

Леся ПОЛЬОВА
кандидат педагогічних наук, доцент
Прикарпатський національний університет
імені Василя Стефаника,
м. Івано-Франківськ

СМАК ГУЦУЛЬЩИНИ: КРАФТОВЕ ВИРОБНИЦТВО СИРІВ

Анотація: В умовах глобалізації та зростання екологічної свідомості споживачів, з'являється зростаючий попит на високоякісні, екологічно чисті продукти. Ресторани по всьому світу шукають способи диверсифікації своїх меню, намагаючись відповісти на ці зміни у вподобаннях клієнтів. Однак, не всі традиційні та сучасні методи виробництва продуктів можуть задовольнити зростаючі очікування споживачів.

Крафтове виробництво сиру на Гуцульщині стає все більш популярним, особливо серед молодих підприємців та споживачів, які цінують якість та автентичність продукції. Адже крафтове виробництво сирів представляє собою унікальний підхід, який об'єднує традиції та інновації, щоб створювати продукт високої якості. Тому попит на високоякісний сир постійно зростає. Останнім часом «сирний» бізнес приваблює все більше фермерів. Експерти кажуть, що це найменш ризикований і найкорисніший з усіх продуктів молочної промисловості.

Гуцульські сири – це справжні скарби смаку. Вони виробляються вручну, відповідно до традиційних рецептів, які передаються з покоління в покоління. Основні сировари розуміють важливість дотримання старовинних технік, щоб забезпечити якість та неперевершений смак сирів.

Сири з приватних сироварень все частіше знаходять покупців, адже навіть маленькі сироварні з душею безперечно мають потенціал розвитку.

Тому в статті досліджується важлива роль крафтового виробництва сирів в збереженні традицій та розвитку сучасних технологій. Стаття сприяє кращому розумінню багатой культурної спадщини Гуцульщини та її унікального смакового досвіду через об'єднання традицій та сучасних інновацій у виробництві сирів.

Також відзначається значення крафтового виробництва сирів для Гуцульщини, її спільнот та економіки. Крафтове виробництво сирів є не лише можливістю розширення асортименту для ресторанів, але й відповіддю на зростаючі очікування споживачів. Інтегруючи такі продукти в своє меню, ресторани можуть отримати конкурентні переваги, зміцнити своє позиціонування на ринку та привернути увагу екологічно свідомих споживачів.

Можна зробити висновок, що інтеграція крафтових сирів у меню ресторанів може бути ефективним способом додати вартості для клієнтів, підтримати місцеве виробництво і водночас внести свій вклад у стале майбутнє. Однак це також вимагає від ресторанів глибокого розуміння своєї цільової аудиторії, здатності адаптуватися до ринкових умов та готовності інвестувати у якість.

Досліджуються виклики, з якими стикаються сировари при збереженні традицій та впровадженні сучасних методів виробництва. Стаття також розкриває популярні сорти гуцульських сирів та їхню популярність серед гурманів по всьому світу.

Завершуючи, стаття підкреслює роль крафтового сироваріння у збереженні культурної спадщини та його внесок у гастрономічний світ, роблячи її важливим аспектом історії та сучасності Гуцульщини.

Ключові слова: Гуцульщина, крафтове виробництво, еко продукт, ресторанне господарство, сироварні, регіональна продукція.

Постановка проблеми:

Ключовою проблемою є необхідність поєднання багатой культурної спадщини та традицій гуцульського регіону з сучасними трендами у гастрономії та крафтового виробництва сирів. Національна кухня та виробництво сирів на Гуцульщині мають значний потенціал, але при цьому стикаються з рядом викликів та питань:

Збереження традицій: Як забезпечити збереження та передачу унікальних технік та рецептів приготування гуцульських сирів від покоління до покоління? З якими викликами стикаються сировари при спробі дотримуватися традицій при виробництві сирів?

Модернізація та інновації: Яким чином можна впровадити сучасні методи та інновації в крафтове виробництво сирів, не втрачаючи автентичність та неповторний смак? Які можливості для покращення продукції та її конкурентоспроможності можуть забезпечити сучасні технології?

Розвиток ринку та маркетинг: Як просувати гуцульські сири на ринку іноземних споживачів? Як створити ефективні маркетингові стратегії та бренд для цих продуктів, які відобразили б їхню якість та унікальність?

