЬНА ГАСТРОНОМІЯ, НАЦІОНАЛЬНА КУХНЯ, ТУРИСТИЧНА ПРОПОЗИЦІЯ, ТУРИСТИЧНИЙ ПРОДУКТ

## ЗМІСТ

<b>ВСТУП</b> .....	<b>7</b>
<b>РОЗДІЛ 1. НАЦІОНАЛЬНА ГАСТРОНОМІЯ ЯК ЕЛЕМЕНТ КУЛЬТУРИ І ТУРИСТИЧНИЙ ПРОДУКТ</b> .....	<b>10</b>
1.1. Місце національної гастрономії у культурній спадщині народу.....	10
1.2. Національна кухня – важлива складова туристичної пропозиції країни....	15
1.3. Методика дослідження національної кухні країни.....	21
<b>РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ НАЦІОНАЛЬНОЇ КУХНІ АЗЕРБАЙДЖАНУ ЯК СКЛАДОВОЇ ТУРИСТИЧНОЇ ПРОПОЗИЦІЇ</b> .....	<b>26</b>
2.1. Передумови та особливості розвитку туризму в Азербайджані.....	26
2.2. Традиції національної кухні Азербайджану.....	32
2.3. Взаємозв’язок національної кухні та розвитку туризму Азербайджану....	41
<b>РОЗДІЛ 3. ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ НАЦІОНАЛЬНОЇ КУХНІ АЗЕРБАЙДЖАНУ ЯК СКЛАДОВОЇ ТУРИСТИЧНОЇ ПРОПОЗИЦІЇ</b> .....	<b>45</b>
3.1. Перспективи розвитку національної кухні Азербайджану.....	45
3.2. Розробка концепції створення ресторану з азербайджанською кухнею в Україні.....	49
<b>ВИСНОВКИ</b> .....	<b>56</b>
<b>СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ</b> .....	<b>59</b>
<b>ДОДАТКИ</b> .....	<b>64</b>

## ВСТУП

**Актуальність теми.** Кожен народ характеризує його неповторні звичаї, обряди і традиційна кухня. Кулінарні уподобання, особливості приготування страв та способи їх подання склалися протягом століть під дією природно-географічних умов і зумовлених ними напрямів господарської діяльності. Національна кухня є важливою складовою національної культури нації, її нематеріальною культурною спадщиною. Національна кухня – це один із важливих факторів залучення іноземних туристів в країну, оскільки в кулінарному мистецтві міцно зберігаються національні особливості й традиції народу, що завжди цікаві представникам іншої країни.

Азербайджан має всі передумови для стрімкого розвитку туризму, в країні представлено багато видів туризму, туристична інфраструктура представлена різноманітними закладами розміщення та харчування. Розвиток туризму в Азербайджані є одним з пріоритетних напрямків державної політики. Уряд Азербайджану активно підтримує розвиток туризму в країні, зокрема шляхом створення сприятливих умов для інвесторів та підприємців.

Національна кухня Азербайджану одна з найрізноманітніших та найдавніших кухонь в світі. Азербайджанська кухня вважається однією з найбільш самобутніх кулінарних традицій світу. Заснована на вікових традиціях народів, що населяють країну, і на численних запозиченнях з арабської, грузинської, перської та інших кухонь. Національна кухня Азербайджану славиться своїми оригінальними стравами. Розвиток туризму Азербайджану вказує на важливість національної кухні як складової туристичної пропозиції. В Азербайджані ресторанний бізнес розвинений на високому рівні, найбільша частка – це ресторани національної кухні.

Дослідження національної кухні Азербайджану є актуальним, оскільки на політичному рівні Україна визначила Азербайджан як стратегічного партнера і намагається реалізовувати послідовну політику розвитку взаємовідносин в

різних напрямках, але одним з пріоритетним є розвиток туристичних взаємовідносин, де не останнє місце посідає гастрономічна складова.

**Мета і завдання дипломної роботи.** Мета – дослідити як національна кухня впливає на розвиток туристичного ринку в Азербайджані та розробка концепції створення ресторану з азербайджанською кухнею в Україні.

**Завдання:**

- визначити місце національної гастрономії у культурній спадщині народу;
- дослідити національну кухню як важливу складову туристичної пропозиції країни;
- запропонувати методику дослідження національної кухні країни;
- дослідити передумови та особливості розвитку туризму в Азербайджані
- виокремити традиції національної кухні Азербайджану;
- дослідити взаємозв'язок національної кухні та розвитку туризму Азербайджану;
- визначити перспективи розвитку національної кухні Азербайджану;
- розробити концепції створення ресторану з азербайджанською кухнею в Україні.

**Формулювання об'єкта і предмета дослідження.** **Об'єкт** – туристичний ринок Азербайджану. **Предмет** – національна кухня як складова туристичної пропозиції Азербайджану.

**Методи дослідження.** В дослідженні використані первинні методи, що використовуються з метою збору інформації, вивчення джерел. Системно-структурний аналіз, статистичний метод, просторовий аналіз, метод прогнозування, теоретичний аналіз.

**Інформаційними джерелами** при написанні роботи стали праці вітчизняних та іноземних вчених, статистичні дані, Інтернет-ресурси, дані азербайджанських сайтів.

**Наукова новизна отриманих результатів.** Наукова новизна дослідження полягає у аналізі та узагальненні статистичних, теоретичних та практичних



даних офіційних іноземних джерел щодо розвитку національної кухні Азербайджану як складової її туристичної пропозиції.

**Практичне значення отриманих результатів.** Матеріали проведеного дослідження будуть корисними для подальшого узагальнення та вивчення національної кухні Азербайджану як складової її туристичної пропозиції. Результати дослідження можна буде використовувати як навчальні матеріали для викладання дисциплін по ресторанному бізнесу.

**Апробація отриманих результатів.** Основні положення дипломної роботи були висвітлені у конференції «ПОЛІТ. Сучасні проблеми науки».

**Публікації.** За результатами дослідження опубліковано одну статтю на тему «Національна кухня Азербайджану як складова її туристичної пропозиції» для конференції «ПОЛІТ. Сучасні проблеми науки».

# РОЗДІЛ 1. НАЦІОНАЛЬНА ГАСТРОНОМІЯ ЯК ЕЛЕМЕНТ КУЛЬТУРИ І ТУРИСТИЧНИЙ ПРОДУКТ

## 1.1. Місце національної гастрономії у культурній спадщині народу

Культурна спадщина відіграє особливу роль серед багатьох факторів і умов життя людства протягом усієї його історії. Значимість спадщини для розвитку цивілізації не просто важлива, а визначальна в умовах екологізації та гуманізації сучасного суспільства. Поняття культурної спадщини розглядається протягом багатьох років різними науковцями, основні визначення наведено в таблиці 1.1.

Таблиця 1.1

### Основні наукові підходи до визначення поняття «культурна спадщина»

Науковець	Підхід до визначення поняття «культурна спадщина»
К. Поливач	Пропонує авторські дефініції засадничих понять культурної спадщини: історико-культурних ресурсів як системи об'єктів та явищ культурної спадщини, зокрема нематеріальної, які мають велике суспільне значення, можуть використовуватися або використовуються для задоволення духовних, пізнавальних і рекреаційних потреб людини та розглядаються як фактор економічного, соціального й гуманітарного розвитку суспільства; історико-культурного потенціалу як сукупної здатності наявних історико-культурних, природних, соціально-економічних та інших факторів і передумов забезпечувати інтеграцію культурної спадщини до соціально-економічного та культурного розвитку певної території; історико-культурного каркасу як генералізованого просторового поєднання ареалів, центрів і ліній з компонентами культурної спадщини всесвітнього, національного й місцевого значення [1, с.54]
Т.Каткова	Визначає культурну спадщину як природні, природно-антропогенні або створені людиною рухомі і нерухомі об'єкти, що донесли до нашого часу цінність з антропологічного, археологічного, естетичного, етнографічного, історичного, мистецького, наукового чи художнього погляду і зберегли свою автентичність: споруди (витвори), комплекси (ансамблі), їхні частини, пов'язані з ними території чи території під водою, визначні місця, об'єкти науки і техніки, а також предмети та документи [2, с.149-150].
О. Копієвська	Визначає культурну спадщину як «сукупність всіх матеріальних і духовних культурних досягнень суспільства, його історичний досвід, соціальний капітал, що зберігається в арсеналі національної пам'яті, як важлива складова розвитку будь-якої цивілізації, культурна спадщина формує особливий національний менталітет, затверджує спадкоємність духовних, моральних, етичних та гуманістичних цінностей» [3, с.26-27]

Джерело: складено авторкою за [1, 2, 3]

Поняття «культурна спадщина» конкретизується в рамках міжнародних та національних нормативно-правових та інших документів[4,5,6,7], вводиться в юридичний обіг і стає самостійним загальнозживаним правовим поняттям, яке широко використовується в літературі й на практиці. Оскільки існує значна кількість різних дефініцій і характеристик спадщини, які визначаються тими цілями й завданнями, що стояли перед дослідниками, почати розглядати їх та аналізувати логічно з тлумачення терміна «культурна спадщина», наведеного в Конвенції про охорону всесвітньої культурної та природної спадщини, згідно з якою вона класифікована за трьома категоріями.

Національна культурна спадщина – сукупність успадкованих людством від попередніх поколінь матеріальних та нематеріальних об'єктів культурної спадщини, наявних на території країни [8] (рис. 1.1.).



Рис. 1.1. Види об'єктів національної спадщини

Джерело: Зображено авторкою за даними [8]

Об'єкт культурної спадщини – об'єкт, предмет, явище, процес, їх частини, комплекси, що існують в матеріальній формі або зафіксовані у будь-якій матеріальній формі як результати діяльності людини або пов'язані з її діяльністю, або створені природою та людиною, які донесли до нашого часу цінність з археологічного, естетичного, етнологічного, історичного, архітектурного, мистецького, наукового чи художнього погляду і зберегли свою автентичність[8].

За групами об'єкти культурної спадщини поділяються на:

- нерухомі об'єкти культурної спадщини - об'єкти, які не можуть бути перенесені на інше місце без втрати їх цінності з археологічного, естетичного, етнологічного, історичного, архітектурного, мистецького, наукового чи художнього погляду та збереження своєї автентичності;
- культурні цінності – рухомі предмети матеріальної та духовної культури, елементи або комплекс предметів, які становлять археологічну, естетичну, етнологічну, історичну, архітектурну, мистецьку, наукову або культурну цінності;
- об'єкти нематеріальної культурної спадщини – звичаї, обряди, форми показу та вираження, знання, навички, що передаються від покоління до покоління, постійно відтворюються спільнотами та групами під впливом їхнього досвіду, оточення, взаємодії з природою, історії та формують у них почуття самотності та наступності, сприяючи таким чином повазі до культурного розмаїття і творчості людини[8].

Об'єкти нематеріальної культурної спадщини (нематеріальні культурні цінності) поділяються:

за типами:

- фіксовані нематеріальні культурні цінності, які можуть бути повністю зафіксовані і не залежати від їх творців;
- втілені нематеріальні культурні цінності, зміст або відмітні духовні, художні та (або) документальні достоїнства яких повністю або частково втрачаються з зникненням їх творців, носіїв або зміною умов їх існування;

за категоріями на:

- категорія "А" - культурні цінності, повна автентичність і точність яких є безумовними і незмінними;
- категорія "Б" - культурні цінності, які повністю або частково відновлено (зафіксовано) на вторинному матеріалі або відмітні духовні, художні та/або документальні достоїнства яких об'єктивно з часом можуть змінюватися;

за видами на:

- усна народна творчість (фольклор);
- мова, діалекти;
- виконавське мистецтво;
- звичаї, традиції, обряди, святкування, національна кухня;
- знання та практика, що стосуються природи та всесвіту;
- зміст геральдичних, топонімічних об'єктів і творів народного мистецтва (народного декоративно-прикладного мистецтва);
- традиційні ремесла;
- інші нематеріальні прояви творчості людини[8].

Отже гастрономія відноситься до об'єктів нематеріальної культурної спадщини (нематеріальні культурні цінності).

Науковець І.Сохань, визначає, що гастрономічна культура – це певна похідна життєдіяльності суспільства, що органічно включає в себе як мінімум три складові: унікальне приготування їжі; соціальна площина одноосібних та групових «взаємин» із нею та через їжу з іншими суб'єктами суспільного життя; особливості теоретичного та емпіричного дискурсів у гастрономічному ракурсі [11, с.42].

Д.Александера, визначає, що гастрономічна культура – це сукупність принципів культуральної соціології задля дослідження причинної мережі соціалотипових закономірностей інституціоналізації суспільного життя; а з іншого, за допомогою виокремлення гастрономічних властивостей формування дискурсу влади [12, с.102].

Гастрономічна культура – це національні кулінарні традиції, сукупність страв, типових для даного народу, а також індикатор рівня розвитку суспільства.

У сучасному значенні слово «гастроном» розуміється як:

- 1) знання і розуміння кулінарії;
- 2) продукти харчування, в основному закусочні;
- 3) тонкий смак в їжі; розуміння тонкощів кулінарії;

- 4) сукупність харчових продуктів (товарів) високоякісного приготування;
- 5) зведення всіх знань, що стосуються куховарського мистецтва і вміння користуватися його творами.

