

Безчасний О.У.

доктор економічних наук, доцент,
Таврійський національний університет імені В.І. Вернадського
ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-2663-4688>

Мітал О.Г.

кандидат економічних наук, доцент,
Таврійський національний університет імені В.І. Вернадського
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-4101-3081>

Петровська І.О.

кандидат економічних наук, доцент,
старший науковий співробітник,
Таврійський національний університет імені В.І. Вернадського
ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-2716-1990>

Bezchasnyi Oleksii, Mital Olena, Petrovska Iryna

V.I. Vernadsky Taurida National University

МАРКЕТИНГОВІ ЗАСОБИ ПРОСУВАННЯ КАРАЇМСЬКОЇ КУХНІ У ЗАКЛАДАХ ГОСТИННОСТІ УКРАЇНИ: ЗНАЧЕННЯ КАРАЇМСЬКОЇ КУХНІ ДЛЯ УКРАЇНСЬКОЇ КУЛЬТУРИ ТА ЇЇ ПОПУЛЯРИЗАЦІЯ

У статті здійснено комплексний аналіз маркетингових засобів просування караїмської кухні в закладах гостинності України, розкрито її унікальну роль у формуванні української культурної ідентичності та розвитку міжкультурного діалогу. Автори акцентують увагу на сучасних тенденціях глобалізації та інтеграції етнічних кухонь у національний простір гостинності, підкреслюючи значення караїмської кулінарної спадщини як важливого елементу багатонаціональної гастрономічної карти України. У процесі дослідження проаналізовано історичний розвиток караїмської кухні, її вплив на соціокультурне і гастрономічне середовище, а також сучасні підходи до популяризації страв через інноваційні ресторанні проекти, зокрема ресторан «Яш» у Києві. Окрема увага приділена караїмським пиріжкам з м'ясом баранини («ет аяклак»), які стали кулінарною візитівкою Мелітополя і внесені до Національного переліку елементів нематеріальної культурної спадщини України. Визначено основні проблеми, що перешкоджають широкому впровадженню караїмської кухні в закладах гостинності: недостатня розробленість ефективних маркетингових стратегій, обмежена кількість закладів, які пропонують автентичні страви, а також ризик втрати автентичності рецептів і технологій їх приготування під впливом глобалізаційних процесів та ресторанних трендів. Стаття підкреслює важливість розробки комплексних механізмів популяризації караїмської кухні, включаючи збереження традицій, залучення молодого покоління, освітні ініціативи та впровадження інноваційних маркетингових інструментів. Вона розглядає внесок караїмів у розвиток української культури і гастрономії, звертає увагу на необхідність державної підтримки та створення сприятливих умов для інтеграції караїмських кулінарних традицій у сучасний ринок гостинності України.

Ключові слова: караїмська кухня, Крим, гостинність, маркетинг, просування, ресторанне господарство, культура народів Криму, етнічні меншини України, івент-маркетинг.

Постановка проблеми. У контексті сучасних тенденцій глобалізації та посилення міжкультурної взаємодії, особливого значення набуває збереження та інтеграція етнічних кухонь у національний простір гостинності. Караїмська кухня – унікальний пласт кулінарної спадщини, який не лише збагачує українську гастрономічну карту, але й сприяє формуванню

толерантного соціального середовища проживання й розвитку корінних народів України. Вивчення маркетингових засобів її просування у закладах гостинності є актуальним завданням сучасної культурології, гастрономії та маркетингу.

Аналіз останніх досліджень та публікацій. Останні роки характеризуються зростанням наукової



та публіцистичної уваги до караїмської кухні, як унікального елементу української культурної спадщини. У низці публікацій простежується історичний шлях караїмів на теренах України, Литви, Польщі, а також розкривається значення їх кулінарних традицій у формуванні багатонаціонального простору гостинності. Зокрема, автори акцентують на автентичності рецептів, особливостях приготування страв, а також на ролі караїмської кухні у міжкультурному діалозі та збереженні ідентичності народу.