Соціоекономічний вплив: Як крафтове виробництво сирів в Гуцульщині може сприяти розвитку сільських господарств, створенню робочих місць і підтримці місцевої економіки? Які економічні вигоди можуть виникнути внаслідок успішного розвитку цього галузі?

Ці питання створюють актуальну проблему, яку потрібно розглядати в контексті розвитку гуцульського сироваріння та його впливу на культурний та гастрономічний обличчя Гуцульщини.

Актуальність даної теми:

Крафтове виробництво сирів – актуальна тема, оскільки вона об'єднує два важливі аспекти: культурну спадщину та сучасну гастрономію. Гуцульщина відома своєю унікальною культурою та традиціями, а крафтове виробництво сирів є однією з сучасних гастрономічних тенденцій. Даний аналіз відображає зв'язок між традиціями Гуцульщини та майстерністю виробництва сирів, підкреслюючи важливість інновацій і розкриваючи унікальний смак даного регіону.

Виклад основного матеріалу дослідження

Гуцульщина – це не лише географічний регіон, а й особливий спосіб життя та спільнота, що зберегла свою унікальність та автентичність. Тут місцеві жителі, гуцули, пишаються своєю культурною спадщиною, традиціями та вміннями, передаючи їх наступним поколінням. Гуцульщина відома не тільки своєю кольоровою національною атрибутикою, ярмарками, гуцульськими обрядами та відмінними виробами ручної роботи, а й багатою гуцульською кухнею, яка вирізняється простотою і, водночас, оригінальністю.

Ще наприкінці XIX ст. основними харчовими продуктами гуцулів були кукурудзяна крупа і борошно, картопля, молочні продукти, капуста, квасоля, горох, біб. Майже щодня використовувалося кукурудзяне борошно, з якого на воді варили кулешу у глиняних горщиках. З молока робили сири, бринзу, гусянку. М'ясо їли зрідка, в залежності від достатку родини. Сучасна гуцульська кухня успадкувала давні страви, поповнилася новими і стала різноманітнішою. Широко вживаними залишилися сири, бринза, бануш, кулеша, гусянка. І мало що змінилося з давніх у способах їх приготування.

Національна гуцульська кухня, перш за все, екологічно чиста. В цьому краї не підживлюють хімічними добривами ні трави, ні городину, ні садовину. Використовують лише органічні добрива. Тому й всі молочні та м'ясні продукти, фрукти і овочі не мають жодних штучних чи хімічних домішок, а страви смачні і здорові. Особливо туристи люблять страви, приготовлені в автентичній хаті самими господарями. Звісно, що просто неможливо охопити в одному дослідженні все багатство «гуцульської смакоти», бо у Карпатах варто скуштувати і росівницю – відвар з буженини та січеної квашеної капусти підбитою кукурудзяною крупою, і кулешу, або, як її ще називають, кукурудзяну кашу, яку подають з бринзою або топленими шкварками, книші, тобто булочки, начинені вареною картоплею або бринзою, пироги чи вареники з начинкою, білі гриби в сметані або мариновані, засолені гурзді.

Проте в сучасному світі на Гуцульщині так і залишаються численні гастрономічні скарби, зокрема сири, які завдяки особливим умовам Карпатських гір набули унікального смаку та аромату. Ці вишукані продукти стали справжнім скарбом регіону і здобувають популярність серед гурманів по всьому світу. Проте, зі своєю глибокою історією і непересічним смаком, вони також представляють важливий аспект крафтового виробництва сирів.

Останнім часом «сирний» бізнес приваблює все більше фермерів. Експерти кажуть, що це найменш ризикований і найкорисніший з усіх продуктів молочної промисловості. А також існує безліч інших причин, чому гуцульський крафтовий сир може бути корисним ¹:

¹ Іваніщева О. А. Сироваріння як перспективний напрямок гастротуризму на Вінниччині. Міжнародна науковопрактична конференція «Сучасні тенденції розвитку індустрії туризму та гостинності у конкурентному середовищі»: матеріали, м. Харків. 2020. 232 с.

Висока якість сировини: Багато виробників крафтового сиру використовують молоко від корів, що годуються природним харчуванням (наприклад, травою), без використання антибіотиків або гормонів росту.

Білки і кальцій: Як і багато інших видів сиру, крафтовий сир є джерелом якісних білків та кальцію.