Гастрономічна культура складається як мінімум із трьох елементів:

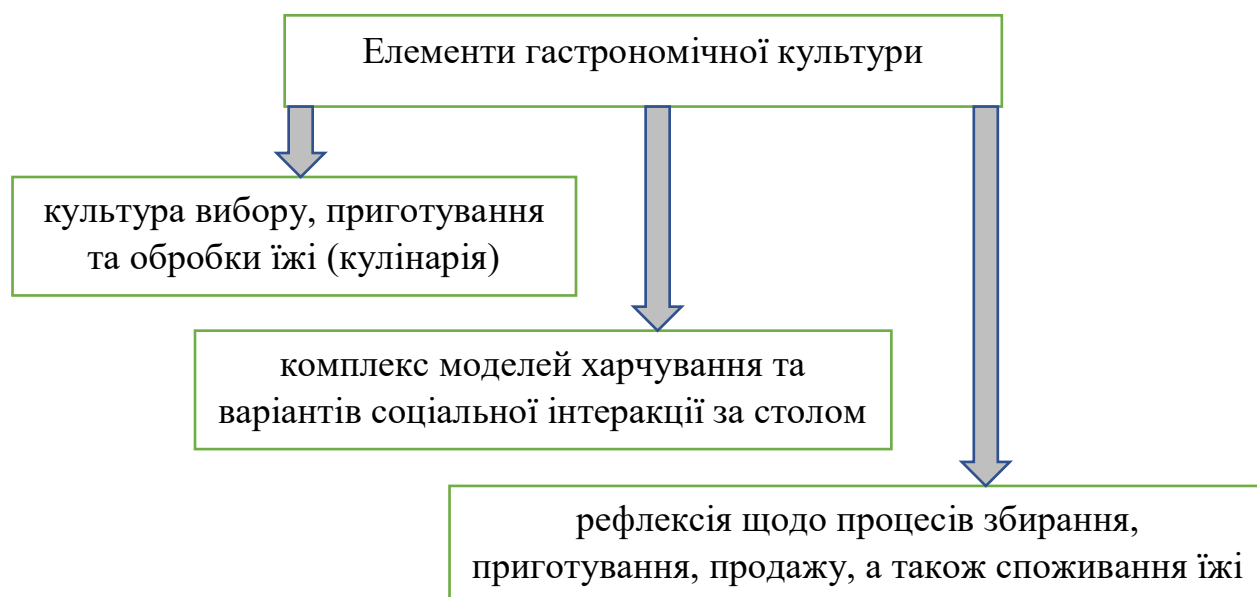


Рис.1.2. Елементи гастрономічної культури

Джерело: складено авторкою за [13, с.32-33].

Складові гастрономічної культури: 1) культура вибору, приготування та обробки їжі (кулінарія); 2) комплекс моделей харчування та варіантів соціальної інтеракції за столом із відповідним регламентом та організацією трапези, а також їх зв'язками з різноманітними соціокультурними подіями та явищами; 3) рефлексія щодо процесів збирання, приготування, продажу, а також споживання їжі в ракурсі її онтологічних, символічних і соціальних ознак.

Поняття «гастрономічна культура» часто ототожнюється з національною кухнею або національною кулінарною традицією. Однак між ними існують відносини цілого і частини. Більше того, для точності слововживання краще розрізняти поняття «національна кухня» і «національна гастрономічна традиція». Перша являє собою конструкт, інспірований певною соціокультурною ситуацією. Друга ж є гастрономічною традицією, що історично

склалася, властивою даній культурній спільноті. Неважко помітити, що національна кулінарна традиція виявляється більш широким поняттям, тоді як національна кухня – це її репрезентативна частина. Існуюче уявлення про національну кухню, в дійсності, характеризує швидше національну гастрономічну традицію, яка є локальним варіантом гастрономічної культури [13, с.34].

Говорячи про національну кухню, слід мати на увазі систему колективних уявлень про харчові звички нації, що включає в себе страви, які вважаються репрезентативними для даної гастрономічної культури, і продукти специфічні для конкретної місцевості. Ці уявлення є доволі стійкими і поділяються усіма носіями даної культури, а також транслуються за її межі.

Отже, національна гастрономія у культурній спадщині народу відіграє важливу роль, оскільки є складовою нематеріальної культурної спадщини країни. Національна гастрономія – це національні кулінарні традиції, сукупність страв, типових для певного народу, а також індикатор рівня розвитку суспільства.

## **1.2. Національна кухня – важлива складова туристичної пропозиції країни**

Кожен народ характеризують його неповторні звичаї, обряди і, звичайно ж, традиційна кухня. Кулінарні уподобання, особливості приготування страв та способи їх подання склалися протягом століть під дією природно-географічних умов і зумовлених ними напрямів господарської діяльності – землеробство, тваринництво, рибальство, бджільництво тощо. Крім того, на кухню народу безпосередньо впливали релігійні вірування, система культових заборон, стародавні звичаями, що регламентували спосіб життя, тобто культурні традиції і соціально-історичне оточення. На цій основі у різних народів сформувалася різна кухня зі своєю специфікою, що виразилися, зокрема, в унікальному смаку страв. Приготування їжі нерозривно пов'язане із сімейним

побутом, саме тому харчування залишається найстійкішим компонентом матеріальної культури, виконуючи самоідентифікаційну функцію кожного народу.

В сучасному світі існує величезне розмаїття страв і рецептів. Кожній національній кухні властиві свої власні риси: використання певних продуктів і способів їхньої обробки, посуд, у якому подається їжа, дотримання специфічних традицій і навіть ритуалів у споживанні їжі. Продукти, які складають основу кухні тієї чи іншої національності, залежать від природних особливостей та географії місцевості.

Таблиця 1.2.

Наукові підходи до визначення поняття «національна кухня»

Науковець	Підходи до визначення поняття «національна кухня»
Е.Ліч	Національна кухня – це їжа і процеси, пов'язані з її приготуванням, «організовані в модельні конфігурації так, щоб включати закодовану інформацію за аналогією зі звуками, словами звичайної мови» [14, с.32].
П. Бурдє	Національна кухня – це стійкий характер практик харчування, обумовлених досвідом минулого як «придбаної системою породжуючих схем» [15, с.45].
Ю.Пономаренко	Національна кухня є специфічним продуктом культури Нового часу, пов'язаним із певними соціально-політичними трансформаціями і змінами в структурах світосприйняття. З одного боку, національна кухня зберігає риси традиційного способу трансляції, що сприяє її легітимації, а з іншого – відгукується на вимоги прийдешньої культурної епохи[16, с.302]..
С.Красовський	Національна кухня – це комплекс знакових систем, за допомогою яких етноси підтримують свою згуртованість, зберігають своєрідність, здійснюють внутрішню і міжкультурну комунікацію[13, с.31].

Джерело: авторська розробка

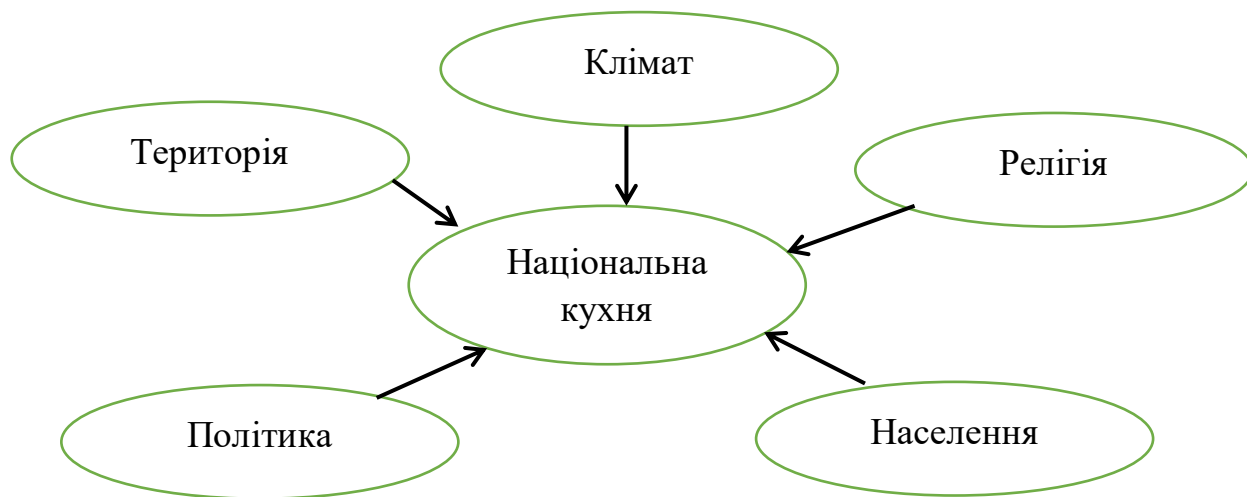
Отже, національна кухня – це оброблений певним способом набір продуктів, який є характерним географічно, історично і кліматично для будь-якої нації, і будучи вже готовою стравою, у повній мірі відображає її колорит.

Національна кухня є важливою складовою національної культури нації, її нематеріальною культурною спадщиною. Нематеріальна культурна спадщина передається від покоління до покоління, постійно відтворюється співтовариствами і групами залежно від середовища, що їх оточує, їх взаємодії з



природою та історією і формує в них почуття самотності та спадкоємності, сприяючи тим самим повазі культурної різноманітності і творчості людини.

На формування національної кухні впливають наступні чинники:



### 1.3. Чинники впливу на формування національної кухні країни

Джерело: складено авторкою за даними [17, с.75].

На формування національної кухні впливають такі чинники: територія, тобто характерний для взятого регіону клімат, релігія, окремі політичні моменти і найголовніше – це незаможний клас населення. Клімат визначає асортимент вирощуваних продуктів. Релігія і політика обумовлюють правила харчування, накладаючи певні заборони, дозволяючи формувати національну кухню виключно в встановлених рамках. А прості люди обмежені ще й матеріально і змушені, тим само, готувати щось їстівне у жорсткіших умовах.

В сучасному світі існує величезне розмаїття страв і рецептів. Кожній національній кухні властиві свої власні риси:

- використання певних продуктів і способів їхньої обробки;
- посуд, у якому подається їжа;
- дотримання специфічних традицій і ритуалів у споживанні їжі [18, с.129].

Нині до представницького списку нематеріальної культурної спадщини людства ЮНЕСКО внесено самотні та унікальні національні, японську (2014)

та французьку (2010), кухні, традиційну мексиканську кухню-спадкову, існуючу культуру спільноти (2010). Зазначені національні кухні щорічно приваблюють мільйони туристів – поціновувачів гастрономічного туризму.

В сучасних умовах одним із видів туризму, що розвивається найбільш динамічно, можна назвати гастрономічний туризм. Цей вид туризму має значні перспективи розвитку, а організація гастрономічних турів сприяє відродженню національних кулінарних традицій. З організаційної точки зору гастрономічний туризм передбачає знайомство з особливостями технологій приготування місцевих харчових продуктів, історією і традиціями їх споживання, а також можливу участь туриста в приготуванні національних страв, відвідання кулінарних фестивалів та конкурсів [18, с.129].

Національна кухня – це один із важливих факторів залучення іноземних туристів в країну, оскільки в кулінарному мистецтві міцно зберігаються національні особливості й традиції народу, що завжди цікаві представнику іншої країни.

Основним завданням у розробці гастрономічного туру є поєднання кулінарії та культурно-пізнавальної програми в одному турі. Перевагою гастрономічного туризму в порівнянні з іншими підвидами пізнавального туризму є те, що тільки гастрономічний туризм задіює крім зору і слуху також інші органи відчуття людини, зокрема смаку та запаху[19, с.313].

Нині досвід туристичної подорожі не обмежується лише фактичними днями її здійснення, а починається значно раніше, з її підготовки (турист збирає інформацію, порівнює, купує). Цей досвід закінчується, коли мандрівник оцінює й ділиться своїми враженнями через соціальні мережі. Ключову роль у процесі створення гастрономічного іміджу туристичної дестинації відіграють відомі шеф-кухарі, засоби масової інформації, туристичні путівники, гастрономічні блоги та соціальні мережі.

Про значний потенціал розвитку гастрономічного туризму свідчить створення світового об'єднання гастрономічних міст *Delice*, яке включає понад 20 регіональних центрів і столиць, що відзначаються оригінальними

кулінарними традиціями та організують різноманітні гастрономічні фестивалі. Учасники організації вважають, що послуги ресторанного господарства і громадського харчування є невід'ємною частиною самобутності регіону, відіграють важливу роль у формуванні якості життя й туристичного іміджу регіонів та забезпеченні здоров'я населення.

За визначенням В. Кіптенко, туристична пропозиція – це сукупність послуг і продуктів, які подаються на розгляд клієнта, котрий бажає здійснити туристичну подорож. Об'єктом туристичної пропозиції є споживач – турист. Тому під час планування і розробки пакета послуг необхідно з'ясувати реальні потреби туриста й орієнтувати на них пропозицію[20, с.65].

