

Кулінарна дипломатія є невід'ємною частиною культурної дипломатії і робить це через їжу та кулінарний етикет. Україна в цьому напрямку має велику перевагу, адже національна кухня вже завоювала своїх прихильників по всьому світу, переважно завдяки українській діаспорі та роботі наших дипломатів, які її активно використовують через просування знань про Україну. Якщо раніше кулінарна дипломатія використовувалася у більш традиційний спосіб, тобто на організації офіційних прийомів, вечорів, ярмарків, де можна було скуштувати певні страви, то на сьогодні це радше частина переосмислення нематеріальної культурної спадщини. Саме вивчення гастрономічних традицій та культури приготування та споживання страв – є головною метою проєкту **Українського центру культурних досліджень «Гастроспадщина. Традиції гостинності та культура приготування страв»**.

Активна фаза війни з росією, що розпочалась 24 лютого 2022 року, внесла свої корективи як в культурну, так і в кулінарну дипломатії, зокрема в проєкт Українського центру культурних досліджень. Вже півроку працівники центру досліджують рецепти польової кухні, так звану **«Військову гастроспадщину»** України, яка має неабиякі традиції з давніх часів. Окремо вивчається «Військовий гастрономічний гумор».



Гастрономічний фронт. Головною перемогою України на гастрономічному фронті стало включення до списку нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО елементу нематеріальної культурної спадщини України «Культура приготування українського борщу».

Важливим сегментом боротьби українського народу за свою Незалежність стало створення так званих **«Кухонних військ»**, які з перших днів повномасштабного вторгнення забезпечують їжею військових, медиків, переселенців і всіх, хто потребує такої допомоги. Завдяки гастрономічним ініціативам про Україну зараз більше дізнаються у світі й допомагають їй фінансово. Війна України за відновлення територіальної цілісності і остаточний вихід з-під впливу Росії триває на багатьох фронтах, і гастрономічний – один із них. Гастрономічний фронт важко помітити відразу: тут не так багато яскравих перемог, які могли б стати частиною нового національного міфу. Але війна, яка відбувається в Україні, стосується відразу кількох надзвичайно важливих речей: забезпечення базової потреби в їжі (щонайменше наші воїни не мають бути голодними), дипломатичний спротив і культурна експансія.

Допомога тим, хто потребує цього у складний час; коли українські заклади прагнуть не лише втриматися на плаву і відновити діяльність, але й створити додаткові робочі місця. Крім очевидних втрат у зонах тимчасової окупації та бойових дій, а також збитків від руйнування інфраструктури, багато бізнесів, зокрема в галузі громадського харчування, зупинили діяльність або скоротили персонал. Українські ресторани, кафе та кав'ярні з перших днів воєнного стану налаштувалися на нові реалії. Частина з них почала безкоштовно забезпечувати військових і цивільних людей їжею. Інші зробили зі своїх кухонь волонтерські гастрономічні цехи, готуючи тисячі обідів на добу.



На гастрономічному фронті працюють не лише ресторани чи кафе, а й волонтери. Так, «Львівська волонтерська кухня» розпочала свою діяльність ще у 2014 році, коли Росія розв'язала війну на сході України. Волонтери сушили овочі та формували з них набори, що

годилися для приготування супу чи борщу в польових умовах. Такі овочеві набори надсилали на фронт. Із початком повномасштабного вторгнення проєкт не зупинився, а навіть збільшив обсяги виробництва. Тепер із продуктами їм допомагають благодійники.

Діють також громадські ініціативи, які закривають запити на локальному рівні. Професійні кухарі об'єднуються з волонтерами на базі, наприклад, шкільних їдалень, і готують домашню їжу для захисників: ковбасу, вареники, голубці тощо. Часто до таких ініціатив долучаються переселенці.

У меню різних закладів з'явилися нові позиції або ситуативні назви страв на злобу дня. Одні використовують це як маркетинговий хід, щоб привернути увагу клієнтів, інші кажуть, що кошти з продажу саме з цих страв передаватимуть захисникам. Наприклад, у Полтаві з квітня стартувала благодійна акція «Food полк» на підтримку ЗСУ та Сил ТрО. Місцеві кав'ярні, ресторани та кафе додають до свого фірмового меню страви з тематичними назвами (наприклад, **«бандерівські деруни»** або **«галушки зі смаком перемоги»**), а всі кошти з продажу відправляють на підтримку захисників.

Розглянемо практики нашого часу. Світова кулінарна спільнота потроху розриває будь-які зв'язки з Росією (прощайте, Michelin Guide і престижна премія 50 best restaurants). Натомість щодня тисячі закладів по всьому світу, від Великобританії до Австралії, готують українські страви. Легендарні шефи не просто підтримують Україну, але й збирають значні суми для гуманітарних фондів, які допомагають нам. Так під час війни шеф-кухар **Юрій Ковриженко** популяризує українську кухню у Великій Британії та збирає кошти на підтримку України. За 4,5 місяці масштаб зборів збільшився у 350 разів: від £500 до £176 000. Продовжуючи фандрейзити, пан Ковриженко знайомить з борщем і баношем Бориса Джонсона та відкриває в Лондоні власний ресторан, куди влаштовує українських переселенців. «Британці кажуть, ми рухаємось темпами, якими тут не рухається ніхто, – розповідає шеф. – Але ми українці, в нас немає вибору».