Особливої уваги заслуговують публікації, присвячені караїмським пиріжкам з м'ясом баранини («ет аяклак»), які стали кулінарною візитівкою не лише Мелітополя, а й інших караїмських громад. Збереження цієї традиції підтвержене її внесенням до Національного переліку елементів нематеріальної культурної спадщини України [1], що підкреслює її державне і культурне значення. Окремі роботи розглядають інтеграцію караїмської кухні у сучасні заклади гостинності, аналізують маркетингові підходи до популяризації страв через інноваційні ресторани проєкти, як-от ресторан «Яш» у Києві.

У багатьох літературних та інтернет-джерелах розглядається соціокультурний контекст: відродження національної свідомості караїмів, визнання їх етнічної самобутності на державному рівні в Україні, Польщі та Литві, а також вплив кулінарної спадщини на сучасне суспільство. Публікації містять детальні описи традиційних страв, технологій приготування, ритуальних особливостей їх приготування та вживання, а також аналізують причини та наслідки трансформації караїмської кухні в умовах глобалізації.

Загалом, аналіз публікацій свідчить про необхідність комплексного підходу до вивчення караїмської кухні: від історичних аспектів і етнічної ідентичності – до сучасних маркетингових стратегій просування. Роботи демонструють багатогранність цієї теми, а також актуальність її для українського культурного середовища, гастрономії та туризму.

Попри зростання інтересу до караїмської кухні та її визнання на державному рівні, залишається недостатньо розробленими ефективні маркетингові стратегії для її популяризації у широкому гастрономічному просторі України. Відсутність системної підтримки та обмежена кількість закладів, які пропонують автентичні страви караїмів, створюють труднощі для інтеграції цієї кухні у сучасний ринок гостинності.

Крім того, збереження автентичності рецептів та технологій приготування потребує постійної уваги, оскільки глобалізація і ресторани тренди можуть призводити до спрощення чи змін традиційних страв. Важливо також розробити дієві механізми для залучення молодого покоління до збереження і передачі наступним поколінням кулінарної спадщини караїмів, щоб вона не втратила своєї унікальності з плином часу.

Формулювання цілей статті полягає у визначенні ролі караїмської кухні, як важливого елементу української культурної спадщини, та дослідженні маркетин-

гових інструментів для її ефективного просування у закладах індустрії гостинності України.

Виклад основного матеріалу. Караїми – одна з найдавніших етнічних спільнот України, що внесла вагомий вклад у розвиток культурного та гастрономічного простору країни. Вони вважаються одним з найдавніших народів, що проживає на території України. Традиції караїмської кухні сягають хозарського періоду (VIII–X ст.). [2] Унікальні рецепти, способи приготування та традиції караїмської кухні органічно вплелися у побутові і святкові практики української громади. Таким чином, популяризація цієї кухні сприяє зміцненню ідентичності, міжкультурному діалогу та збереженню багатонаціональної спадщини держави.

Караїмська національна свідомість після розпаду Радянського Союзу відроджувалася паралельно з українською. Караїми боролися за свою національну ідентичність на території країн Балтії, Криму, Польщі. На початку 1990-х у Мелітополі діяла недільна школа для дорослих, фольклорний ансамбль, пізніше видавали книжки, влаштовували зустрічі і святкування. 2016-го р. дві мелітопольські вулиці перейменували, надавши їм імена місцевих караїмів – Стамболі і Танатара. [3] Караїми Литви офіційно визнані корінними жителями завдяки зусиллям департаменту національних меншин, який займається питаннями культурної спадщини та розвитку народів, що проживають на території країни. [4]

Польське законодавство офіційно визнає тільки чотири етнічні меншини: караїмів, лемків, ромів і татар. Основним місцем поселення караїмів став Крим. Караїми відігравали важливу роль у середньовічному та новочасному татарському Кримському ханстві, про що свідчить надзвичайно цінне для караїмської традиції покинуте скельне місто Чуфут-Кале. Уже в часи середньовіччя караїми з Криму заснували кілька осередків на території Русі й Литви. Історія караїмської громади в Галичі на Червоній Русі сягає XIII століття, зокрема часів короля Данила Галицького. Приблизно 1397 року великий князь литовський Вітовт привіз караїмів у Литву й поселив у Троках (сучасний Тракай) і біля північного кордону з Лівонською державою Тевтонського ордену, неподалік Паневежиса. Наприкінці XIV або ж у XV столітті караїми прибули до Луцька на Волині. З кінця XIV століття всі населені пункти, де мешкали караїми, перебували під владою Ягеллонів, а згодом ввійшли до складу Речі Посполитої. У 1441 року Казимир Ягеллончик надав місцевій караїмській громаді Магдебурзьке право, забезпечивши міське самоврядування з власним війтом. [5]