Пробіотики: Деякі види сирів виготовляються з використанням живих культур, які можуть бути корисними для здоров'я кишечника.

Менше добавок: У крафтовому сиру зазвичай менше добавок, консервантів та інших хімічних інгредієнтів порівняно з масово виробленим сиrom.

Підтримка локальних господарств: Придбання крафтового сиру сприяє підтримці місцевих фермерів і господарств.

Різноманітність смаків: Крафтовий сир може надати унікальний та інтенсивний смак, який часто відрізняється від промислових аналогів.

Вітаміни та мінерали: Сир є джерелом ряду важливих вітамінів та мінералів, включаючи фосфор, вітамін А, вітамін В12 та інші ².

Крафтове виробництво сиру на Гуцульщині стає все більш популярним, особливо серед молодих підприємців та споживачів, які цінують якість та автентичність продукції. Попит на високоякісний сир постійно зростає. Адже крафтове виробництво сирів представляє собою унікальний підхід, який об'єднує традиції та інновації, щоб створювати продукт високої якості.

Гуцульські сири – це справжні скарби смаку. Вони виробляються відповідно до традиційних рецептів, які передаються з покоління в покоління. Основні сировари розуміють важливість дотримання старовинних технік, щоб забезпечити якість та неперевершений смак сирів.

Однак при спробі дотримуватися традицій при виробництві сирів сировари стикаються з низкою викликів, включаючи:

Стабільність сировини: Для виробництва сирів важливо мати стабільний доступ до якісної молочної сировини. Зміни у якості молока можуть впливати на смак та текстуру сиру.

Доступ до традиційних інгредієнтів: Деякі традиційні рецепти сирів можуть включати рідкі інгредієнти або трави, які можуть бути складно доступні, що робить їхнє використання виробництвом більш складним.

Збереження та передача знань: Забезпечення передачі традиційних знань і технік від покоління до покоління може бути складним завданням, особливо в умовах сучасної індустріалізації та глобалізації.

Дотримання санітарних та гігієнічних стандартів: Виробництво сирів повинно відповідати сучасним санітарним та гігієнічним вимогам, що може бути викликом для традиційних методів.

Конкуренція на ринку: На ринку сирів є сильна конкуренція, і сировари, які дотримуються традиційних методів, повинні знаходити способи виділятися та привертати споживачів.

Зміни в смаках споживачів: Смаки споживачів можуть змінюватися з часом, і сироварам доводиться адаптувати традиційні сири до сучасних смаків.

Дотримання традицій при виробництві сирів вимагає зусиль та вміння зберігати автентичність, не дивлячись на ці виклики. Сировари мають вивчати сучасні технології та методи виробництва сирів, які можуть поліпшити якість та безпеку продукції. Наприклад, використання сучасних систем контролю якості та автоматизації може покращити стандарти виробництва.

Важливо також зберегти ключові інгредієнти та техніки, які роблять сир автентичним. Наприклад, для гуцульських сирів це може включати використання молока від місцевих фермерів та традиційні методи обробки.

Тому сучасні інгредієнти та техніки можуть допомогти сироварам створити нові смакові профілі, які залишаються вірними автентичному досвіду, але додають унікальність.

Можна також визначити декілька основних тенденцій, які спостерігаються у розвитку крафтового виробництва сиру на Гуцульщині, які включають:

1. Виробники сиру все частіше вибирають місцеві продукти, що підкреслює регіональні особливості та створює унікальний смак.

¹ Крафтові сири: як кооперативи розвивають локальне виробництво. – URL: <https://agravery.com/uk/posts/show/kraftovi-siri-ak-kooperativi-rozvivaut-lokalne-virobnictvo>

2. Деякі виробники повертаються до стародавніх методів виготовлення сиру, що надає продукту особливий характер.

3. З'являється все більше різноманітних сортів сиру, від солоних до десертних, від м'яких до твердих.

4. Усіх споживачів цікавить етика виробництва. Відповідно, крафтові виробники сиру звертають увагу на стале виробництво, гуманне ставлення до тварин та екологічність.

5. Прямі продажі через фермерські ринки, онлайн-магазини та спеціалізовані магазини залишаються популярними, що допомагає виробникам збільшити прибуток та зміцнити зв'язок із споживачами.

