

**Сарксян С.Н.**, студентка факультету менеджменту та бізнесу ВП «МФ КНУКіМ»;

Науковий керівник:

**Гаврилова О.В.**, к.п.н., доцент кафедри культурології ВП «МФ КНУКіМ»

## **ВИКОРИСТАННЯ ЕЛЕМЕНТІВ ВІРМЕНСЬКОЇ КУЛЬТУРИ У РЕСТОРАННІЙ ІНДУСТРІЇ І ЇХ ВПЛИВ НА ТУРИСТИЧНИЙ БІЗНЕС МИКОЛАЇВЩИНИ**

Україна – багатонаціональна країна, у якій проживає більше 100 національностей. Різноманітні природні явища, економічні й політичні події сприяли переселенню представників інших народів, і як наслідок, відбувся взаємообмін національних культур. Одна з таких національностей – вірмени. Діаспора – релігійні та етнічні групи, що живуть у нових для себе районах як національно-культурні меншини [1]. Громади вірмен в Україні існують з давніх часів, що підтверджено згадками у роботі відомого вченого вірменського походження Ананія Ширакаці «Географія» і продемонстровано в сказанні про започаткування міст Києва і Куара.

У 1988 році у Вірменії о 12-й годині відбувся землетрус шкалою у 10 балів, унаслідок цього природного явища було повністю зруйновано 58 сіл, 3 великих міста і ще понад 300 населених пунктів – понад 514 000 людей залишились без даху над головою. Ураховуючи ці обставини, вірмени були вимушені залишити рідну землю, багато з них знайшли свій новий дім в Україні.

Згідно з переписом населення України 2001 року, вірмени нараховують близько 100 000 осіб.

З часом, емігранти шукали місце роботи, у більшості випадків пов'язане зі сферою послуг або торгівлею. Починаючи власну справу, поступово розвивали готельно-ресторанну індустрію України. У результаті сформувалась велика кількість етноресторанів, де представлена українська, вірменська кухня та культура.

Вірменська кухня – одна з найсмачніших, насичених і поживних кухонь світу, і що цікаве – найдавніша в Закавказзі. Акцент у більшості зроблений на м'ясних виробах з додаванням різних вірменських спецій, що надає страві незабутній і витончений смак. Характерна особливість вірмен – відсутність поняття «сніданок, обід або вечеря»: вони «їдять хліб» саме так вірмени називають будь-який прийом їжі. Хліб у вірменського народу користується великою повагою, це пов'язано із тим,

що вірмени є першими християнами і з великою тремтливістю відносяться до своєї релігії, в зв'язку з цим, хліб у вірменського народу асоціюється з плоттю Ісуса.

Прикладом етноресторанів в м. Миколаєві є «Garikof Palace» і «Вірменія». Проаналізуємо їх особливості докладно.

Ресторан «Garikof Palace» існує у Миколаєві близько 10 років. Метою власника було створення унікального закладу з етнічними мотивами, яким би пишались Миколаївці. На сьогоднішній день цей ресторан є одним з найкращих у Миколаєві. Він славиться не тільки великим вибором страв, але й дизайном – європейська, японська, українська та кавказька кухня пропонується у відповідному залі, що оформлений у етнічному стилі. Його власник – Гарік Володимирович народився у Вірменії у м. Мартуні.

У так званому вірменському стилі витримані Коньячний «Brandy Paradise» і центральний зали «Fashion Bar». Для цього стилю характерним є використання імітації золота і срібла, великих, масивних люстр, у яких лампочки нагадують свічки, високих дзеркал, обведених позолотою, шкіряних меблів з деревиною темного кольору, дверей з червоного дерева, одним словом – розкіш. Етнічними акцентами у оздобленні коридору є цикл у позолочених рамках – вишитий вірменський алфавіт і арнаменти, вірменський музичний інструмент дудук з історією його виникнення. Не меншого захоплення викликає оздоблення убірної кімнати: позолочений з візерунками унітаз і умивальник з етнічними малюнками.

Ураховуючи той факт, що ресторан «Garikov Palace» представляє в більшості вірменську культуру, власник ресторану Гарік Володимирович з великою повагою ставиться і до інших національностей, кухню і культуру яких пропонує у своєму закладі.

Японському залу «Koroko sushi» притаманна витончена простота, що є домінуючою рисою японського інтер'єру. Головний акцент у дизайні залу «Koroko sushi» зроблено на чистих кольорах у поєднанні з природними матеріалами. Стіни і меблі витримані у червоній кольоровій гаммі з чіткими геометричними формами, що є символом поваги до Сонця та вогню, означає силу, мужність, мир і безпеку сім'ї. Увагу приділено освітленню приміщення, що створює ефект спокою та затишку.

Кальянний зал витримано з етнічними елементами індійського стилю. У інтер'єрі цього залу широко використовуються червоно-золоті кольори, візерунки, розкішний декор, предмети із золота, витончені і різьблені меблі з натурального дерева. Важливе значення у декорі надано текстильним виробам з багатоманітними орнаментами.