З XIII ст., після розгрому Хозарії київським князем Святославом Завойовником, караїми оселилися на території Кримського півострова. Звідти через загрози, спричинені Кримською війною (1853–1856 рр.), у середині XIX ст. потрапили до Мелітополя. З часом місцеві жителі познайомились з караїмською кухнею. Її особливість полягає у вживанні та поєднанні різних видів баранини з тістом. Найбільш відомою стравою і кулінарною візитівкою не тільки караїмів Мелітополя,

а й інших караїмських громад України, а також Польщі і Литви, де караїми проживають з XIV ст., стали караїмські пиріжки з м'ясом баранини («ет аяклак»). «Народилися» вони на історичній території проживання караїмів у Криму, а в Литві (Тракаї) та Польщі мають назву кібіни (караїмською: «кьибини»). [6]

Збереження стародавніх традицій є ключовим чинником привабливості для дослідників та поціновувачів етнічної гастрономії. В основі караїмської кухні лежить філософія гармонії простоти та витонченості. Вона вирізняється застосуванням локальних, натуральних продуктів, дотриманням автентичних рецептів, а також особливими технологіями приготування страв – «етлі кобете», «янтики», «шурпа», пироги. У караїмській, як і в інших національних кухнях, узагальнено досвід багатьох поколінь, результат багатоговікового природного відбору продуктів та їх поєднань, що найбільше відповідають смаку народу. Особливістю кухні караїмів є вживання в різних видах баранини в поєднанні з тістом, овочами, фруктами, горіхами.

У 2018 році наказом Міністерства культури України № 995 елемент «Традиція приготування ет аяклак (караїмський пиріжок з м'ясом). Досвід караїмів Мелітополя» було взято під охорону держави та внесено до Національного переліку елементів нематеріальної культурної спадщини України (охоронний номер 013. нкс). [7]

У харчуванні караїмів Криму значну роль відігравали м'ясні страви – перевага віддавалася баранині, проте вживали також телятину, м'ясо індички. Серед популярних страв – «сількме» – баранина, що готувалася разом з овочами (картоплею, квасолею, томатами, баклажанами, перцем, цибулею, зеленню), тефтелі («кефте») з горіхами і родзинками; індичка із фруктами (айвою, кизилом), качка під тістом і курка, фарширована горіхами, родзинками, вишнею; серед традиційних м'ясо-овочевих страв – «сарма», «мусака»; фаршировані різноманітною начинкою помідори, перець, кабачки; яблука, айва. Поширеними були страви із сушеного і в'яленого м'яса («какач», «бастирма», «суджук» тощо). Караїмська кухня відзначалася різноманітними соусами. Серед них – «катик» – кисло-молочний продукт як улюблена приправа до гарячого м'яса, також соуси з гороху і квасолі, чорносливу, різноманітних фруктів і ягід. Широко вживали молочні продукти – «каймак» (вершки, сметану), «кашкавал» (бринзу), «сузьте» (м'який сир). Серед улюблених напоїв – «буза» («максима») – слабоалкогольний напій із пшоняного борошна, «айран» (із кислого коров'ячого, овечого чи козиного молока), «кошаф» (узвар зі свіжих і сушених фруктів). Традиційними стравами із тіста були «комеч», «катлама» – круглий печений корж, «калин» – булка, «етмек» – хліб, «пите» – коржик, калачик. Караїми славилися пирогами: «кобетами», «куветами» – круглими пирогами із м'ясом; «хамурдолмами» – подібними до дрібних пельменів; «чирчирами» – смаженими в олії пиріжками з м'ясом; «саримчиками» – пиріжками трикутної форми та ін.

Луцькі караїми готували «барбуленик» (картоплю терли як на картопляники, перекладали її фаршем із дрібно різаної баранини та запікали в печі); «кіниш» (пиріжки із сиром, перемішаним із зеленою цибулею і залитим сметаною), «кибини» (пиріг у формі півкола з краями у вигляді гребінця зі специфічною начинкою – дрібно порізаним м'ясом, свіжою капустою, перцем).