Як їжа допомагає виграти війну? Якщо проаналізувати досвід Юрія Ковриженко, то ми побачимо його поступові кроки:

Крок перший – фронтом боротьби стала робота з «відміни» російської кулінарної спільноти. Він певний час звертався до колег з Росії, щоб мотивувати протистояти війні. «Скоро побачив, що їм або все одно, або вони підтримують свого президента», – каже Ковриженко. Довелось обрати іншу стратегію – наступ.

Крок другий – наступ. За підтримки посольств України в Італії, Франції та Великій Британії команда Ковриженка закликала найбільші кулінарні гіді світу – Michelin, The World's 50 Best Restaurants, San Pellegrino – виключити зі списків росіян. До тиску доєдналися інші представники гастрономічної спільноти України. Зрештою рейтинги обірвали співпрацю з Росією. Так, 4 березня 2022 року гід Michelin заморозив проєкти та публікації про московські ресторани.



Крок третій – збір коштів для підтримки ЗСУ та українців. Першим фандрейзером стало засідання асоціації шеф-кухарів Великої Британії під патронатом принца Чарльза Royal Academy of Culinary Arts у Ліверпулі. На засіданні Ковриженко зібрав перші £500 для України, які перевів організації World

Central Kitchen.. Також він співпрацював з фондом «Маша» Марії Єфросиніної, що підтримує зазнавших насильства жінок і дітей, з фондом Олександра Усика, який опікується постраждалим від війни цивільним населенням України, та фондом Анни Шевченко, що збирає на аптечки першої допомоги для ЗСУ.

Нові проєкти запустили **Євген Клопотенко з Інною Поперешнюк** відкривши у Львові ресторан швидкого обслуговування «Інші», де окрім меню за оплату є ще й безкоштовне.

У Запоріжжі та Дніпрі служба доставки суші та піци **Rock'n'Roll** перепрофілювала заклади — тепер вони виробляють вакуумовану їжу з доставкою до «гарячих» точок. Навіть піцерії Маріуполя «МОКО ПІЦА» готували 40–50 піц і доставляли їх до блокпостів, коли було ще безпечно. Вибравшись із Маріуполя, вони продовжили волонтерити і за підтримки організації World Central Kitchen, що покриває витрати, годують переселенців у Дніпрі.

Шаленої популярності набула так звана **«підвішена» кави**. У закладах, що запроваджують таку пропозицію, «підвісити» горняк американо чи лате може кожен охочий. Для цього треба оплатити напій, а пізніше ним зможе посмакувати хтось із військових. Деякі ресторани та кейтеринги пропонують «підвішені» обіди для захисників, а ресторатор Діма Борисов запустив ініціативу «підвішена шаурма для військових». Будь-хто може замовити благодійну шаурму та пончики на сайті або через мобільний застосунок. Щойно збирається партія з 60 порцій, її приготують і відправлять одному з військових підрозділів, які працюють у Києві та регіоні. Згодом пропозицію доповнили «підвішеними сирниками».



Цікаві ініціативи що проводяться разом з гастрогідесою **Оленою Павловою** та переселенцями у Вінниці. Тут в розроблена програма **гастрономічної терапії**: відбуваються кулінарні майстер-класи, досліджуються особливості подільської кухні та готуються різні страви до свят.

Благодійний розпродаж книг та марафон української кухні від відомих шеф-кухарів України. Так спочатку вийшла друкована книга «100 рецептів на кожен день» від **Ольги Мартиновської та Володимира Ярославського**. З початком повномасштабної війни, кулінари звернулися до людей у соцмережах із закликом робити пожертви шляхом покупки електронної версії своєї книги. Принцип простий: вносите будь-який донат на ваш розсуд та забираєте кулінарні й кондитерські ексклюзиви в електронному форматі. Або вивчайте українську кухню на марафоні. Книги та доступ до марафону надходять на e-mail учасників. 50% від суми донатів переводяться на лікування постраждалих від війни.

Їжа потребує ресурсів: людських, продуктових, рослинних, тваринних тощо. В Україні запущено Програму **«САДИ ПЕРЕМОГИ» (VICTORY GARDENS)**. Мета – посади свій сад Перемоги та допоможи плідно використати кожен клатик нашої землі задля спільної Перемоги! Крім непрямої допомоги військовим зусиллями, такі сади також розглядались



як **«покращення морального духу»** громадян, оскільки садівники мали змогу пишатися своєю працею та отримувати винагороду у вигляді врожаю.

Таким чином кулінарна дипломатія і «gastrodiplomacy» є важливим інструментом зовнішньої політики, а українська кухня – ключом до взаєморозуміння та співпраці між народами.

«У глобалізованому світі наша національна їжа є одним із важливих драйверів нашої ідентичності та ефективним інструментом комунікації. Вона стає нашою другою мовою, допомагає розповісти світові про те, які ми є.

«Відчути смак України, відкрити Україну та традиції гостинності, пізнати культуру приготування та споживання страв – саме ці складові є одним з основних важелів залучення зовнішніх туристів до нашої країни після **ПЕРЕМОГИ УКРАЇНИ** та мають стати стратегічним напрямком розвитку туризму та креативних індустрій в Україні.