6. Відкриваються спеціалізовані курси, майстер-класи та школи, де можна навчитися виготовленню сиру вдома або на професійному рівні³.

Здебільшого виробництво сирів на Гуцульщині – це малі крафтові сироварні, які використовують натуральні молочні сировини від місцевих фермерів. Сири з приватних сироварень все частіше знаходять покупців, адже навіть маленькі сироварні з душею безперечно мають потенціал розвитку. Такий підхід гарантує якість і свіжість продуктів, а також сприяє розвитку місцевої економіки.

Проте, сироваріння справа не з дешевих, локальні сироварні на Гуцульщині активно працюють наприклад в:

- с. Верховина Верховинського району,
- с. Яворів Косівського району,
- с. Шепіт Косівського району,
- с. Микуличин Надвірнянського району,
- с. Кваси Рахівського району,
- м. Івано-Франківськ та інші.

Як розповідає Тарас Ложенко виробляти крафтову продукцію хоча і затратно, але однозначно прибутково – кілограм твердого сиру коштує від 350 грн. і вище¹.

Крафтове виробництво сирів на Гуцульщині до пандемії 2019 р. розвивався активно, з'явилась різноманітність видів сирів та молочної продукції. Все це – продукт високої якості, створений локальними виробниками, який впливає на малий і середній бізнес даного регіону.

Однак кожний окремий виробник має свої особливі рецепти та методи виготовлення, особливості щодо різноманітності сирів. Ось деякі особливості різноманіття крафтового сиру:

Тип молока: Сири можуть виготовлятися з коров'ячого, козячого, вівчачого або інших видів молока.

Смак та текстура:

В залежності від методів виготовлення, сир може бути:

- м'яким,
- твердим,
- пікантним,
- кислуватим,
- солоним тощо.

Тривалість витримки:

Деякі сири витримуються кілька днів, тоді як інші – роками. Це впливає на їхню текстуру та смак.

Пліснява:

Деякі сири мають плісень у своєму складі, що надає їм специфічний смак та вигляд (наприклад, рокфор або брі).

Додаткові інгредієнти:

До деяких сирів додаються трави, горіхи, спеції, фрукти або інші компоненти для надання додаткового смаку.

Методи виготовлення:

- В залежності від традицій та технологій, сир може бути:
- пресованим,
- невареним,
- сирним згустком тощо.

¹ МІ–ЛО–КО: крафтові виробники України – це майбутнє! – URL: <https://posteat.ua/obzory/mi-lo-ko-kraftovi-virobniki-ukra%D1%97ni-ce-majbutnye/>

Зовнішній вигляд:

Шкірка сиру може бути:

- природною,
- обробленою воском, листям, травами
- або навіть зовні обростати пліснявою.

Завдяки цій різноманітності крафтового сиру, споживачі та ресторанний бізнес можуть відкрити для себе безліч унікальних смаків та текстур.

Однак можемо виділити найпопулярніші гуцульські сири:

– Бринза – це м'який сир з гладкою текстурою та легким солодкуватим смаком, виготовлений з козячого або овечого молока.

– Сметанковий гуцульський сир – цей м'який сир має ніжну текстуру та дещо горіховий смак, завдяки використанню козячого молока.

Гуцульські сири здобувають популярність не лише серед локальних споживачів, але й серед гурманів та шеф-кухарів по всьому світу. Їхній неповторний смак і вишуканість роблять їх популярними і для гастрономічних подорожей, і для використання у ресторанах та кулінарних експериментах.

Крафтове виробництво сирів як перспективний еко продукт для закладів ресторанного господарства стає все більш актуальним явищем у сучасному світі. Споживачі все більше цінують якість, автентичність та унікальність продуктів, що вони вживають.

Тому використання крафтової продукції має свої переваги і для ресторанного бізнесу:

- Унікальність меню: крафтові сири дозволяють закладам пропонувати ексклюзивні страви.
- Збільшення лояльності клієнтів завдяки високій якості продуктів.
- Можливість позиціонування себе як закладу, що підтримує місцевих виробників та екологічний підхід.

Також використання крафтових сирів у ресторанному бізнесі має ряд своїх недоліків:

- Вища вартість крафтових сирів у порівнянні з масовими аналогами.
- Обмежена доступність деяких видів сирів або їх сезонність.
- Необхідність постійної співпраці з виробниками для підтримки стабільності поставок.