Серед ритуальних страв у кримських караїмів – біла солодка халва («ак алва») з горіхами, що супроводжує радісні події, а також солодкувато-гірка халва («кара (олюм) алва») темного кольору як жалобна страва (на поминках, на сьомий день); халва розради («хазар катмаги»), яку подавали на поминальний 40-й день. [8]

У Києві страви караїмської кухні представлені переважно у закладах кримськотатарської кухні та певних інноваційних ініціативах. Так, ресторан «Яш», який є новим проектом від ресторанної компанії «Manana Family», пропонує страви українців, кримських татар, караїмів і кримчаків. Ідея зі стравами корінних народів України з'явилася від бажання відродити давні гастрономічні спогади виконавчого директора «Manana Family» Олександра Данильчука про кримський заклад «Караїмські кенаси». [9]

Нажаль, закладів, що пропонують кухню корінних народів Криму, зокрема караїмів, поки що дуже мало.

Попри обмежену кількість ресторанів, які спеціалізуються на стравах караїмської кухні, інтерес до неї серед українців та гостей країни поступово зростає. Такий попит є показником того, що гастрономічна спадщина корінних народів та інших малих етнічних груп може стати справжнім культурним мостом, який об'єднує покоління та створює можливість для збереження унікальних традицій у сучасному суспільстві. Популяризація караїмської кухні – це шлях до взаєморозуміння та збагачення багатонаціонального українського простору. Для просування караїмської кухні в гастропростір України, на нашу думку, необхідно скористатись комплексом маркетингових заходів.

Ефективне просування караїмської кухні у закладах гостинності базується на комплексному використанні цифрових, подієвих, партнерських, PR- та мерчендайзингових стратегій.

• **Діджитал-маркетинг:** Для популяризації караїмської кухні надзвичайно важливо створити якісні, сучасні вебсайти, які не лише презентують автентичні рецепти, історію страв та традиції, а й пропонують інтерактивні елементи – наприклад, онлайн-замовлення страв, віртуальні тури кухнею, відеоуроки з приготування «ет аяклак» чи «кибинів». Активне ведення сторінок у соціальних мережах (Facebook, Instagram, TikTok) допоможе залучити нову аудиторію, дозволить демонструвати процес приготування, публікувати історії караїмських сімей, а також організовувати конкурси та флешмоби – як от «Смак караїмського пиріжка удома». Інформаційні блоги можуть стати джерелом знань про гастрономічну спадщину, глибше розкривати філософію кухні, особливості використання локальних продуктів, а також знайомити з культурними подіями

громади. Такий комплексний підхід у цифровому просторі дозволяє розширити впізнаваність караїмських страв та створити потужну платформу для об'єднання шанувальників етнічної кухні.

• **Івент-маркетинг:** Організація гастрономічних фестивалів, тематичних вечорів, дегустацій та майстер-класів із приготування караїмських страв – це можливість не лише ознайомити гостей із кухнею, а й занурити їх у атмосферу караїмської культури. Наприклад, проведення «Днів караїмської кухні» у ресторанах Києва, Луцька, Львова, інтерактивних майстер-класів для дітей та дорослих із приготування «ет аяклак», демонстрація традиційних обрядів, знайомство з історією народу – усе це сприяє формуванню лояльної спільноти, розширенню туристичної активності та культурному обміну. Гастрономічний туризм може включати екскурсії до місць, пов'язаних із караїмською історією, тематичні маршрути з відвідуванням закладів, що пропонують автентичні страви, а також участь у етнічних святкуваннях.

• **Бізнес-колаборації стейкхолдерів:** Встановлення партнерських відносин із відомими шеф-кухарями, рестораторами, туристичними агентствами та культурними установами відкриває нові можливості для просування караїмської кухні. Спільні проекти, як-от створення сезонних меню, кулінарні марафони, гастрономічні шоу, участь у міжнародних фестивалях чи організація тематичних вечорів у музеях та етнокультурних центрах, сприяють розширенню аудиторії та інтеграції караїмської кухні у сучасний гастрономічний простір. Такі колаборації також дозволяють транслювати цінності громади, об'єднувати різні етнічні групи навколо ідеї збереження та популяризації кулінарної спадщини.

