

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ КИЇВСЬКИЙ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ ТАРАСА ШЕВЧЕНКА
НАВЧАЛЬНО-НАУКОВИЙ ІНСТИТУТ ЖУРНАЛІСТИКИ

Кафедра соціальних комунікацій

**Кваліфікаційна робота на здобуття другого
(магістерського) рівня вищої освіти на тему:**

**«Розробка та створення інноваційного інформаційно-
розважального проєкту «Крихітка Кухар»»**

Терміни реалізації проєкту:
початок 01 червня 2021 р.
закінчення 31 березня 2022 р.

Виконала студентка магістратури
денної форми навчання
спеціальності 061 – журналістика
освітньо-професійної програми
«Журналістика та медіакомунікації»
Дарина КУЧЕР
Керівник професор **Віталій КОРНЄВ**

Київ, 2021

ЗМІСТ

1. Загальні відомості	3
2. Характеристики проєкту	3
2.1. Ключові слова.....	3
2.2. Реферат проєкту	4
2.3. Масштаб проєкту.....	9
2.4. Спрямованість проєкту.....	10
2.5. Ступінь новизни	11
3. Організаційний план розробки проєкту та організації виробництва..	12-14
3.1. Стан виконання робіт за проєктом до моменту його схвалення	12
3.2. Календарний план виконання робіт за проєктом.....	12
3.3. Організація заходів.....	14
4. Очікувана ефективність проєкту.....	16-18
4.1. Економічна ефективність проєкту.....	16
4.2. Соціальна ефективність проєкту	17
4.3 Інші види ефектів	18
5. Аналіз потенційних ризиків проєкту	18-19
5.1. Основні фактори ризику проєкту	18
5.2. Управління ризиками.....	19
6. Загальні висновки	20
7. Джерела, на основі яких сформовано проєкт	21
8. Додатки.....	23
Додаток А	24
Додаток В	33
Додаток С	47

1. Загальні відомості

«Крихітка Кухар» - це онлайн-ресурс, спрямований на дитячу та молодіжну аудиторію. Особливість ресурсу полягає у тому, що він визначає «кулінарію» як хобі. Таким чином, процес приготування їжі уподібнюється до занять музикою, спортом або живопису.

На сайті можна знайти адаптовані рецепти, які дитина може легко приготувати, дотримуючись детальних покрокових інструкцій, а ще сайт містить розважальний та науково-пізнавальний контент, пов'язаний із кулінарною тематикою. А саме – цікаві історії про походження деяких продуктів харчування, особливості використання тих чи інших інгредієнтів тощо. Крім цього, там можна знайти корисні кулінарні поради, написані простою та зрозумілою мовою, аби дітям було цікаво опановувати магію кухні.

Даний проєкт передбачає розробку та створення демонстраційної версії інноваційного інформаційно-розважального ресурсу «Крихітка Кухар», який сприятиме популяризації кулінарного хобі серед дітей та молоді, а також зможе стати комунікаційним майданчиком для тих, хто захоплюється кулінарією. Результатом роботи над проєктом є наявність демо-версії сайту (<https://darinakucher1999.wixsite.com/kruhithkakuhar>) із конкретною кількістю матеріалів (демонстраційний контент), фідбек від цільової аудиторії, яка тестує демо-версію ресурсу (лайки, коментарі, перегляди + відповіді на анкету з опитуванням), а також оцінка ресурсу запрошеними експертками та експертами (результати в окремій анкеті). Метою проєкту є привернення уваги до необхідності опанування кулінарного мистецтва як базової навички, популяризація процесу приготування їжі серед дітей і підлітків, а також створення унікальної онлайн-платформи, що зможе об'єднати однодумців.

2. Характеристики проєкту

2.1. Ключові слова.

Комунікація, онлайн-ресурс, кулінарія, популяризація, розважальний контент, пізнавальний контент, діти, молодь, сайт, форум, онлайн-платформа.

2.2. Реферат проєкту.

Назва проєкту. Інформаційно-розважальний ресурс «Крихітка Кухар» – це онлайн-платформа для дитячої аудиторії у віці від десяти до чотирнадцяти років, зацікавленої в кулінарній тематиці.

Стислий опис проєкту.

Проєкт «Крихітка Кухар» передбачає розробку та створення онлайн-кулінарного ресурсу для дітей та молоді, спрямованого на популяризацію культури їжі та кулінарного мистецтва. Мета проєкту – поширити ідеї та погляди розробників ресурсу, привернути увагу до необхідності освоєння базових кулінарних навичок, необхідних у дорослому житті, популяризувати приготування їжі серед дітей та молоді.