Тому потрібно ресторанним закладам використовувати такі методи:

- Співпраця з виробниками: Встановлення прямих зв'язків з крафтовими виробниками сирів може забезпечити стабільність поставок та можливість отримання ексклюзивних сортів.
- Освіта персоналу: Проводьте навчання для офіціантів та шеф-кухарів щодо особливостей крафтових сирів, їхнього походження та підбору він.
- Маркетинг і розповсюдження: Піарте своє меню з крафтовими сирами через соціальні мережі, блогерів та локальні ЗМІ. Це допоможе привернути увагу споживачів, які цінують якість та унікальність.

– Флексибільність меню: Заохочуйте свою кулінарну команду до творчості, інтегруючи

– крафтові сири у різноманітні страви.

– Зворотний зв'язок: Активно збирайте відгуки від своїх клієнтів щодо страв з крафтовим сиром, щоб неперервно вдосконалювати своє меню.

Ресторани та гурмани можуть стати важливими амбасадорами крафтового гуцульського продукту. Тому саме партнерство з ними може допомогти просувати сири на ринку.

А також крафтове виробництво сирів на Гуцульщині може мати значний вплив на розвиток сільських господарств, створення робочих місць і підтримку місцевої економіки наступними способами:

- Попит на молоко та молочні продукти: Крафтові сироварні часто споживають великі обсяги молока, що створює попит на місцеве молоко від місцевих фермерів. Це може стимулювати сільське господарство, підвищуючи попит на молоко та підтримуючи молочну галузь в регіоні.
- Ринок для місцевих сироварів: Крафтові сироварні можуть створити ринок для місцевих фермерів, які можуть постачати молоко та інгредієнти для виробництва сирів. Це може підвищити дохід сільських господарств та підтримати їхню діяльність.
- Створення робочих місць: Крафтове виробництво сирів може створити робочі місця як у самій сироварні, так і у супутніх галузях, таких як упаковка, логістика та маркетинг.

- Туризм і гастрономічна привабливість: Сир - це один із ключових гастрономічних продуктів, який може привертати туристів в регіон. Розвиток крафтового виробництва сирів може сприяти розвитку гастрономічного туризму, що приносить дохід та популярність регіону.
- Залучення інвестицій: Розвиток крафтового виробництва сирів може викликати інтерес інвесторів у регіоні, що може призвести до додаткових інвестицій та розвитку інфраструктури.
- Підтримка місцевої культури та традицій: Крафтове виробництво сирів може допомогти зберегти та просунути місцеві культурні та гастрономічні традиції, що позитивно впливає на ідентичність та спадщину регіону ⁴.

Висновок: Гуцульські сири – це справжній скарб Гуцульщини. Вони об'єднують унікальний смак та давню традицію виробництва сирів, що стає важливим елементом культурної спадщини регіону. Крафтове виробництво сирів не лише підтримує місцеву господарську активність, але й додає цінність сировині від місцевих фермерів. Це стимулює розвиток сільськогосподарського сектора та сприяє збереженню природного середовища, оскільки змушує фермерів дбати про якість молока та утримання тварин у найкращих умовах.

Завдяки унікальному поєднанню смаку, традицій та крафтового виробництва, гуцульські сири стають важливим елементом гастрономічного світу. Їх можна відкрити та насолодитися під час подорожей, включити до рецептів улюблених страв, або навіть створити унікальні сирні композиції вдома.

Зберігаючи традиції та сприяючи розвитку сучасних підходів до виробництва сирів, гуцульські сировари відкривають перед нами світ найсмачніших та найбільш автентичних сирів. Поєднання традиції та креативності спрямована на створення незабутнього гастрономічного досвіду та підтримання культурної спадщини. Дана культура споживання крафтової продукції тільки розвивається. Однак за прогнозами в 2030 р. буде сягати в ресторанному бізнесі 30 % ⁵.

Тож, відвідуючи Гуцульщину і дегустуючи гуцульський сир, пам'ятайте, що це не просто страва. Це крапля історії, культури та смаку, яка розкриває всю гармонію та багатство цього непересічного регіону.

І, крафтове виробництво сирів може бути важливим чинником у розвитку сільських господарств, створенні нових робочих місць і підтримці місцевої економіки на Гуцульщині і схожих регіонах.