• **PR-кампанії:** Активна медійна присутність – публікації у національних та регіональних ЗМІ, участь у телепередачах, гастрономічних шоу, використання агентів змін – інфлюенсерів, та лідерів думок – є важливим інструментом для підвищення впізнаваності караїмської кухні. Наприклад, спеціальні рубрики у кулінарних журналах, тематичні сюжети на телебаченні, інтерв'ю з представниками караїмської громади, запрошення зіркових шефів для демонстрації автентичних страв, а також залучення блогерів, які розповідають про свої гастрономічні враження під час дегустації «ет аяклак» чи «кибинів». Такий підхід допомагає не лише розширити цільову аудиторію, а й сформувати позитивний імідж караїмської кухні як частини багатонаціональної спадщини України.

• **Мерчендайзинг:** Розробка брендваної продукції, сувенірів, тематичних меню та презентація фірмових страв – це не лише маркетинговий інструмент, а й спосіб закріпити у свідомості гостей унікальність караїмської кухні. Наприклад, можна створити лінію посуду з караїмськими орнаментами, випускати кулінарні книги, брендвані фартухи чи набори спецій й напівфабрикатів для приготування «ет аяклак» вдома. Тематичні меню у ресторанах та кафе, що підкреслюють автентичність та історію страв, а також презенту-

ція фірмових страв під час гастрономічних подій, допоможуть зробити караїмську кухню помітною та бажаною для широкого кола відвідувачів.

Упровадження тематичних караїмських вечорів у закладах Києва, Львова, Одеси та інших міст України показує високу ефективність у залученні нових відвідувачів і формуванні лояльної гастрономічної спільноти. Активна присутність у соціальних мережах, інтерактивні майстер-класи та дегустації сприяють глибшому ознайомленню з історією та особливостями караїмської кухні. Ефективність таких заходів підтверджують позитивні відгуки гостей, розширення партнерської мережі та зростання туристичної активності.

Для успішної популяризації караїмської кухні у сфері гостинності доцільно застосовувати такі стратегії:

• **Впровадження тематичних меню, сезонних акцій та гастрономічних подій за участю караїмських шеф-кухарів.** Для популяризації караїмської кухні у закладах гостинності важливо створювати спеціальні меню, присвячені караїмським стравам, з акцентом на сезонні продукти та традиційні рецепти. Наприклад, можна організувати «Караїмські тижні» з вишуканими стравами, які готують запрошені шеф-кухари-караїми. Такі заходи сприяють залученню нових відвідувачів, створюють атмосферу свята, стимулюють інтерес до гастрономічної спадщини та зміцнюють позиції караїмської кухні у сучасному ресторанному просторі. Тематичні події допомагають формувати позитивний імідж та лояльну спільноту навколо автентичної кухні.

• **Використання автентичних рецептів, локальних продуктів та створення інтерактивних форматів взаємодії з гостями (вікторини, презентації, дегустації).** Автентичність є ключовою цінністю караїмської кухні, тому важливо використовувати оригінальні рецепти та локальні інгредієнти, які відображають традиції народу. Заклади можуть організувати дегустації, під час яких гості матимуть змогу скуштувати «ет аяклак», «кибини», супи та десерти, що готуються за стародавніми технологіями. Інтерактивні формати – вікторини про історію караїмів, презентації страв із розповідями про їх походження, супроводження караїмською народною музикою й піснями; майстер-класи – сприяють глибшому зануренню у культуру та створюють незабутні враження. Такий підхід не лише підвищує обізнаність, а й надихає гостей на відкриття нових гастрономічних горизонтів.

• **Розширення партнерств із туристичними операторами, культурологами, етнічними спільнотами.** Активна співпраця із туристичними агентствами, культурними інституціями та представниками етнічних громад відкриває нові можливості для просування караїмської кухні. Спільні проекти, гастрономічні тури, участь у фестивалях, тематичних вечорах та освітніх заходах дозволяють залучати ширшу аудиторію, популяризувати традиції та розширювати туристичну активність. Така взаємодія допомагає інтегрувати караїмську кухню у культурний простір України, сприяє збереженню унікальної спадщини та об'єднує