Результатом проєкту має стати інноваційний інформаційно-розважальний кулінарний ресурс «Крихітка Кухар», здатний до повноцінного функціонування та конкуренції на медійному ринку.

Завдання проєкту:

- 1) на основі проаналізованих теоретичних джерел визначити актуальність та доцільність створення проєкту, передбачити його соціальну та економічну ефективність;
- 2) визначити ефективні економічні та технічні умови для створення матеріалів на сайті;
- 3) на основі інформаційних запитів і потреб цільової аудиторії розробити й реалізувати концепцію інформаційно-розважального ресурсу
- 4) створити демонстраційну версію ресурсу із основними розділами, контентом (адаптованими рецептами, статтями тощо)
- 5) провести опитування потенційної цільової аудиторії з метою визначення перспективності проєкту та з'ясування додаткових побажань щодо функціоналу та наповнення ресурсу

б) залучити експерток та експертів до оцінювання якості контенту, отримати аналіз «мови» ресурсу та зауваження, які варто врахувати при подальшому розвитку проєкту.

Вирішення проблем загальнодержавного, регіонального або галузевого рівня.

Даний комунікаційний проєкт матиме загальнодержавний характер. Онлайн-ресурс «Крихітка Кухар» розрахований на дітей та підлітків від десяти до чотирнадцяти років з усієї України. Контент, розміщений на сайті, потенційно може бути цікавим і старшій віковій категорії, а також батькам, втім основний акцент іде саме на середній шкільний вік. Проєкт україномовний, тож розраховуємо охопити аудиторію на вседержавному рівні.

Основні техніко-економічні показники проєкту.

Задля повноцінної реалізації даного проєкту необхідно мати доступ до інтернету, а також придбати ліцензії на використання необхідних онлайн-платформ та на купівлю доменного імені сайту. Крім того, необхідно залучити людські ресурси: це і IT-спеціалісти, які розроблять повноцінний сайт із повністю робочим функціоналом та будуть підтримувати роботу ресурсу в технічних моментах, так і працівників медійної сфери – журналістів та/або кухарів/фудблогерів, які могли б займатися створенням контенту – написанням статей, рецептів, підготовкою візуалізації до них (включно зі зйомкою процесів приготування їжі).

Передбачається, що технічне обладнання для створення матеріалів в рамках проєкту (а саме камери, мікрофони, штативи, комп'ютери та інше обладнання для відео і звукозапису) або мають наймані співробітники – фудблогери, або ж необхідно закласти його у розрахунки фінансування проєкту. Втім, під час розробки демонстраційної версії ресурсу, яка буде представлена на захисті, залучення спеціалістів не є необхідністю. Тестову версію платформи можна створити на базі безкоштовного конструктора сайтів «Wix», статті та рецепти

будуть створені безпосередньо авторкою проєкту задля демонстрації концепції та загальної тематики і стилю концепції. Відповідно, техніка, необхідна для цього, теж є приватною власністю.

Термін реалізації проєкту.

Проєкт розрахований на десять місяців. За період з 1 червня по 30 листопада заплановано створення концепції даного проєкту, розробка та створення його демонстраційної версії (включно із макетами сайту, прикладами наповнення текстовим та візуальним контентом), а також опитування вибірки цільової аудиторії за допомогою онлайн-анкет задля оцінки якості та перспективності проєкту, а також з метою отримання відгуків, які допомогли б вдосконалити проєкт, додати до нього елементи, розділи тощо, які запропонують представники цільової аудиторії. Також в цей період відбувається експертна оцінка перспективності ресурсу.

У грудні проєкт подається на розгляд комісії, після чого можливе його повноцінне впровадження із залученням працівників упродовж трьох місяців – до 31 березня. Відповідно, повний запуск можливий уже на початку квітня.

Витрати на реалізацію проєкту і строк його окупності.

Проєкт потребує середнього капіталовкладення. Запланований бюджет – 275 тисяч гривень. Передбачається, що окупність проєкту відбудеться приблизно через півроку від впровадження комунікаційної діяльності. Окупність має відбуватися за рахунок реклами, яку можна буде розмістити на сайті (наприклад, реклама продуктів харчування, посуду, кухонного інвентаря, спеціального одягу, тощо), а також за рахунок проведення офлайн-кулінарних майстер-класів для дітей, підлітків та їх батьків, на які можна буде разовий, місячний або річний абонемент.

Проведення наукових досліджень.