Туристичну пропозицію можна сформулювати як поєднання пропозиції первинної та вторинної. До первинної пропозиції належать природні блага (натуральні туристичні цінності), суспільно-культурні цінності (пам'ятки архітектури, народні традиції, мова, гостинність, досягнення технічної думки) і загальна інфраструктура (транспорт, комунальне господарство тощо). Натомість до вторинної пропозиції належать підприємства та інституції туристичної інфраструктури (заклади розміщення, харчування, відпочинкові та спортивні об'єкти, туристичне посередництво та організація подорожі), які становлять підґрунтя матеріально-організаційних засад надання туристичних послуг.

До основних ознак туристичної пропозиції відносяться:

- частина елементів туристичної пропозиції має негалузевий характер;
- у складі туристичного продукту є елементи, які належать до загальної інфраструктури країни;
- елементи туристичного продукту є комплементарними;
- значна частина суміжних елементів пропозиції, які використовуються для надання основних туристичних послуг, має характер капітальних інвестицій (наприклад, індустрія гостинності чи харчування);
- туристична пропозиція характеризується перевагою основних витрат над змінними;

- туристична пропозиція є негнучкою у просторовому форматі, тобто вона виникає там, де розташовані туристичні об'єкти;
- загалом місця виявлення туристичної пропозиції мають низькі туристичні цінності з погляду матеріального виробництва;
- обсяг туристичної пропозиції залежить від абсорбції місць, які мають туристичні об'єкти;
- характер попиту, а також природні закономірності зумовлюють сезонне використання туристичної пропозиції, що спричинює негативні наслідки;
- існування і функціонування туристичної пропозиції залежить від діяльності практично всіх галузей народного господарства;
- туристична пропозиція відносно ціни є нееластичною, що впливає з її ознак;
- туристична пропозиція у короткому часі є величиною відносно сталою;
- у тривалому часі туристична пропозиція залежить від можливості інвестування на певній території[20, с.72-73].

Національна кухня є важливою складовою туристичної пропозиції країни. Туристична пропозиція у загальному вигляді є об'єктом туризму. Це означає, що до туристичної пропозиції належить усе, що може бути використано для задоволення туристичного попиту: готелі, ресторани, заклади розважального характеру, клімат, ландшафт тощо. Таким чином, туристична пропозиція охоплює різні елементи, які з метою оптимізації управління необхідно систематизувати.

Отже, національна кухня – це один із важливих факторів залучення іноземних туристів в країну, оскільки в кулінарному мистецтві міцно зберігаються національні особливості й традиції народу, що завжди цікаві представнику іншої країни. Національна кухня є важливою складовою національної культури нації, її нематеріальною культурною спадщиною, що передається від покоління до покоління, постійно відтворюється співтовариствами і групами залежно від середовища, що їх оточує, їх взаємодії з

природою та історією і формує в них почуття самобутності та спадкоємності, сприяючи тим самим повазі культурної різноманітності і творчості людини.

### 1.3.Методика дослідження національної кухні країни

Методика дослідження національної кухні країни – це сукупність методів, прийомів за допомогою яких буде проводитись обране дослідження. Метод – це шлях, спосіб досягнення поставленої мети і завдань дослідження. Важливим етапом є вибір конкретних методів дослідження, що диктується характером наявного матеріалу, умовами і метою конкретного дослідження.

Методи є упорядкованою системою, в якій визначається їх місце відповідно до конкретного етапу дослідження, використання технічних прийомів і проведення операцій з теоретичним і фактичним матеріалом у заданій послідовності [21,с.88].

Дослідження національної кухні обраної країни варто розпочати з виокремлення основних етапів роботи (рис.3.2.)

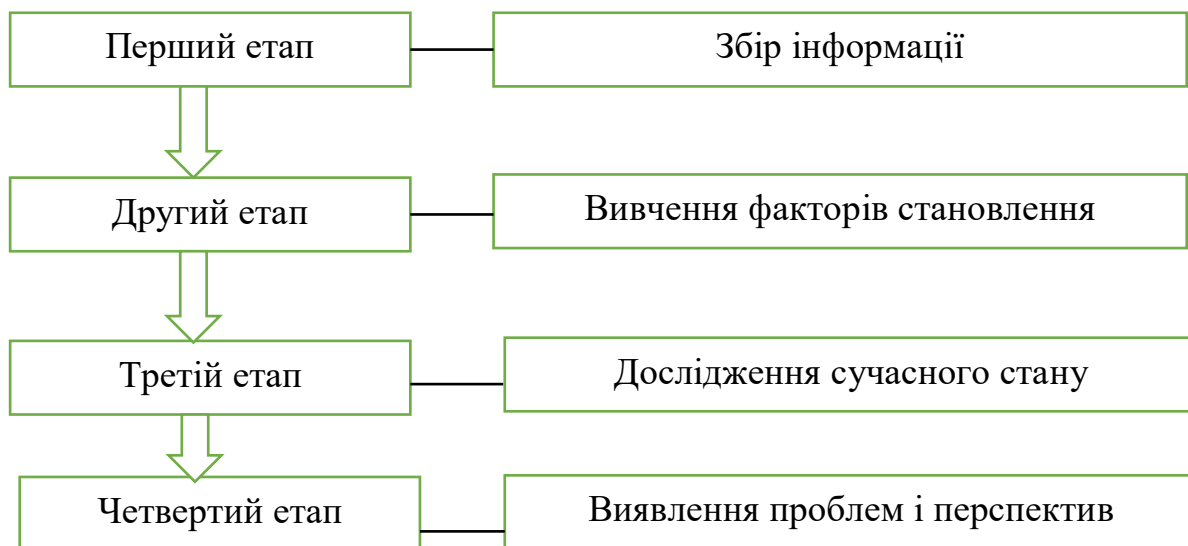


Рис.1.4. Етапи проведення дослідження національної кухні

Джерело: авторська розробка

На кожному з визначених етапів потрібно застосовувати різні принципи та методи, що зможуть повністю розкрити досліджувану тематику роботи.

На першому етапі потрібно дослідити теоретичні аспекти розвитку національної кухні як складової туристичної пропозиції. Для цього варто

використати первинні методи, що використовуються з метою збору інформації, вивчення джерел. До цих методів можна віднести літературний метод, систематизації інформації, метод постановки.

Літературний метод полягає у вивченні різноманітних друкованих джерел, що стосуються теоретичних аспектів формування і розвитку національної кухні країни. Цей метод передбачає ознайомлення з літературою для одержання попередніх відомостей про національну кухню. Як джерело теоретичної основи використовуються архівні матеріали (книги, літературні матеріали, дані про розвиток національних традицій, окремі законодавчі акти тощо). Вони є документальною основою для теоретичних узагальнень про еволюцію та сучасний національної кухні країни.

Систематизація інформації – це процес зведення розрізнених знань про національну кухню як складову туристичної пропозиції в єдине визначення, виокремлення різних підходів до її становлення. Систематизація є відображенням єдності і ґрунтується на вивченні суттєвих зв'язків між різними науковими підходами[22, с.27].

На другому етапі дослідження вивчаються фактори становлення національної кухні країни. Використовуються різні методи та підходи дослідження.

Історичний метод – метод дослідження, заснований на вивченні виникнення, формування та розвитку національної кухні країни у хронологічній послідовності. Завдяки використанню історичного методу досягається поглиблене розуміння суті національної кухні країни і з'являється можливість формулювати більш обґрунтовані рекомендації по новому об'єкту.

Метод наукової абстракції – використовують за двома взаємопов'язаними напрямками – індукції та дедукції. Суть наукової абстракції полягає у пошуку головних, типових характеристик національної кухні країни і у свідомій відмові від ознак несуттєвих, випадкових, швидкоплинних, нестійких [22, с.35]. Індукція веде наукову абстракцію від часткового і конкретного до загального, дедукція

дає можливість поширити загальні закономірності та конкретні явища розвитку національної кухні країни.

Факторний аналіз – це багатовимірний метод, який застосовується для вивчення взаємозв'язків між значеннями змінних. Передбачається, що відомі змінні залежать від меншої кількості невідомих змінних і випадкової помилки[22,с.47]. Для дослідження національної кухні країни цей метод дослідження має важливе значення, оскільки оцінивши рівень впливу та визначивши основні фактори впливу можна зробити певні висновки, в основі яких буде формуватися подальше дослідження. Факторний аналіз дозволяє вирішити дві важливі проблеми: описати національну кухню всебічно та водночас компактно. За допомогою факторного аналізу можливе виявлення прихованих змінних факторів, що відповідають за наявність лінійних статистичних зв'язків між спостережуваними змінними.

На третьому етапі дослідження національної кухні країни, необхідно вивчити передумови формування національних традицій, історичні етапи розвитку країни, дослідити розвиток туризму та визначити роль гастрономічного туризму, виокремити основні національні страви та передумови їх виникнення. Для цього потрібно використовувати наступні методи.

Порівняння – найбільш поширений метод проведення досліджень, який полягає у зіставленні однорідних об'єктів з метою знаходження подібних або різних елементів. Метод порівняння для дослідження національної кухні має важливе значення, оскільки порівняння використовується для дослідження територіальних відмінностей національної кухні та історичних її особливостей.

Аналітичний метод – інструмент детального дослідження особливостей і специфіки внутрішньо-системної взаємодії елементів національної кухні країни, містить у собі результати абстрагування, спрощення, формалізації. Завдання аналітичного методу полягає тому, що він спрямований на виявлення внутрішніх тенденцій і можливостей розвитку національної кухні країни.

Аналіз – це логічний метод дослідження, який передбачає вивчення того, чи є об'єкт вигаданим чи фактично розділеним на складові елементи, а потім

вивчається кожен елемент окремо як частина системи. Цей метод дослідження передбачає вивчення складових елементів національної кухні країни.

Статистичні методи – методи математичної статистики, що використовуються для опрацювання експериментальних даних з метою підвищення обґрунтованості висновків щодо існування та розвитку національної кухні країни, Також за допомогою математично-статистичних методів проводиться дослідження факторів впливу на розвиток національної кухні, показників розвитку гастрономічного туризму та соціально-економічних показників, що впливають на формування національної кухні.

Геоінформаційні методи. За допомогою геоінформаційних методів можна виявити рівень розвитку національної кухні в різних регіонах країни, дослідити особливості, виявити фактори впливу на розвиток гастрономічного туризму. Геоінформаційна система допомагає в прийнятті рішень щодо оптимального територіального розвитку гастрономічного туризму в різних регіонах країни.

Порівняльно-географічний метод – традиційний, один з найвідоміших в географії. Між собою порівнюються географічні об'єкти, процеси, явища, що розташовані на різних територіях або спостерігаються в різний час. В результаті встановлюються просторові або тимчасові відмінності. Для дослідження національної кухні країни цей метод має вагоме значення, оскільки на основі отриманих даних можна буде отримати важливі дані для подальших досліджень, виявлення проблем та перспектив розвитку.

Візуальні, або графічні, методи – графіки, схеми, діаграми, картограми та ін. дають змогу отримати синтезоване уявлення про національну кухню країни і водночас наочно показати її складові, їхню питому вагу, причинно-наслідкові зв'язки, інтенсивність розподілу компонентів у заданому об'ємі. Ці методи тісно пов'язані з комп'ютерними технологіями.

На четвертому етапі дослідження виокремлюються проблеми розвитку національної кухні країни та визначаються її основні перспективні напрями розвитку.



Інтегративний метод дослідження – метод дослідження, який узагальнює знання про характеристики, властивості та взаємозв'язки елементів національної кухні країни.

Методи прогнозування – це сукупність способів і прийомів розробки прогнозів, які дозволяють на основі аналізу даних ретроспективного періоду, зовнішніх і внутрішніх факторів впливу, а також їх кількісних змін здійснити переконливі передбачення стосовно майбутнього розвитку національної кухні країни та гастрономічного туризму. Для прогнозування використовується статистична інформація, яка описує процеси за минулі роки, та проводиться експертна оцінка тенденцій змін макроекономічних показників. Для вибору методу прогнозування слід визначити мету й завдання прогнозу та період, на який він формується, врахувати специфіку національної кухні країни прогнозування, види, повноту та вірогідність вхідної інформації, а також ряд інших факторів.

Отже, методика дослідження національної кухні країни – це сукупність методів, прийомів за допомогою яких буде проводитись обране дослідження. Важливим етапом є вибір конкретних методів дослідження, що диктується характером наявного матеріалу, умовами і метою конкретного дослідження. Дослідження національної кухні країни варто поділити на чотири етапи, на кожному з яких будуть застосовуватися різні методи дослідження. На першому етапі потрібно дослідити теоретичні аспекти розвитку національної кухні як складової туристичної пропозиції. На другому етапі дослідження вивчаються фактори становлення національної кухні країни. Використовуються відповідні методи та підходи дослідження. На третьому етапі дослідження національної кухні країни, необхідно вивчити передумови формування національних традицій, історичні етапи розвитку країни, дослідити розвиток туризму та визначити роль гастрономічного туризму, виокремити основні національні страви та передумови їх виникнення. На четвертому етапі дослідження виокремлюються проблеми розвитку національної кухні країни та визначаються її основні перспективні напрями розвитку.

## РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ НАЦІОНАЛЬНОЇ КУХНІ АЗЕРБАЙДЖАНУ ЯК СКЛАДОВОЇ ТУРИСТИЧНОЇ ПРОПОЗИЦІЇ

### 2.1. Передумови та особливості розвитку туризму в Азербайджані

Азербайджан знаходиться в східній частині Південного Кавказу на узбережжі Каспійського моря. Азербайджан є найбільшою країною Південного Кавказу. Баку – столиця і найбільше місто країни. Азербайджан межує з Іраном (765 км.), Туреччиною (15 км.), Росією (390 км.), Грузією (480 км.) і Вірменією (1007 км.). Східні кордони Азербайджану омиває Каспійське море. Азербайджан був частиною Великого Шовкового Шляху і знаходиться на перетині геополітичних, економічних і культурних інтересів багатьох націй і цивілізацій, здавна викликав інтерес у великих умів, вчених, мандрівників та істориків (Додаток А)

Азербайджан – це унікальна історична та культурна спадщина з більш ніж 7500 природних, археологічних, архітектурних і історичних пам'яток. Наскальні малюнки в Гобустані, мавзолеї Моміне-Хатун і Гарабаглар, Палац шекинських ханів, Дівоча вежа, замки Абшерона, прикрашені блискучими мініатюрами середньовічні рукописні книги, старовинні килими, твори літератури, живопису та скульптури – лише мала частина цієї безцінної спадщини [28].

Туризм в Азербайджані – важлива складова економіки країни, що розвивається досить швидкими темпами. До основних передумов розвитку туристичної сфери Азербайджану варто віднести наступні – культурно-історичний потенціал, рекреаційно-оздоровчі ресурси, туристичні атракції, тощо.

Азербайджан має багатий культурний потенціал. У країні знаходяться 4 об'єкти світової спадщини ЮНЕСКО: історичний центр Шеки, палац Ширваншахів, мавзолей Нізамі та пам'ятник Гяндже (рис. 2.1.).



Рис. 2.1. Об'єкти світової спадщини ЮНЕСКО в Азербайджані  
Джерело: [28].

Матеріальними об'єктами культури Азербайджану насамперед є історичні пам'ятки практично всіх періодів азербайджанської історії від часів Мідії Атропатена та Кавказької Албанії (перше тисячоліття до н.е.) до наших днів. Одна з таких пам'яток – історико-культурний заповідник «Гобустан», що за 70 кілометрів від Баку. Це найбільше з виявлених на пострадянському просторі скупчення наскельних малюнків, у складі якого налічується понад 4 тисячі унікальних скельних ділянок, печер, фортець і могильників. Багато його пам'яток мають вік близько 10 тис. років.

Один із символів Баку – ансамбль Палацу Ширваншахов, що склався на початку XV ст. Це одна із перлин азербайджанського середньовічного зодчества. Споруди цього архітектурного ансамблю розташовані у старій частині міста під назвою «Ічері-шехер» («Внутрішнє місто») на найвищій точці одного з пагорбів Баку.

Досить відомим символом азербайджанської столиці вважається Дівоча Вежа. Виразність зовнішності цієї вежі, що не має скільки-небудь близьких аналогій в архітектурі оборонних споруд країн Переднього Сходу і Західної Європи, місце, яке вона займає в прибережній панорамі Баку, роблять цей пам'ятник середньовіччя унікальним. Башта оповита романтичним ореолом, про неї існує багато легенд.

Азербайджан також має багато рекреаційних ресурсів, що також є важливою передумовою розвитку туризму в країні. До них належать:

- мальовничі гори Кавказу;
- мальовничі озера Гянджа;
- пляжі на узбережжі Каспійського моря;
- гарячі джерела Нафталана;
- горнолижні курорти Шахдаг та Туфандаг;
- національний парк Г'янджинський.

Найунікальніший курорт Азербайджану це Нафталан (рис.2.2.)



Рис. 2.2. Курорт Азербайджану Нафталан

Джерело: [28].

Нафталан знаходиться за 50 кілометрів на південний схід від міста Гянджа. Унікальність його полягає в тому, що це єдиний курорт у світі, який використовує для лікування мінерал Нафталан (лікувальна нафта), родовище якого знаходиться лише тут. У санаторіях Нафталану лікують такі захворювання як ревматизм, артрити, радикуліти, псоріаз, нейродерміт, екзема та жіночі хвороби. Тут створено штучний гірський лісопарк, а також озеро та пляж.

До топ-15 туристичних атракцій Азербайджану відносять[29]:

- Баку (Баку є одним із найкрасивіших місць для відвідування в Азербайджані. «Вогняні вежі» - головна визначна пам'ятка міста, яка освітлюється ввечері. Середньовічне ядро міста, Ічері Сехер, демонструє ісламську архітектуру, а Старе місто демонструє європейські фасади);
- Астара (історичне місто);
- Апшеронський національний парк (головною визначною пам'яткою цього національного парку є 50 видів диких тварин);
- Національний парк Шивран (напівпустельний національний парк із хвилястими дюнами, береговою лінією та багатою дикою природою);
- Каспійське море;
- Шекі (найдавніше поселення Кавказу);
- Національний парк Аг Гол;
- Губа (стародавнє гірське місто, яке має кілька історично значущих віддалених сіл у безпосередній близькості);
- Кабала;
- Озеро Гойголь;
- Гора Гоязан;
- Ічері Шехер;
- Ленкоран;
- Набрань;
- Хіналік.

До популярних видів туризму в Азербайджані відносять культурний, активний, гірський, екотуризм, оздоровчий, пляжний, медичний, туризм на Каспійському морі та гастрономічний.

Розвиток туризму в Азербайджані є одним з пріоритетних напрямків державної політики. Уряд Азербайджану активно підтримує розвиток туризму в країні, зокрема шляхом створення сприятливих умов для інвесторів та підприємців. За даними Міністерства культури і туризму Азербайджану, у 2019 році країну відвідало близько 3 млн туристів. У 2020 році через пандемію COVID-19 кількість туристів зменшилася на 70%.[30].

Динаміка чисельності іноземних туристів в Азербайджані за 2019-2022 роки наведена на рис.2.3.

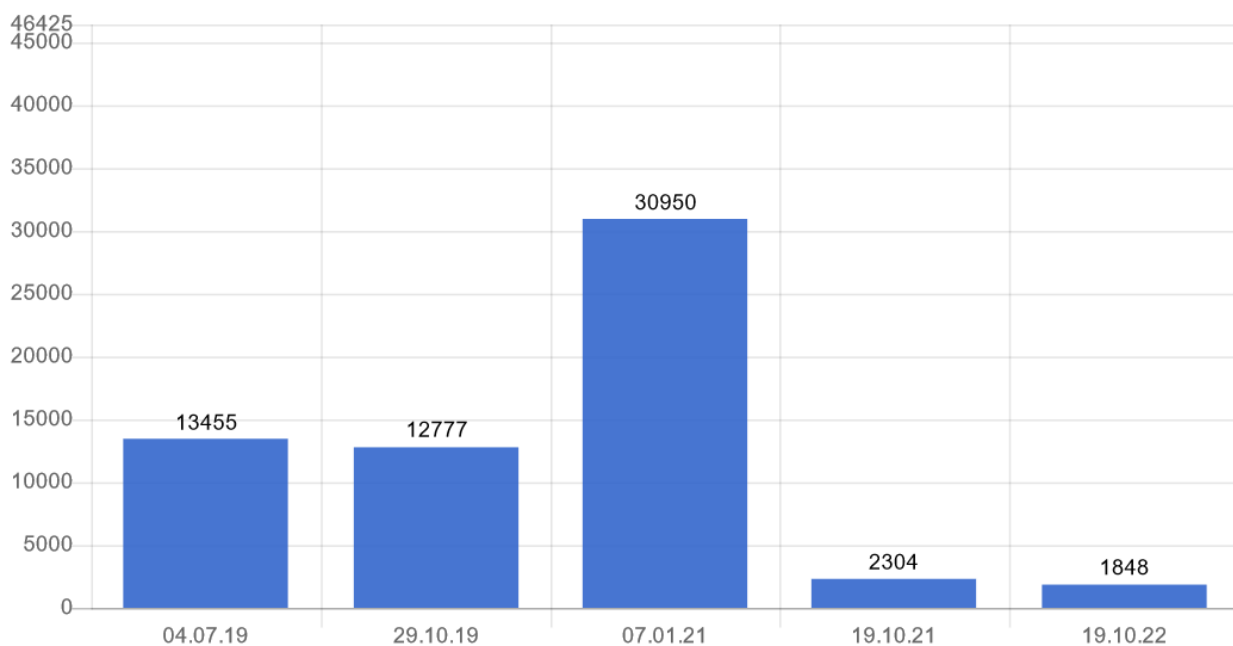


Рис. 2.3. Динаміка чисельності іноземних туристів в Азербайджані за 2019-2022 роки

Джерело: [31]

Отже, чисельність іноземних туристів в Азербайджані у 2022 році в порівнянні з 2021 роком залишилася майже без змін і становила 1848 осіб. (0.002

млн. осіб) у 2021. Максимальне число досягало 30 950 чел. на початку 2021 року, а мінімальне 2009 осіб.

Найбільше туристів прибуває з таких країн як Іран, росія, Туреччина, Грузія, ОАЕ.

Готельна індустрія Азербайджану постійно розвивається. За даними Booking.com, в Азербайджані 246 готелів, серед них: 5-зіркових - 37, 4-зіркові - 98, 3-зіркові - 42, 2-зіркові - 3, готелів без зіркової категорії – 66 одиниць[32]. Розташування готелів країни представлено на карті нижче (рис.2.4.)



Рис. 2.4. Розміщення готельних підприємств по території Азербайджану  
Джерело: [32].

Отже, найбільше готелів розташовано в північній частині країни та у місті Баку, його столиці. Готелів більше «тяжіють» до автотранспортних шляхів країни та в столиці країни – Баку, що знаходиться на узбережжі Каспійського моря. Серед найбільш популярних готелів можна назвати мережеві брендові готелі – Four Seasons Hotel Baku, Hilton Baku, Hyatt Regency, JW Marriott Absheron Baku Hotel, Jumeirah Bilgah Beach Hotel, Grand Hotel Europe, Hilton Baku, Kempinski Hotel Badamdar та ін. розважальні та спортивні центри діють і в

регіонах Азербайджану, - мережа готелів Qafqaz та парк атракціонів Gabaland у місті Габала, грандіозний зимово-літній туристичний комплекс «Туфан» у Габалінському районі, понад 15 Олімпійських спортивних комплексів, що мають необхідну інфраструктуру і для прийому туристів країні, тощо.

За даними статистики на 2021 рік, в Азербайджані було 2000 туристичних підприємств, з них 1000 туристичних операторів. З метою захисту прав та інтересів туристів здійснюються ліцензування, стандартизація туроператорської та турагентської діяльності, а також об'єктів туристичної індустрії, сертифікація туристського продукту. Порядок видачі, умови дії, порядок зупинення та припинення дії ліцензії на здійснення туристичної діяльності встановлюються законодавством Азербайджанської Республіки. Дані про туроператорів та турагентів, які отримали ліцензії на здійснення туристичної діяльності, вносяться до республіканського реєстру туроператорів та турагентів. Відмова туроператора чи турагента від обов'язкової сертифікації туристського продукту, негативний результат сертифікації туристського продукту, і навіть анулювання дії сертифіката відповідності тягнуть у себе призупинення чи припинення дії ліцензії здійснення туристської діяльності.

Отже, туристична сфера є пріоритетним сектором економіки в Азербайджані. Азербайджан має всі передумови для стрімкого розвитку туризму, в країні представлено багато видів туризму, туристична інфраструктура представлена різноманітними закладами розміщення та харчування. В країні діє достатня кількість туроператорів та турагентів, що сприяє якісному наданню туристичних послуг.

## **2.2. Традиції національної кухні Азербайджану**

Національна кухня Азербайджану одна з найрізноманітніших та найдавніших кухонь в світі. Азербайджанська кухня вважається однією з найбільш самобутніх кулінарних традицій світу. Заснована на вікових традиціях народів, що населяють країну, і на численних запозиченнях з арабської,



грузинської, перської та інших кухонь. Національна кухня Азербайджану славиться своїми оригінальними стравами.

Потрібно розглянути основні історичні етапи розвитку національної кухні Азербайджану(табл.2.1.).

Таблиця 2.1.

Етапи розвитку національної кухні Азербайджану

Назва етапу	Особливості становлення національної кухні
Давнього періоду (до XIX століття)	національна кухня формувалася під впливом місцевих традицій та звичаїв
Періоду змішання культур (XIX - початок XX століття)	національна кухня збагатилася елементами кавказької, турецької та іранської кухонь.
Сучасного періоду	національна кухня Азербайджану стала багатшою за рахунок використання нових продуктів та технологій.

Джерело: складено автором за даними [33].

Головною особливістю місцевої кухні вважається широке застосуванні баранини, величезної кількості спецій, зелені, овочів і фруктів (в тому числі сушених), курдючного жиру, великої кількості страв з кислого молока і зелені. В різних регіонах країни навіть шашлик або плов, готують по-своєму. Азербайджанська кухня відома великою кількістю овочів у всіх видах, в першу чергу – зеленню, баклажанами, солодким перцем (бібер), зеленою квасолею та ін. Салати зі свіжих овочів присутні на столі практично завжди, причому овочі зазвичай ріжуть дуже дрібно і рясно приправляють зеленню, кисломолочними продуктами, рослинним маслом і різними соусами. При цьому місцеві кухарі активно використовують різні маринади і соління[34].