Приємне обслуговування, гарний дизайн та смачна кухня – основи на яких тримається ресторанна справа, саме тому ресторан «Garikov Palace» користується популярністю.

Для створення відповідної атмосфери і збільшення клієнтопотоків ресторан «Garikov Palace» проводить event- market: концерти, заходи, один з таких відбувся у вересні 2017 року, із зірок був запрошений співак України вірменського походження – Арсен Мірзоян.

Також Миколаєві на вулиці Суднобудівників 7, існує ресторан «Вірменія». Дизайн території ресторану наповнено етнічними вірменськими мотивами – огорожа з натурального каміння обвита гілками дерев, глиняний вірменський глек, як символ вірменської культури. Перед самим входом розташована у мініатюрі дерев'яна голова язичницького бога з пантеону вірменських богів з вершини гори Немрут – гробниці царя Коммагене Антіоха I Теоса (об'єкт Всесвітньої спадщини ЮНЕСКО), що називав себе нащадком Олександра Македонського і Дарія I-го, рід якого пов'язаний з вірменською династією Ервандуни.

Заклад має свій зелений сад, посеред якого розташований великий фонтан, навколо якого розставлені столи з натурального дерева.

У оформленні приміщення домінує неокласика. Високі стелі, світла кольорова гамма без яскравих акцентів, мінімум прикрас. Підлога з чорного і білого кахлю, білі стелі з кованими люстрами, м'які і білосніжні стільці надають особливої ніжності. Над столами вивішені полиці з традиційним глиняним посудом, старовинними годинниками і коньяками вірменських виробників, яким у вірменській культурі надано поважне місце. У коридорах ресторану «Вірменія» можна побачити картини з зображенням вірменських національних глеків.

Унікальною особливістю ресторану «Вірменія» є обслуговування – офіціанти зустрічають гостей виключно у національному вірменському одязі, що надає надзвичайної краси і колориту.

Ураховуючи той факт, що вірменська кухня – одна з найдавніших кухонь світу, скотарство на вірменських нагір'ях здавна формувалось і, як наслідок, привело до різноманітних культивованих видів худоби й птахів. Також у вірменській кухні є надзвичайно маловживане для інших кухонь сполучення різних видів м'яса в одній страві, як наприклад страва «Арганак».

Ресторани «Garikov Palace» і «Вірменія» – це затишні заклади, де можна приємно провести свій вечір та відпочити, скуштувати смачні, соковиті страви національної вірменської кухні під приємну, легку музику. Спокусливий аромат гарячого, соковитого шашлику, фаршированої риби, свіжих овочів і вишукані коньяки вірменських виробників змусять повернутися вас знову, особливо користуються популярністю такі вірменські страви, як «долма», «тжвжжик», «хашлама», «арганак», «флор», «чхртма».

Долма – це вірменські «голубці», різниця в тому, що загортають фарш зі спеціями в молоді, ніжні виноградні листя, подають дане блюдо з часником і вірменським кисло-молочним продуктом «мацоні», який має корисні властивості.

«Гжвжжк» являє собою дуже поживну страву, а саме – печінку, обсмажену в томатному соусі з додаванням витончених спецій, запашної зелені та соковитої цибулі. Страви вірменської кухні дуже відомі своїми рецептами з м'яса, одне з таких – «хашлама».

«Хашлама» вимагає довгого часу приготування, в цілому казані, на відкритому вогні, тушать у власному соку баранину, яловичину, картоплю і овочі. У дану страву додають близько 10-15 різноманітних спецій, такі як: петрушка, кінза, базилік, естрагон, перець духмяний горошком, перець чорний мелений, селера і гвоздика, також для того, щоб надати незабутній смак, додають червоне домашнє вино.

«Арганак» – одна з найдавніших страв вірменської кухні, у якій поєднують м'ясо оленини, курки, відварюючи у своєму соку та бульйоні, добавляючи свіжі овочі та ароматну зелень. Не меншої уваги заслуговує суп з яловичини та курагою, відварених у томатному соці з додаванням прянощів. Популярна вірменська страва

«Флол» – це вірменський варіант українських «галушок». Відварені кулькі з тіста, разом з яловичиною у томатному соусі та шпинатом.

«Чхртма» – страва, яка буде до смаку кожному гурману. Густиий та ароматний суп з курки з додаванням шафрану.

Висновок. Представники вірменської діаспори не лишили свою етнічну самобутність, незважаючи на тривале проживання в Україні, а навпаки – формують, створюють і будують об'єкти для формування сприятливого позитивного іміджу країни і розквіту етнотуризму. Наприклад, ресторани «Garikov Palace» і «Вірменія» дозволяють спробувати вірменську культуру на смак!

### Список використаних джерел:

1. Тлумачний словник української мови. Електронний ресурс. – Режим доступу: <http://eslovnyk.com/%D0%B4%D1%96%D0%B0%D1%81%D0%BF%D0%BE%D1%80%D0%B0>. – Назва з екрана.