різні покоління навколо спільних цінностей. Так, у Луцьку та Галичі було реалізовано проєкт «Караїмщина». В основі його назви – Караїмщина, тобто землі, які князь Вітовт дав караїмам у Луцьку і на яких вони оселилися в XIV ст. Згодом цю назву вживали щодо вулиці, де жили караїми – нинішньої Караїмської. [10]

• **Навчання персоналу історії, традицій та технологій караїмської кухні для забезпечення високого рівня обслуговування.** Освітні програми для персоналу – запорука якісного сервісу та автентичної атмосфери. Працівники ресторанів, кафе та готелів мають знати не лише рецепти, а й розуміти історичний контекст, особливості традицій, філософію караїмської кухні. Це дозволяє відповідати на питання гостей, проводити екскурсії меню, організовувати відповідне музичне супроводження, розповідати цікаві факти та легенди. Такий підхід формує довіру, підвищує рівень обслуговування та сприяє збереженню культурної спадщини.

Висновки. Аналіз сучасних підходів до популяризації караїмської кухні у сфері гостинності свідчить

про її потужний потенціал як культурного, гастрономічного та туристичного ресурсу. Інтеграція автентичних страв, тематичних культурно-мистецьких заходів, партнерств і освітніх програм забезпечує зростання впізнаваності та залучення нових аудиторій. Вдале поєднання традицій з інноваційними форматами дозволяє формувати лояльну спільноту, зберігати та примножувати багатотисячову спадщину караїмського народу.

Подальші дослідження можуть бути спрямовані на глибше вивчення впливу гастрономічних подій на розвиток локального туризму, аналіз ефективності різних маркетингових стратегій, а також на розробку інноваційних форматів взаємодії з гостями. Важливим напрямом є вивчення соціокультурного впливу караїмської кухні на міжетнічний діалог та формування мультикультурного простору. Збереження та популяризація кулінарної спадщини потребують подальших наукових та практичних напрацювань, що сприятимуть інтеграції караїмської культури у сучасну гастрономічну карту України.

Список літератури:

1. Національний перелік елементів нематеріальної культурної спадщини України, <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v0105734-18#n18>
2. Караїмська кухня URL: https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B0%D1%80%D0%B0%D1%97%D0%BC%D1%81%D1%8C%D0%BA%D0%B0_%D0%BA%D1%83%D1%85%D0%BD%D1%8F
3. Пиріжки останніх караїмів URL: <https://reporters.media/pyrizhky-ostannih-karayimiv/>
4. Караїмські пиріжки по-тракайському URL: <https://day.kyiv.ua/article/taym-aut/karayimski-pyrizhky-po-trakayskomu>
5. Якубовський М. Караїми – найменша меншина Польщі URL: <https://novapolshcha.pl/article/karayimi-naimensha-menshina-polshi/>
6. Традиції приготування ет аякляк (караїмський пиріжок з м'ясом) URL: <https://authenticukraine.com.ua/blog/tradicii-prigotuvanna-et-aaklak-karaimskij-pirizok-z-masom>
7. Традиція приготування ет аякляк URL: <https://nibu.kyiv.ua/exhibitions/696/>
8. Боряк О.О. Україна, держава: караїми. Енциклопедія історії України: Україна–Українці. Кн. 1 / Редкол.: В. А. Смолій (голова) та ін. НАН України. Інститут історії України. Київ: В-во «Наукова думка», 2018. 608 с. URL: <http://www.history.org.ua/?termin=1.14.6> (дата звернення: 03.04.2026)
9. Березовенко О. Страви корінних народів України в ресторані «Яш» біля площі Українських Героїв URL: <https://www.village.com.ua/village/food/new-place/367545-laquo-stravi-korinnih-narodiv-ukrayini-raquo-v-restorani-laquo-yash-raquo-bilya-ploschi-ukrayinskih-geroyiv>
10. «Щоб історія цього народу продовжилася». У Луцьку реалізували проєкт «Караїмщина» URL: <https://monitorwolynski.com/uk/news/6332-karaimszczyzna>

References:

1. National List of Elements of Intangible Cultural Heritage of Ukraine Available at: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v0105734-18#n18>
2. Karaites Cuisine Available at: https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B0%D1%80%D0%B0%D1%97%D0%BC%D1%81%D1%8C%D0%BA%D0%B0_%D0%BA%D1%83%D1%85%D0%BD%D1%8F
3. Pastries of the Last Karaites Available at: <https://reporters.media/pyrizhky-ostannih-karayimiv/>
4. Karaites Pastries in Trakai Style Available at: <https://day.kyiv.ua/article/taym-aut/karayimski-pyrizhky-po-trakayskomu>
5. Yakubovsky M. Karaites – the smallest minority in Poland Available at: <https://novapolshcha.pl/article/karayimi-naimensha-menshina-polshi/>
6. Traditions of cooking et aaklak (Karaim pie with meat) Available at: <https://authenticukraine.com.ua/blog/tradicii-prigotuvanna-et-aaklak-karaimskij-pirizok-z-masom>
7. Tradition of cooking et aaklak Available at: <https://nibu.kyiv.ua/exhibitions/696/>
8. Boryak O.O. (2018) Ukrayina, derjava – karayimy [Ukraine, state: Karaites]. *Encyclopedia of the history of Ukraine: Ukraine–Ukrainians*. Vol. 1 / Ed.: V. A. Smolii (head) et al. NAS of Ukraine. Institute of the history of Ukraine. Kyiv: Publishing house “Naukova Dumka”, 608 p. Available at: <http://www.history.org.ua/?termin=1.14.6>
9. Berezenko O. Dishes of the indigenous peoples of Ukraine in the restaurant “Yash” near the Ukrainian Heroes Square. Available at: <https://www.village.com.ua/village/food/new-place/367545-laquo-stravi-korinnih-narodiv-ukrayini-raquo-v-restorani-laquo-yash-raquo-bilya-ploschi-ukrayinskih-geroyiv>

10. "So that the history of this people continues." The "Karaimshchyna" project was implemented in Lutsk. Available at: <https://monitorwolynski.com/uk/news/6332-karaimszczyzna>

MARKETING TOOLS FOR PROMOTING KARAITE CUISINE IN UKRAINIAN HOSPITALITY ESTABLISHMENTS: THE IMPORTANCE OF KARAITE CUISINE FOR UKRAINIAN CULTURE AND ITS POPULARIZATION

The article provides a comprehensive analysis of marketing tools for promoting Karaite cuisine in Ukrainian hospitality establishments, revealing its unique role in the formation of Ukrainian cultural identity and the development of intercultural dialogue. The authors focus on modern trends in globalization and the integration of ethnic cuisines into the national hospitality space, emphasizing the importance of Karaite culinary heritage as an important element of the multinational gastronomic map of Ukraine. The study analyzed the historical development of Karaite cuisine, its impact on the socio-cultural and gastronomic environment, as well as modern approaches to popularizing dishes through innovative restaurant projects, in particular the Yash restaurant in Kyiv. Special attention is paid to Karaite lamb pies ("et ayaklak"), which have become the culinary hallmark of Melitopol and are included in the National List of Elements of Intangible Cultural Heritage of Ukraine. The main problems that hinder the widespread introduction of Karaim cuisine in hospitality establishments are identified: insufficient development of effective marketing strategies, a limited number of establishments offering authentic dishes, as well as the risk of losing the authenticity of recipes and cooking technologies under the influence of globalization processes and restaurant trends. The article emphasizes the importance of developing comprehensive mechanisms for popularizing Karaim cuisine, including preserving traditions, attracting the younger generation, educational initiatives and implementing innovative marketing tools. It examines the contribution of Karaims to the development of Ukrainian culture and gastronomy, draws attention to the need for state support and creating favorable conditions for the integration of Karaim culinary traditions into the modern hospitality market of Ukraine. Further research can be aimed at a deeper study of the impact of gastronomic events on the development of local tourism, analysis of the effectiveness of various marketing strategies, as well as the development of innovative formats for interacting with guests. An important direction is the study of the socio-cultural impact of Karaite cuisine on interethnic dialogue and the formation of a multicultural space. The preservation and popularization of culinary heritage require further scientific and practical developments that will contribute to the integration of Karaite culture into the modern gastronomic map of Ukraine.

Key words. Karaim cuisine, Crimea, hospitality, marketing, promotion, restaurant industry, culture of the peoples of Crimea, ethnic minorities of Ukraine, event marketing.

Дата надходження статті: 19.03.2026

Дата прийняття статті: 09.04.2026

Дата публікації статті: 29.05.2026