Азербайджанська кухня досить незвична, оскільки формувалась довгий період і включає в собі певні риси інших національних кухонь. Проте національна кухня Азербайджану розвивається і вдосконалюється і нині, тому варто дослідити певні специфічні її риси.

До характерних рис азербайджанської національної кухні потрібно віднести наступні (табл.2.2.)

## Характерні риси національної кухні Азербайджану:

№ п/п	Особливість національної кухні	Сутність особливості
1	Історично сформований вибір продуктів	для м'ясних страв беруть переважно ягнят і телятину, для рецептів з птиці (раніше готували з дичини) використовують курчат.
2	Перевага молодому м'ясу пов'язане з національною специфікою	готується воно на відкритому вогні, а така технологія не дозволяє використовувати старе м'ясо.
3	Страви з м'яса в традиційній азербайджанській кухні готуються не з помідорами	з фруктовими або ягідними соусами (алича, кизил, гранати).
4	в азербайджанській національній кухні значна частка рибних страв	велика частина яких готується з червоної риби. Її традиційно запікають, смажать на мангалі або за старовинними рецептами доводять на пару.
5	страви з зеленню і цілими овочами на столі	Якщо ж зелень інгредієнт страви, то кладуть її дуже багато.
6	кулінарія Азербайджану акцентована на вживання надземних овочів	артишоків, баклажан, спаржі, туршової і спаржевої зеленої квасолі, нуту.
7	Коренеплоди представлені слабо	картоплі немає, широко використовуються каштани.
8	Кулінарні традиції Азербайджану налічують не менше 30 рецептів супів.	Серед них є як м'ясні (пити, шорба, кюфта-бозбаш), так і кисломолочні (довга, дограмач).
9	Візитною картою кухні вважаються шашлик, кебаб і страви з тандира.	Відмінною рисою домашньої азербайджанської кухні називають приготування у великих товстостінних казанах, на шампурах і сковороді садж.
10	В азербайджанській кухні відоме не менше 40 рецептів смачних пловів.	Характерна риса національного плову: інгредієнти готуються окремо і об'єднують їх безпосередньо перед їжею.

Джерело: складено автором за даними [35].

Своєрідність азербайджанської кухні полягає в тому, що, володіючи деякими подібними рисами з іншими закавказькими кухнями – наявністю одного й того ж типу вогнища (тандир), кухонного начиння і харчової сировини, – вона

на цій базі має дещо інше меню і в цілому іншу смакову гаму. Тому основний склад національних азербайджанських блюд відрізняється самобутністю, хоча багато блюд, що запозичені, наприклад, з вірменської кухні (долма), входять в повсякденне меню сучасного азербайджанця. Азербайджанські страви, які в переважній більшості мають тюркські назви, часто вельми схожі за назвами на страви тюркомовних народів Близького Сходу і Середньої Азії, але по суті, особливостям приготування і смаку набагато ближче до іранської кухні[36].

Релігія народу наклала відбиток на меню азербайджанської кухні: в Азербайджані м'ясні страви переважно готують з баранини, а рибний раціон складають представники сімейства осетрових і лососевих порід. В Азербайджані ростуть численні різновиди фруктів та овочів, які охоче та практично завжди додаються до їжі. Характерною особливістю азербайджанської кухні є те, що у всі без винятку страви додають різні спеції, прянощі та приправи. В окремих регіонах та селах жінки досі готують у старому традиційному посуді з міді. Вважається, що такий сплав покращує смакові якості страви[36].

Національні страви Азербайджану відомі в багатьох країнах світу, оскільки вони мають привабливий зовнішній вигляд та корисні за рахунок додавання великої кількості свіжої зелені, овочів та фруктів. Можна виділити ТОП-10 національних азербайджанських страв:

1. **Аджапсанда** – це страва з азербайджанської кухні, яка складається з баклажанів, помідорів, перців та інших овочів. Ця страва може бути вегетаріанською або містити м'ясо. У європейських країнах цю страву, назва якої перекладається як «яка ти чудова», назвали б овочевим соте. Але в традиційному соті баклажани не є обов'язковим інгредієнтом, на відміну від Аджапсанда, крім того, в Європі використовують зовсім інші приправи, тому азербайджанська страва залишається унікальною та єдиною у своєму роді за смаковими властивостями (рис. 2.5.).



Рис.2.5. Страва з азербайджанської кухні – Аджапсанда

Джерело: [33].

**2.Плов.** В Азербайджані налічується близько 200 рецептів плову. Саме азербайджанці готують плов найкраще за інші народи Кавказу. Існує одна примітна особливість: сам рис і «начинка» готуються окремо один від одного, а поєднуються лише в тарілці, поданій до столу. Рисову кашу роблять у чавунному чи мідному казані, на вершковому маслі або використовують курдючний жир. В окремому посуді готують гару – суміш шматочків баранини, прянощів, овочів та фруктів. Подача страви відбувається оригінально: рис накривають кількома трикутними шматочками казмага (прісного коржика), посипають зернами граната, а гару подають в окремій тарілці. До цього додають традиційний напій – шербет.

**3. Долма.** Традиційний варіант – долма з баранини, у фарш при цьому додається свіжа зелень та прозорий рис. Беруть 3 частини фаршу з баранини та 1 частину рису із зеленню. В Азербайджані налічується близько 10 рецептів долми з різними начинками, у тому числі фрукти, овочі, риба. Кожен варіант користується популярністю: влітку подають легку овочеву долму з традиційним

кисломолочним напоєм, для зими доречна рибна або м'ясна гаряча страва. Досі точно не встановлено, з якої національної кухні прийшла ця страва(рис.2.6.).



Рис.2.6. Страва з азербайджанської кухні – Долма

Джерело: [33].

4. **Люля-кебаб** – це шашлик з м'ясного фаршу, нанизаного на шампур у формі трубки. До фаршу не додаються цибуля або яйця, рубане м'ясо довго і ретельно відбивається, після чого насаджується на тонку дерев'яну шпажку. Варіантів приготування кебабів достатньо, просто – це шашлик, тому, , кебаб може бути зроблений з риби, овочів або м'яса(рис.2.7.).



Рис. 2.7. Люля-кебаб – шашлик з м'ясного фаршу

5. **Дюшбара.** Ця страва схожа на класичні пельмені. Для приготування роблять баранячий фарш з додаванням різних прянощів та трав, тісто замішують у круте з невеликою кількістю солі. Відмінна риса національної страви, що заготовки опускають не у воду, а в киплячий бульйон, приготований з баранячих кісточок. Дюшбара подають у бульйоні із вершковим маслом та свіжою зеленню, яка займає мінімум третину тарілки.

6. **Джиз-биз** Популярна азербайджанська страва джиз-биз – оброблені кишки молодого барана, смажені з картоплею. У страву також входять інші нутрощі тварини – печінка, нирки, серце. Для обсмажування обов'язково використовується курдючний жир, а готове, рясно приправлене зеленню страву подають у сумах.

7. **Бозбаш.** Одна з багатьох перших страв азербайджанської кухні. Бозбаш – жирний суп із численними інгредієнтами. Як основні виступають овочі: картопля або каштани, солодкий перець, томати, турецький горох, цибуля, кабачки та баклажани. Відмінна риса – у традиційному рецепті завжди присутня м'ята та яблука, що надає деякої пікантності страві.



Рис. 2.8. Бозбаш – жирний суп із численними інгредієнтами

Джерело: [33].

8. **Пити.** Суп, який готується у духовці. Дуже густа страва з баранячої грудинки. Процес приготування проходить у кілька етапів: овочі (цибуля, перець, морква, баклажан) спочатку обсмажують на курдючному жирі, після чого переміщують у глиняний горщик. Суміш заливають невеликою кількістю рідини та доводять до готовності в духовці. При подачі пити обов'язково прикрашають коріандром.

9. **Хаш.** В азербайджанській кухні майже всі гарячі страви та супи роблять з баранини, лише деякі рецепти включають яловичину чи телятину. Хаш готують взагалі без спецій на основі яловичого рубця, в окремих регіонах додають яловичі хвости та голови. Крім того, це одна з нечисленних страв, яку не посипають зеленню. При подачі спеції, прянощів і трав просто подають в окремій мисці, але тільки гостям країни. Місцеве населення їсть хаш загалом без спецій.



Рис. 2.9. Страва - Хаш

Джерело: [33].

10. **Пахлава** Традиційна азербайджанська насолода, яка обов'язково присутня на столі у велике мусульманське свято Новруз байрам, також цю страву подають усім гостям. Як основа пахлави виступає дріжджове тісто, фундук, інші

мелені горіхи. Додаткові та обов'язкові інгредієнти – шафран, гвоздика, цукор. Пахлава є щось на зразок солодкого багатошарового пирога. Для приготування східної солодощі розкочують пласт тіста, рясно посипають начинкою у вигляді горіхів і цукру, потім суміш накривають ще одним пластом тіста, змащують його вершковим маслом і знову укладають начинку. Подібні дії продовжують, поки в майбутньому блюді не буде 10 шарів, останній змащують яєчним жовтком із шафраном, після чого заготовку відправляють у духовку на півгодини. Коли ласощі готові і остигли, його ріжуть на ромбовидні шматочки, кожен з яких прикрашають цілісним фундуком.

Одним із визначальних факторів багатства, різноманітності розвитку кухні є соуси та зварі. Ще в XVII столітті відомий турецький мандрівник Євлія Челебі про Азербайджан пише: «Тут відомо ще 12 найменувань соусів та зварів». Більше використовуються соуси з кислого молока (гатиг) та часнику, з оцту та часнику, доведені до густоти меду чи сметани, соки фруктів. Соуси на основі пастили та лавашани (сушена пастила) використовують до різних страв. В Азербайджанській кухні меню складають з урахуванням пори року, погоди, віку, життєвого устрою споживачів, місцевості тощо. Відомі такі групи їжі, як аранське (у низинах) харчування, дієтичне харчування, харчування породіллі, харчування нареченої, харчування нареченого, харчування дітей, молодих та літніх людей [39].

Отже, азербайджанська національна кухня досить різноманітна та багата. Азербайджанська кухня досить незвична, оскільки формувалась довгий період і включає в собі певні риси інших національних кухонь. В цій кухні переважають страви з м'яса та овочів. Національні страви Азербайджану відомі в багатьох країнах світу, оскільки вони мають привабливий зовнішній вигляд та корисні за рахунок додавання великої кількості свіжої зелені, овочів та фруктів. Традиційні страви – це долма (голубці з бараниною, загорнуте у виноградне листя), хамраші (національний суп), люля-кебаб та дюшбару (азербайджанські пельмені), місцевий плов.



### **2.3. Взаємозв'язок національної кухні та розвитку туризму Азербайджану**

Взаємозв'язок національної кухні та розвитку туризму Азербайджану описує важливість національної кухні для розвитку туризму в Азербайджані.

Ресторанне господарство є складовою туристичної сфери і відповідно є однією з складових туристичної пропозиції країни. Ресторанний бізнес в Азербайджані представлений сьогодні у трьох категоріях. Це ресторани "fine dining" (рахунок від \$50), ресторани середнього цінового рівня або "casual dining" (рахунок \$10-50) та фаст-фуд[41].

Азербайджанська кухня – одна з найрізноманітніших та найцікавіших у світі. У містах можна знайти безліч кафе та ресторанів, які пропонують скуштувати національні страви, приготовані з традиційних інгредієнтів: баранини, яловичини, м'яса птиці, каспійської риби, свіжих фруктів та овочів, з обов'язковим додаванням ароматних спецій та приправ. Майже всі ресторани азербайджанської кухні оформлені в національному стилі, а тому в них якнайкраще відчувається неповторний східний колорит. Деякі ресторани розташовуються у стінах старовинних караван-сараїв, завдяки чому звичайний прийом їжі перетворюється на справжній історичний екскурс. Є й чайхани – спеціальні кафе, в яких подають переважно чай та традиційні азербайджанські солодощі: пахлаву, сухофрукти, парварду. Ціни у всіх цих закладах варіюються, але зазвичай тут можна наїстися, витративши при цьому досить прийнятну суму. В Баку є безліч стильних гриль-барів, екзотичних ресторанів азіатської кухні (японської, китайської та тайської), маленьких затишних кафе, а також ресторанів змішаної кухні. У кожному з цих закладів можна чудово провести час і поїсти ситно.

Відповідно до рейтингу сайту Tripadvisor, визначено 5 найкращих ресторанів в Азербайджані в 2023 році:

1. Malacannes;
2. SAHiL bar & restaurant;

3. White City Restaurant & Bar;
4. Passage;
5. Art Club Restaurant[42].

Серед найгідніших та найпопулярніших закладів харчування слід зазначити такі:

**Nakhchivan Restaurant.** Це особливе місце, де панує традиційна нахічеванська кухня, секретами якої майстерно володіє шеф-кухар ресторану Nakhchivan. Можна скуштувати різні види нахічеванських кебабів, чудові ордубадські закуски та десерти, 15 видів найсмачнішого плову, а також багато інших неймовірно смачних страв традиційної кухні.