Lesya POLOVA

*PhD in Pedagogical Sciences, Associate Professor
Vasyl Stefanyk Prykarpatsky National University
Ivano-Frankivsk*

TASTE OF THE HUTSUL REGION: CRAFT CHEESE PRODUCTION

Abstract. *With globalization and the growing environmental awareness of consumers, there is a growing demand for high-quality, environmentally friendly products. Restaurants around the world are looking for ways to diversify their menus in an effort to respond to these changes in customer preferences. However, not all traditional and modern food production methods can meet the growing expectations of consumers.*

Craft cheese production in the Hutsul region is becoming increasingly popular, especially among young entrepreneurs and consumers who value quality and authenticity. After all, craft cheese production is a unique approach that combines tradition and innovation to create a high quality product. Therefore, the demand for high-quality cheese is constantly growing. Recently, the cheese business has attracted more and more farmers. Experts say that it is the least risky and most beneficial of all dairy products.

Hutsul cheeses are real treasures of taste. They are made by hand, according to traditional recipes passed down from generation to generation. The main cheesemakers understand the importance of adhering to ancient techniques to ensure the quality and unsurpassed taste of the cheeses.

¹ Паска М. З., Графська О. І., Кулик О. М. Сучасні аспекти формування крафтових продуктів у ресторанній справі. International scientific and practical conference. Prague, 2020. С. 76–80. URL: <http://baltijapublishing.lv/omp/index.php/bp/catalog/download/64/1248/2849-1?inline=1>

² МІ–ЛО–КО: крафтові виробники України – це майбутнє! – URL: <https://posteat.ua/obzory/mi-lo-ko-kraftovi-virobniki-ukra%D1%97ni-ce-majbutnye/>

Cheeses from private dairies are increasingly finding buyers, because even small dairies with a soul undoubtedly have development potential.

Therefore, the article explores the important role of craft cheese production in preserving traditions and developing modern technologies. The article contributes to a better understanding of the rich cultural heritage of the Hutsul region and its unique taste experience by combining traditions and modern innovations in cheese production.

The article also emphasizes the importance of craft cheese production for the Hutsul region, its communities and economy. Craft cheese production is not only an opportunity to expand the assortment for restaurants, but also a response to growing consumer expectations. By integrating such products into their menus, restaurants can gain competitive advantages, strengthen their market positioning, and attract the attention of environmentally conscious consumers.

It can be concluded that integrating craft cheeses into restaurant menus can be an effective way to add value for customers, support local production, and at the same time contribute to a sustainable future. However, it also requires restaurants to have a deep understanding of their target audience, the ability to adapt to market conditions, and a willingness to invest in quality.

The article explores the challenges faced by cheese makers in preserving traditions and introducing modern production methods. The article also reveals the popular varieties of Hutsul cheeses and their popularity among gourmets around the world.

In conclusion, the article emphasizes the role of craft cheese making in preserving cultural heritage and its contribution to the gastronomic world, making it an important aspect of the history and modernity of the Hutsul region.

Keywords: Hutsul region, craft production, eco product, restaurant business, cheese factories, regional products.

Список використаних джерел

1. Іваніщева О. А. Сироваріння як перспективний напрямок гастротуризму на Вінниччині. *Матеріали міжнародної науково-практичної конференції «Сучасні тенденції розвитку індустрії туризму та гостинності у конкурентному середовищі»*, м. Харків. 2020. 232 с.
2. Крафтові сири: як кооперативи розвивають локальне виробництво. – URL: <https://agravery.com/uk/posts/show/kraftovi-siri-ak-kooperativi-rozvivaut-lokalne-virobnictvo> (Дата звернення: 22.08.2023).
3. МІ-ЛО-КО: крафтові виробники України – це майбутнє! – URL: <https://posteat.ua/obzory/mi-lo-ko-kraftovi-virobniki-ukra%D1%97ni-ce-majbutnye/> (Дата звернення: 22.08.2023).
4. Паска М. З., Графська О. І., Кулик О. М. Сучасні аспекти формування крафтових продуктів у ресторанній справі. *International scientific and practical conference*. Prague, 2020. С. 76–80. URL: <http://baltijapublishing.lv/omp/index.php/bp/catalog/download/64/1248/2849-1?inline=1> (дата звернення 17.08.2023).