**Pakhlava.** Головною особливістю ресторану Pakhlava є чай, а точніше велика кількість сортів чаю, а ще вірніше - кількість сортів чаю Vivel. Їх понад тридцять. Крім чорного та зеленого – червоний, блакитний і навіть білий. Традиційні солодощі, сухофрукти, горіхи, варення

**Sumakh** один із найкращих ресторанів традиційної азербайджанської кухні Sumakh відчинив свої двері для гостей після невеликого ремонту. Оновлення торкнулися не лише приміщення ресторану, яке, до речі, розширилося, та декору, а й меню – додалося кілька позицій та кардинально змінилася подача страв. Говорячи простіше, менше слів - більше справи: заходьте в гості та переконайтеся самі. У меню є і освіжаючий айран, і шах плов, і бакинську дюшбюру, і пікантну долму з баранини, і пити по-шекінськи, і соковиту баранину на кісточці.

**Noosh.** Ресторан Noosh – це новий заклад «родини» BEAT Group, який розташований на першому поверсі бізнес-центру Babek Plaza. Відмінною особливістю є дуже вигідне поєднання гарної кухні з розкішним інтер'єром та обслуговуємо на найвищому рівні. Меню ресторану Noosh базується переважно на класичних рецептах азербайджанської кухні.

**Xalcha restaurant & terrace.** Xalcha restaurant & terrace – сучасний ресторан, з вишуканим європейським стилем, в який вдало вписався автентичний

національний колорит. Є тут гюрзя з найніжнішим м'ясом у тонкому тісті, ароматніша дюшбері, і звичайно, плов.

**AVAZ Dining&Lounge.** Цей ресторан буквально вписав чудову домашню азербайджанську кухню в сучасний інтер'єр. Нове представлення традиційних страв, сучасна стилізована подача найулюбленіших страв.

Варто також розглянути взаємозв'язок національної кухні та розвитку туризму Азербайджану, а саме чи представлені гастрономічні тури до Азербайджану та які туристичні компанії України їх пропонують.

В основному тури районами Азербайджану пропонують туристам:

- познайомитися зі Старим містом Баку, де відбувалися зйомки фільму «Діамантова рука»;
- прогулятися новими столичними вулицями, які так схожі на європейські;
- відвідати зороастрійські храми, вік яких більший, ніж у багатьох релігійних споруд світу;
- скуштувати понад 40 різних видів плову, приготовленого за традиційними рецептами;
- відпочити на пляжах місцевих курортів, що розташовані на Каспійському морі;
- насолодитися приголомшливою природою Кавказу;
- побачити родовища нафти, причому не тільки продається на світовому ринку, а й цілющою, для лікування якої до міста Нафталан люди з'їжджаються вже понад три століття.

Тури до Азербайджану з України представляють наступні туристичні оператори:

- Туроператор «КОТЕ»;
- Туроператор «Авіко Тур»;
- Туроператор «Каліпсо Україна»;
- Туроператор «Гермес тревел»;
- Туроператор «TRG»;

- Туроператор «Компас»;
- Туроператор «Феєрія мандрів» [43-49].

Щодо цінової політики, то тури в основному від 290 доларів до 700 доларів. Тривалість турів, що пропонуються українськими туроператорами, в середньому від 4-х до 7 днів. Розміщення в готелях та інших закладах різної категорійності. Транспорт – авіа чи комбіновані варіанти перевезення.

Щодо гастрономічних турів, то такий варіант на сьогодні пропонує лише туроператор «TRG». Назва туру «Свято смаку в Азербайджані», конкретну програму туру не наведено. Всі інші туристичні оператори пропонують розробку гастрономічного туру під індивідуальні запити.

Отже, розвиток туризму Азербайджану вказує на важливість національної кухні як складової туристичної пропозиції. В Азербайджані ресторанний бізнес розвинений на високому рівні, найбільша частка – це ресторани національної кухні. В Україні цей напрямок(Азербайджан) є не дуже розвинений, проте є певна кількість туроператорів, що пропонують тури до Азербайджану. Майже всі туристичні оператори пропонують розробку гастрономічного туру під індивідуальні запити.

## **РОЗДІЛ 3. ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ НАЦІОНАЛЬНОЇ КУХНІ АЗЕРБАЙДЖАНУ ЯК СКЛАДОВОЇ ТУРИСТИЧНОЇ ПРОПОЗИЦІЇ**

### **3.1. Перспективи розвитку національної кухні Азербайджану**

Кухня кожної країни має свої особливості і традиції, які відображають культуру та історію народу. Національна кухня повинна бути важливим елементом туристичної привабливості країни. Національна кухня Азербайджану – унікальна, проте існують певні проблеми, що стримують її подальший розвиток та удосконалення;

- проблеми із збереженням традицій та рецептів азербайджанської кухні. Деякі страви можуть бути забуті або змінені через відсутність інтересу до них з боку молодого покоління;
- недостатнє рекламування національної кухні Азербайджану на міжнародному ринку;
- низький рівень співпраці між державними, комерційними та некомерційними організаціями. Велику частину туристичної діяльності в країні становить місцевий туризм, але для забезпечення співпраці державних, комерційних і некомерційних організацій є кілька прикладів взаємодії у таких сферах, як планування, реалізація і здійснення туристичної політики, залучення інвестицій в збереження традицій країни та розвиток туристичної пропозиції;
- дисбаланс між ціною і послугами в індустрії туризму та ресторанному бізнесі зокрема. Головна мета підприємництва – одержання прибутку, а це є однією з головних перешкод на шляху організації туризму в Азербайджані та збереження традицій національної кухні;
- недостатня співпраця на міждержавному рівні з точки зору просування та представлення національної кухні Азербайджану;
- невелика кількість Інтернет-ресурсів за допомогою яких можна було б сформуванати власний авторський гастрономічний тур;

- відсутність мобільних додатків, які б допомагали у наданні певної інформації щодо національної кухні Азербайджану та допомагали б розробити гастрономічний тур.

Об'єкти гастрономічної та кулінарної спадщини Азербайджану є додатковою гарантією збереження і цілісності унікальних національних та автентичних кулінарних технологій та гастрономічних особливостей країни; сприяють популяризації і розвитку гастрономічного туризму, як в окремих країнах та регіонах, так і світу в цілому.

До тенденцій розвитку національної кухні Азербайджану та гастрономічного туризму варто віднести наступні (табл.3.1.).

*Таблиця 3.1*

Тенденції розвитку національної кухні та гастрономічного туризму  
Азербайджану

Тенденція	Сутність тенденції
Осучаснення національних страв	Подача національних страв країни в більш сучасному та оригінальному вигляді.
Популяризація національних страв	Деякі страви можуть бути забуті або змінені через відсутність інтересу до них з боку молодого покоління
Демографічна	Старіння населення і зміна способу життя призвели до збільшення попиту на їжу поза домом і можливості для гастрономічного туризму
Відмова від фастфудів	Туристи все частіше відкидають промислову «фордистську» модель масового виробництва недорогих продуктів, шукаючи місцеву, свіжу і якісну кухню, яка відображає дійсність місця призначення.
Зростання мультикультурного споживача	Мультикультуралізм став повсякденною концепцією в житті споживача, зумовленою імміграцією, глобалізацією, інтернетом, розширенням спеціалізованих телевізійних каналів і неухильним зростанням міжнародного туризму.
Зростання добробуту населення істотно впливає на споживчі витрати.	Споживачі витрачають більшу частину свого доходу на готову їжу, продукти для гурманів, їжу поза домом і харчування з тією або іншою формою користі для здоров'я

Джерело: складено авторкою на основі власних досліджень

Перспективним напрямком розвитку національної кухні Азербайджану є організація та проведення гастрономічних фестивалів. Азербайджан займає не останнє місце в їх реалізації в межах країни (рис.3.1).

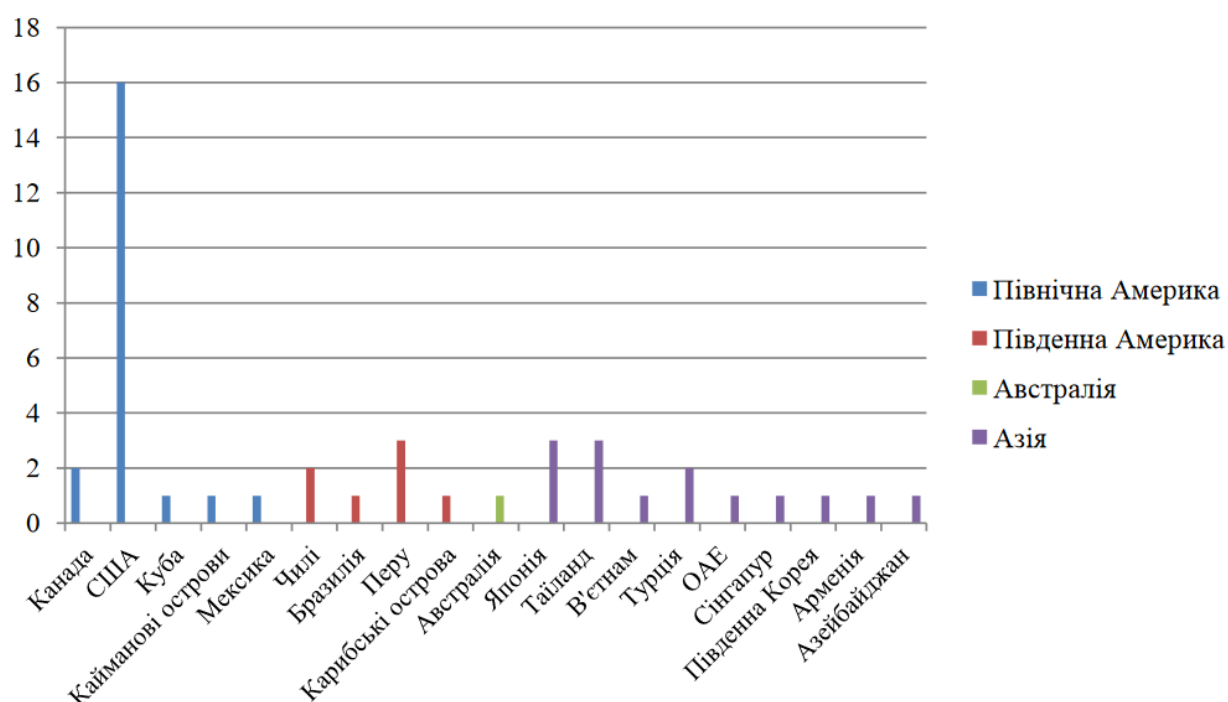


Рис. 3.1. Кількість гастрономічних фестивалів в країнах Азії, Північної та Південної Америки, Австралії

Джерело: [52].

В Азербайджані проводиться безліч гастрономічних фестивалів, на яких можна скуштувати різноманітні страви національної кухні та насолодитися місцевими традиціями. Деякі з них включають музичні виступи та інші розваги. Деякі з гастрономічних фестивалів в Азербайджані: Baku Street Food Festival, Baku Wine Festival, Baku International Jazz Festival, Gabala International Music Festival.

Національну кухню Азербайджану та відповідно її розвиток потрібно підтримувати на наступних рівнях:

1. Державний;
2. Регіональний;
3. Місцевий.

Визначення перспектив розвитку національної кухні Азербайджану – це важливий напрям діяльності не лише на рівні держави. До основних перспектив національної кухні Азербайджану варто віднести:

1. Зростання чисельності іноземних туристів, які будуть цікавитися кулінарними винаходами азербайджанських ресторанів;
2. Постійне осучаснення національних страв та способів їх подачі;
3. Інноваційні підходи до створення гастрономічних турів по Азербайджану;
4. Міжнародна промоція національних страв країни;
5. Проведення ще більшої кількості гастрономічних фестивалів як в межах країни, так і поза її межами;
6. Створення національних спілок та асоціацій щодо підтримки національної кухні;
7. Залучення інвесторів в розвиток та створення закладів ресторанного господарства які спеціалізуються на виготовленні страв національної кухні;
8. Розробка плану збереження та підтримки національної кухні Азербайджану.

Щодо перспектив розвитку відносин України та Азербайджану варто визначити наступні особливості. На політичній рівні Україна визначила Азербайджан як стратегічного партнера і намагається реалізовувати послідовну політику розвитку взаємовідносин. Країни підтримують одна одну в питанні відновлення територіальної цілісності, мають близькі позиції та спільні інтереси з низки питань національних та регіональних інтересів.

Мета відносин України та Азербайджану – сприяти нарощуванню присутності азербайджанського бізнесу в Україні, реалізації інвестиційних проектів у паливно-енергетичному комплексі, сфері транспортної інфраструктури та зв'язку, міжнародної торгівлі та туризму й у всіх інших галузях, де є обопільний інтерес. Азербайджан є стратегічно важливим партнером України. Планується створення робочої групи з туризму, що



сприятиме активізації співпраці між туристичними компаніями та асоціаціями обох країн. Адже туристичні потоки зростають і цьому сприяє збільшення авіарейсів між Україною і Азербайджаном[53].

Отже, національна кухня – важлива складова туристичної пропозиції країни. Національна кухня Азербайджану є дуже перспективно, оскільки користується попитом не лише в середині країни, а й за її межами. До основних перспектив національної кухні Азербайджану варто віднести: зростання чисельності іноземних туристів, які будуть цікавитися кулінарними винаходами азербайджанських ресторанів; постійне осучаснення національних страв та способів їх подачі; інноваційні підходи до створення гастрономічних турів по Азербайджану; міжнародна промоція національних страв країни; проведення ще більшої кількості гастрономічних фестивалів як в межах країни, так і поза її межами; створення національних спілок та асоціацій щодо підтримки національної кухні; залучення інвесторів в розвиток та створення закладів ресторанного господарства які спеціалізуються на виготовленні страв національної кухні; розробка плану збереження та підтримки національної кухні Азербайджану.

### **3.2. Розробка концепції створення ресторану з азербайджанською кухнею в Україні**

Концепція ресторану – це комплекс поглядів, пов'язаних між собою і впливають один з іншого. При створенні нового ресторану в першу чергу визначається його концепція. Концепція містить в собі назву ресторану і вже потім наповнює її певним змістом[54].

До основних етапів розробки проекту концептуального ресторану відносяться наступні:

1. Обґрунтування загальної ідеї ресторану;
2. Вибір місця розташування;
3. Архітектурна задумка і дизайн приміщень;

4. Вибір і опис сегментів відвідувачів ресторану;
5. Розробка меню;
6. Визначення правил обслуговування гостей;
7. Визначення особливостей підбору персоналу та витрат;
8. Вибір обладнання та інвентарю для кухні та меблів;
9. Визначення спектру додаткових послуг;
10. Вибір методів і способів залучення клієнтів.

Основна ідея ресторану – це ресторан з азербайджанською національною кухнею. Азербайджанська кухня досить різноманітна та цікава, тому дотримуючись певних традицій, звичаїв та сучасних інноваційних вимог, можна привернути увагу великої кількості відвідувачів. В ресторані будуть дотримуватись всі азербайджанські традиції як в приготуванні страв так і в обслуговування гостей. Азербайджанські традиції детально прописують правила для всіх аспектів буття: як правильно зустрічати гостей, як поєднувати сім'ї шлюбом, як проводити вільний час і поводитися в суспільстві. Для ресторану пропоную назву «SHAKHSENEM BAKU». «Шахсенем» - це означає “королева” або “цариця” у перекладі з азербайджанської мови.

Ресторан буде знаходитись на околиці міста, але з хорошою транспортною доступністю і належною інфраструктурою. Можна брати Оболонський чи Святоштинський район.

Архітектурна задумка – ресторан як королівський палац(рис.3.2.). Будівля буде триповерхова, основний зал буде на другому поверсі. Всі стільці для гостей будуть у вигляді королівського трону з дорогої деревини та дорогоцінними прикрасами. На стінах будуть розміщені фотографії королеви Шахсенем та визначні місця Азербайджану. Родзинкою ресторану буде спеціальна фотозона з різними атрибутами. В залі буде постійно лунати азербайджанська народна музика. Всі меблі будуть з азербайджанською символікою.



Рис. 3.2. Зовнішні вигляд азербайджанського ресторану «SHAKHSENEM BAKU»

Джерело: розроблено авторкою

Обираючи сегмент, варто охопити досить широку аудиторію, проте це будуть гості, які люблять Азербайджан, азербайджанську кухню, поважають національні традиції цієї країни та люблять смачно поїсти. Вікова категорія це 18+. Що ж стосується доходів гостей, то це гості з доходами вище середнього та високими. Національність та соціальний статус значення не мають, оскільки основна ідея ресторану – це ознайомити з національною кухнею Азербайджану з дотриманням всіх традицій.

Важливим етапом розробки ідеї концептуального ресторану є розробка меню. В ресторані «SHAKHSENEM BAKU» будуть подаватися виключно азербайджанські страви і напої:

- ✓ Пити | Ситний суп
- ✓ Душбара | Смачні вареники
- ✓ Кюфта Бозбаш | Тефтелі тушковані
- ✓ Saj Ichi | Смачні коржики

- ✓ Долма | фаршировані овочі
- ✓ Буглама | Смачне рагу
- ✓ Мангал Салати | Овочі на грилі
- ✓ Плов | Традиційний плов
- ✓ Довга | Вершковий йогуртовий суп
- ✓ Бозбаш | Рагу з м'яса та овочів
- ✓ Джиз-біз | Рисовий плов і яловичина
- ✓ Гутабс | Хліб з м'ясною начинкою
- ✓ Гавурма | Смажене м'ясо
- ✓ Довга Кофтесі | Гострі фрикадельки
- ✓ Гогаль | Солодкий пудинг
- ✓ Шекербура | Тісто у формі півмісяця.

Зовнішній вигляд меню наступним(рис.3.3.).



Рис. 3.3. Зовнішній вигляд меню ресторану «SHAKHSENEM BAKU»

Джерело: розроблено авторкою

До основних правил обслуговування гостей ресторану варто включити наступні. Обслуговування гостей в азербайджанському ресторані має свої особливості. Ось основні правила обслуговування гостей в азербайджанському ресторані:

- ✓ Гостей зазвичай зустрічають з традиційним хлібом та сіллю;

- ✓ Перед тим, як гості замовлять страви, офіціант може запропонувати їм чай або інші напої;
- ✓ Страви подаються на столи у порціях для всіх гостей;
- ✓ Гостям необхідно використовувати столові прибори правою рукою;
- ✓ При закінченні трапези гостям можуть запропонувати чай або інші напої.

Особливістю персоналу ресторану буде те, що всі вони будуть одягнені в національний одяг. При відборі персоналу, будуть виставляти наступні вимоги.:

1. Елементарне знання азербайджанської та англійської мов;
2. Знання азербайджанських традицій та національних страв;
3. Гнучкість;
4. Акуратність;
5. Професіоналізм;
6. Ввічливість;
7. Організованість;
8. Стресостійкість;
9. Здатність до навчання;
10. Позитивне ставлення до життя.

Рівень зарплати буде вище середнього по Києву, також постійно будуть преміальні програми.

Дизайн приміщень азербайджанського ресторану може бути різним, проте дизайн авторського ресторану буде відображати традиції та культуру Азербайджану. Ось декілька ідей для дизайну приміщень азербайджанського ресторану:

- будуть використані традиційні кольори Азербайджану, такі як фіолетовий, червоний, зелений та блакитний;
- будуть використані традиційні орнаменти та малюнки на стінах.
- будуть використані традиційні меблі та текстиль.
- будуть використані традиційне освітлення, таке як лампадки.

Дизайн приміщень ресторану буде наступним (рис.3.4.)



Рис. 3.4. Приклад дизайну приміщення ресторану «SHAKHSENEM BAKU»

Також в ресторані «SHAKHSENEM BAKU» буде ряд додаткових послуг:

1. Фотосесія в традиційному азербайджанському вбранні;
2. Кожної неділі оригінальна шоу-програма в азербайджанському стилі;
3. Проведення майстер-класів для любителів азербайджанської кухні;
4. Кожному гостю комплімент від ресторану;
5. Фотозона (планується зміна фотозони раз на місяць);
6. Організація та проведення різних свят в азербайджанському стилі;

Щодо методів залучення клієнтів варто звернути увагу на Інтернет-рекламу, яка зараз є одним з самих популярних і ефективних способів просування товару і послуг. Це можна пояснити тим, що число користувачів мережі зростає з кожним днем, і все більшу кількість людей отримують необхідну інформацію саме з Інтернету. У незалежності від того, користуємося ми Інтернетом для навчання, роботи або просто для проведення вільного часу, кожний з нас щодня стикається з Інтернетом-рекламою на різних веб-сайтах.

Також варто застосовувати такі програми для залучення нових та збереження клієнтів:

1. Програми лояльності;
2. Компліменти від ресторану;
3. Страви на винос;
4. Регулярне оновлення меню;
5. Спеціальні пропозиції для постійних клієнтів;
6. Сезонні промо-акції;
7. Короткотривалі знижки.

Отже, ресторан «SHAKHSENEM BAKU» - це концепція сучасного азербайджанського ресторану зі збереженням національних традицій. Ресторан буде знаходитись на околиці міста, але з хорошою транспортною доступністю і належною інфраструктурою. Можна брати Оболонський чи Святоштинський район. Архітектурна задумка – ресторан як королівський палац. Особливістю персоналу ресторану буде те, що всі вони будуть одягнені в національний одяг та будуть знати традиції та страви Азербайджану. Дизайн приміщень азербайджанського ресторану може бути різним, проте дизайн авторського ресторану буде відображати традиції та культуру Азербайджану.

## ВИСНОВКИ

1. Культурна спадщина відіграє особливу роль серед багатьох факторів і умов життя людства протягом усієї його історії. Значимість спадщини для розвитку цивілізації не просто важлива, а визначальна в умовах екологізації та гуманізації сучасного суспільства. національна гастрономія у культурній спадщині народу відіграє важливу роль, оскільки є складовою нематеріальної культурної спадщини країни. Національна гастрономія – це національні кулінарні традиції, сукупність страв, типових для певного народу, а також індикатор рівня розвитку суспільства.

2. Національна кухня – це оброблений певним способом набір продуктів, який є характерним географічно, історично і кліматично для будь-якої нації, і будучи вже готовою стравою, у повній мірі відображає її колорит. Національна кухня є важливою складовою національної культури нації, її нематеріальною культурною спадщиною. Національна кухня – це один із важливих факторів залучення іноземних туристів в країну, оскільки в кулінарному мистецтві міцно зберігаються національні особливості й традиції народу, що завжди цікаві представникам іншої країни.

3. Методика дослідження національної кухні країни – це сукупність методів, прийомів за проводиться дослідження. Дослідження національної кухні країни поділено на чотири етапи, на кожному з яких застосовуються різні методи дослідження. На першому етапі досліджено теоретичні аспекти розвитку національної кухні як складової туристичної пропозиції. На другому етапі досліджено фактори становлення національної кухні країни. На третьому етапі досліджено передумови формування національних традицій, історичні етапи розвитку країни, розвиток туризму та визначено роль гастрономічного туризму, виокремлено основні національні страви та передумови їх виникнення. На четвертому етапі виокремлено проблеми розвитку національної кухні країни та визначено її основні перспективні напрями розвитку.



4. До основних передумов розвитку туристичної сфери Азербайджану варто віднести наступні – культурно-історичний потенціал, рекреаційно-оздоровчі ресурси, туристичні атракції, тощо. Азербайджан – це країна з унікальною історичною та культурною спадщиною з більш ніж 7500 природних, археологічних, архітектурних і історичних пам'яток. Туризм в Азербайджані – важлива складова економіки країни, що розвивається досить швидкими темпами. Азербайджан має багатий культурний потенціал. У країні знаходяться 4 об'єкти світової спадщини ЮНЕСКО. За даними Міністерства культури і туризму Азербайджану, у 2019 році країну відвідало близько 3 млн туристів. У 2020 році через пандемію COVID-19 кількість туристів зменшилася на 70%. Чисельність іноземних туристів в Азербайджані у 2022 році в порівнянні з 2021 роком залишилася майже без змін і становила 1848 осіб. (0.002 млн. осіб) у 2021. Максимальне число досягало 30 950 чол. на початку 2021 року, а мінімальне 2009 осіб.

5. Національна кухня Азербайджану одна з найрізноманітніших та найдавніших кухонь в світі.. Азербайджанська кухня досить незвична, оскільки формувалась довгий період і включає в собі певні риси інших національних кухонь. В цій кухні переважають страви з м'яса та овочів. Національні страви Азербайджану відомі в багатьох країнах світу, оскільки вони мають привабливий зовнішній вигляд та корисні за рахунок додавання великої кількості свіжої зелені, овочів та фруктів. Традиційні страви – це долма (голубці з бараниною, загорнуте у виноградне листя), хамраші (національний суп), люля-кебаб та дюшбару (азербайджанські пельмені), місцевий плов.

6. Розвиток туризму Азербайджану вказує на важливість національної кухні як складової туристичної пропозиції. В Азербайджані ресторанний бізнес розвинений на високому рівні, найбільша частка – це ресторани національної кухні. В Україні цей напрямок(Азербайджан) є не достатньо розвинений, проте є певна кількість туроператорів, що пропонують тури до Азербайджану. Майже всі туристичні оператори пропонують розробку гастрономічного туру під індивідуальні запити.

7. Національна кухня Азербайджану є дуже перспективно, оскільки користується попитом не лише в середині країни, а й за її межами. До основних перспектив національної кухні Азербайджану варто віднести: зростання чисельності іноземних туристів, які будуть цікавитися кулінарними винаходами азербайджанських ресторанів; постійне осучаснення національних страв та способів їх подачі; інноваційні підходи до створення гастрономічних турів по Азербайджану; міжнародна промоція національних страв країни; проведення ще більшої кількості гастрономічних фестивалів як в межах країни, так і поза її межами; створення національних спілок та асоціацій щодо підтримки національної кухні; залучення інвесторів в розвиток та створення закладів ресторанного господарства які спеціалізуються на виготовленні страв національної кухні; розробка плану збереження та підтримки національної кухні Азербайджану.

8. Авторкою було запропоновано ідею створення ресторану. «SHAKHSE NEM BAKU» - це концепція сучасного азербайджанського ресторану зі збереженням національних традицій. Ресторан буде знаходитись на околиці міста, але з хорошою транспортною доступністю і належною інфраструктурою. Можна брати Оболонський чи Святоштинський район. Архітектурна задумка – ресторан як королівський палац. Особливістю персоналу ресторану буде те, що всі вони будуть одягнені в національний одяг та будуть знати традиції та страви Азербайджану. Дизайн приміщень азербайджанського ресторану може бути різним, проте дизайн авторського ресторану буде відображати традиції та культуру Азербайджану.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Поливач К.А. Культурна спадщина та її вплив на розвиток регіонів України / Наук. ред. Руденко Л.Г. – К.: Інститут географії НАН України, 2012. – 208 с.
2. Каткова Т. Г. Поняття культурної спадщини за міжнародним та українським законодавством / Т. Г. Каткова // Право і безпека. – 2015. – Т. 4. – No 5. – С. 148–152.
3. Копієвська О. Р. Всесвітня культурна спадщина: регулювання міжнародним правом / О. Р. Копієвська // Держава і право : зб. наук. пр. Культура України. Випуск 48. 2015 – С. 25–30.
4. Проект Закону України Про національну культурну спадщину / Електронний ресурс: <https://ips.ligazakon.net/document/NT0224>
5. Конвенція ЮНЕСКО про охорону нематеріальної культурної спадщини. Конвенція, Міжнародний документ від 17.10.2003 р. URL: [http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/995\\_d69](http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/995_d69).
6. Офіційний сайт нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО. URL: <https://ich.unesco.org/en/RL/traditional-mexican-cuisine-ancestral-ongoing-community-culture-the-michoacan-paradigm-00400>
7. Про культуру: закон України від 14 грудня 2010 р. No 2778-VI // Відомості Верховної Ради України. — 2011. — No 24. — С. 168.
8. Проект Закону Про національну культурну спадщину. URL: <https://ips.ligazakon.net/document/NT0224>
9. Нематеріальна культурна спадщина України. URL: [https://uccs.org.ua/wp-content/uploads/bsk-pdf-manager/2018-08-17\\_2.pdf](https://uccs.org.ua/wp-content/uploads/bsk-pdf-manager/2018-08-17_2.pdf)
10. Холодок В. Д. Сутність охорони культурної спадщини: соціокультурний аспект / В. Д. Холодок // Державне управління та місцеве самоврядування : тези XII міжнар. наук. конгресу. — Харків : Вид-во ХарПІ НАДУ «Магістр», 2012. — С. 362–363.

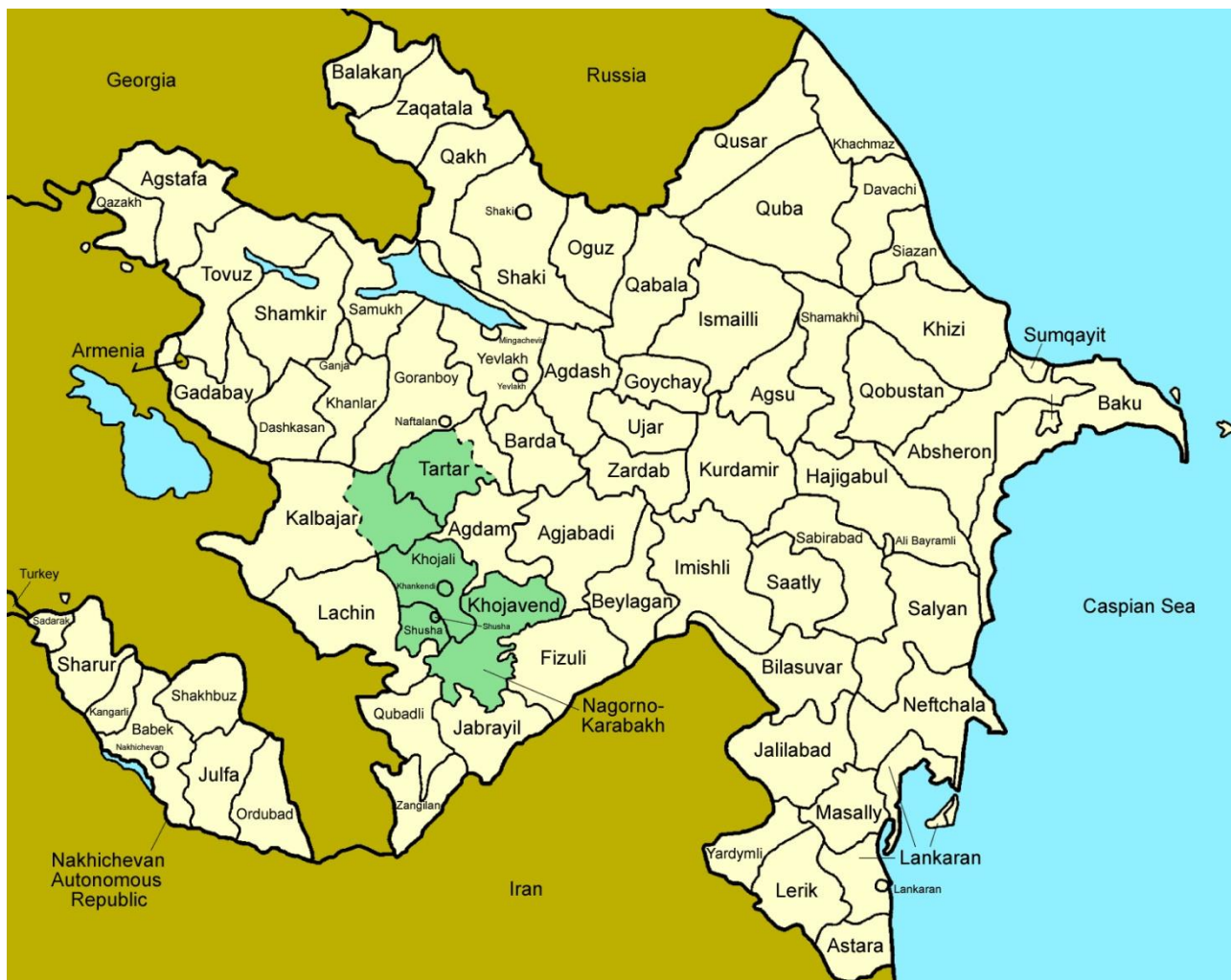
11. Сохань І. Національна кухня як складова гастрономічної культури. *Культура і сучасність : альманах*. 2021. № 1. С. 41-46.
12. Александера Д. . В. Гастрономічна культура як елемент традиційно-побутової культури українців // *Матеріали Всеукр. наук.-теорет. конф. «Українська культура ХХІ століття: стан, проблеми, тенденції»*. – Київ: КНУКіМ, 2011. – С. 101-103
13. Красовський С. О. Національна кухня як складник гастрономічної культури етносу: сутність і методи дослідження. *Культура і сучасність : альманах*. 2021. № 1. С. 30-35.
14. Лич Є. *Культура і комунікація: логіка символів*. Харків: Східна література, 2001. 141с.
15. Бурдьє П. *Соціальний простір і символічна влада* // П'єр Бурдьє. Харків : Socio-Logos, 2004. 288 с.
16. Пономаренко Ю. О. Національна кухня як специфічний продукт культури Нового часу. *Культура і сучасність : альманах*. 2019. С. 301-306.
17. Ніколенко В. В. *Гастрономічні детермінанти суспільного життя: соціологічний вимір* : дис. на здобуття наук. ступеня д-ра соціол. наук : 22.00.01. Харків, 2015. 441 с.
18. Басюк Д.І. *Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні* / Д.І. Басюк // *Наукові праці НУХТ*. – 2012. – № 45. – С. 128–132
19. Саркісян, Г. О. Роль і значення стимулювання гастрономічного туризму в структурі розвитку регіональних туристичних ринків України [текст]/ Ганна Овсепівна Саркісян // *Український журнал прикладної економіки*. – 2020. – Том 5. – № 1. – С. 312–320
20. *Менеджмент туризму: підручник* / В.К. Кіптенко. К.: Знання, 2010. 502 с.
21. Стеченко Д.М. *Методологія наукових досліджень* : підр. / Д.М. Стеченко, О.С. Чмир. – [2-ге вид. перероб. і доп.]. – К. : Знання, 2007. –С.88.
22. Грабченко А.І., Федорович В.О., Гаращенко Я.М. *Методи наукових досліджень: Навч. посібник*. – Х.: НТУ "ХПІ", 2009. – 142 с.

23. Білуха М.Т. Методологія наукових досліджень : підр. / Микола Тимофійович Білуха. – К. : АБУ, 2002. – С.57-62.
24. Крушельницька О.В. Методологія та організація наукових досліджень : навч. посіб. / Ольга Володимирівна Крушельницька. – К. : Кондор, 2006. – С.87. 4.
25. Цехмістрова Г.С. Основи наукових досліджень : навч. посіб. / Галина Сергіївна Цехмістрова. – К. : Видавничий Дім «Слово», 2004. – С.79.
26. Борисюк О.А. Географічний регіон як об'єкт туристичного маркетингу / О.А.Борисюк, І.М.Дудник, О.П.Беркова// Вісник Київського нац. ун-ту імені Тараса Шевченка. Серія: Географія. 2019. Вип. 1 (74). С. 75-82.
27. Borisyuk O. Web technologies for marketing strategy of industrial tourism development / Borisyuk O., Komarnitskyi I., Khanenko A., Horchynskyi S., Popovych S.// Journal of Theoretical and Applied Information Technology. 2022. № 6. P. 1594-1603.
28. Туризм в Азербайджані. URL: <https://rau.in.ua/>
29. 15 найкращих туристичних місць в Азербайджані 2023 року. URL: <https://www.adotrip.com/uk/blog/places-to-visit-in-azerbaijan>
30. Міністерства культури і туризму Азербайджану. URL: <https://www.azerbaijans.com>
31. Кількість туристів і доходи від туризму в Азербайджані. URL: <https://take-profit.org/statistics/tourist-arrivals/azerbaijan/>
32. Готелі Азербайджану. URL: <https://www.booking.com/gostinicy/country/az>
33. Азербайджанська кухня. URL: <https://uk.wikipedia.org/wiki>
34. Кухня Азербайджану. URL: <https://www.poehalisnami.ua/ua/countries/azerbajdzhan/kitchen>
35. Азербайджанська кухня. URL: <https://crlidubno.org.ua>
36. Кухня Азербайджану. URL: <https://factosvit.com.ua/kuhnya-azerbajdzhanu/>
37. Прості страви азербайджанської кухні. Національна кухня азербайджану та її знамениті рецепти. URL: <https://k-dom.com.ua/prosti-stravi->

azerbajdzhansko%D1%97-kuxni-nacionalna-kuxnya-azerbajdzhanu-ta-  
%D1%97%D1%97-znameniti-recepti/

38. Азербайджанська кухня. URL: <https://www.hisour.com/ru/azerbajjani-cuisine-36783/>
39. Різноманіття страв в азербайджанській кухні. URL: <https://azerbaijan.az/ru/related-information/58>
40. Азербайджанська кухня. URL: <https://mytourbaku.com>
41. Проблеми формування та розвитку ринку послуг ресторанного бізнесу в Азербайджані. URL: [https://www.kname.edu.ua/ilovepdf\\_com-84-86.pdf](https://www.kname.edu.ua/ilovepdf_com-84-86.pdf)
42. Найкращі ресторани Азербайджану. URL: <https://www.tripadvisor.com/Restaurants-g293933-Azerbaijan.html>
43. Тури в Азербайджан. URL: <https://aviko-tour.com.ua/ru/country/azerbaijan/>
44. Тури в Азербайджан з України. URL: <https://kote.travel/countries/azerbajdzhan/>
45. Відпочинок та тури в Азербайджан. URL: <https://www.kalipsoua.com/ua/europa/azerbaijan/>
46. Тури в Азербайджан. URL: <http://hermes-travel.com.ua/tours/tours-in-azerbaijan>
47. Тури Азербайджану. URL: <https://agent.tpg.ua/ru/country-azerbaidzhan/tours>
48. Тури до Баку. URL: <https://kompastour.com/ua/ukr/country/azerbaijan/baku/>
49. Відпочинок в Азербайджані. URL: <https://tcc.ua/countries/azer>
50. Туристична привабливість Азербайджану. URL: [https://repository.ldufk.edu.ua/bitstream/34606048/31235/1/Zb\\_ECON\\_2021\\_5\\_57\\_191-193.pdf](https://repository.ldufk.edu.ua/bitstream/34606048/31235/1/Zb_ECON_2021_5_57_191-193.pdf)
51. Двосторонні відносини у регіоні: Азербайджан. URL: <http://prismua.org/ear-ua-az/>
52. Аналіз світового ринку послуг гастрономічного туризму. URL: <http://molodyvcheny.in.ua/files/journal/2018/9/114.Pdf>

53. 12-те засідання Спільної міжурядової українсько-азербайджанської Комісії з питань економічного співробітництва. URL: <https://mtu.gov.ua/news/31550.html>
54. Концепція ресторану при готелі. URL: <https://jak.koshachek.com/articles/koncepcija-restoranu-pri-goteli.html>
55. Ковальчук А. Національна кухня Азербайджану як складова її туристичної пропозиції. / XXIII Міжнародна науково-практична конференція здобувачів вищої освіти і молодих учених «ПОЛІТ. Сучасні проблеми науки», 4-7 квітня 2023 року.



Карта Азербайджану