Необхідне проведення певних наукових досліджень з метою визначення, який контент найкраще впливає на дитячу аудиторію та зумовлює реакції і зворотній зв'язок. Прогнозується, що сучасне покоління віком до 18 років найкраще сприймають візуальну інформацію, а також позитивно сприймають інтерактивні матеріали, які вимагають залучення. Результати даних досліджень будуть використовуватися для створення ефективних публікацій, відео, фото, інфографіки, інтерактивних ігор тощо, які зможуть зацікавити молодь у тематиці ресурсу.

Крім того, в рамках створення та тестування демо-версії сайту ми додатково створили анкети з опитуваннями цільової аудиторії (дітей віком від 10 до 14 років, а також їхніх батьків та старших родичів) і залучили експертів та експерток для оцінки якості ресурсу, адаптації мови сайту для потреб дитячої аудиторії та перспективності розвитку даного проєкту. Результати дослідження показали, що сайт є повністю придатним для користування дітьми зі вказаної вікової категорії, має зрозумілу та доступну навігацію, стильний та сучасний дизайн, friendly tone of voice, прості адаптовані рецепти та цікаві інформаційно-розважальні матеріали. Водночас як діти, так і експерти відзначили необхідність створення більшої кількості інтерактивних матеріалів (ігор, квізів, опитувань тощо), а також запропонували додати фотографії покрокових дій у рецептах (див. Додаток С). Передбачається, що ці рекомендації будуть застосовані вже під час реалізації повноцінного варіанту ресурсу до його запуску.

Джерела і умови фінансування проєкту.

Фінансування проєкту відбуватиметься за власні інвестиційні кошти авторів ресурсу «Крихітка Кухар». Також можливе залучення інвесторів, дотичних до сфери медіа, або ресторанного бізнесу, або ж використання спонсорських коштів (від можливих партнерів медіа-ресурсу).

Стислий перелік робіт та необхідні обсяги фінансування.

На проєкт закладений бюджет у 225 тисяч гривень + резервний фонд у 50 тисяч гривень. Реалізація проєкту передбачає витрати на технічні роботи (створення фірмового стилю, забезпечення інтернетом та ліцензованими онлайн-платформами), проведення заходів, спрямованих на вивчення потреб аудиторії, а також на регулярну підтримку ресурсу та створення актуального контенту. Зазначу, що необхідно окремо розрахувати помісячну заробітну плату працівникам ресурсу - журналістам та технічним працівникам.

Таблиця 1. Стислий перелік робіт та необхідні обсяги фінансування.

№ п/п	Найменування робіт	Необхідні обсяги фінансування, (у гривнях)
1.	Розробка логотипу та фірмового стилю	13 тисяч
2.	Постачання якісного інтернет-зв'язку + ліцензовані онлайн-платформи	2 тисячі на місяць
3.	Реєстрація проєкту як об'єкта інтелектуальної власності	2 тисячі
4.	Розробка робочої документації	5.5 тисяч
5.	Проведення досліджень потреб аудиторії та її аналіз	10 тисяч
6.	Розробка сайту із кількома розділами, форумом, можливістю оплати послуг (для продажів майстер-класів)	90 тисяч

7.	Створення контент-плану та матеріалів для наповнення сайту (текст, фото, відео, інтерактивні елементи)	68 тисяч + щомісячна оплата праці
8.	Створення та підтримка сторінок у соціальних мережах та інших каналах зв'язку	34 тисячі + щомісячна оплата праці
9.	Резервний фонд	50 тисяч
	Разом	274.5 тисяч

Оцінка ефективності проекту.

Економічний ефект. Прогнозований термін окупності даного проекту – шість календарних місяців від початку запуску проекту. Запуск проекту передбачається на початку квітня. Перед цим проект має пройти етапи розробки, представлення експертній комісії для захисту, пошуку інвесторів для фінансування ресурсу, запуск демонстраційної версії для тестування потенційною цільовою аудиторією, опитування цільової аудиторії та вдосконалення проекту за результатами опитувань.

Соціальний ефект. Під час реалізації даного проекту планується створення 9 штатних робочих місць (головний редактор, 4 журналістів-контент-мейкерів, 1 фотограф/відеограф, 1 маркетолог, 1 SMM-спеціаліст та 1 працівник технічного відділу). Крім того, соціальним ефектом проекту є популяризація кулінарного мистецтва, впровадження понять про необхідність «кулінарної освіти» серед населення задля полегшення процесу соціалізації у дорослому житті.

2.3. Масштаб проєкту.

Загальнодержавний. Розраховується, що проєкт має охопити всеукраїнську молодіжну аудиторію. Це можливо завдяки використанню онлайн-формату, який буде доступним для використання на території усієї країни. До того ж, просування ресурсу буде відбуватися на платформах та соціальних мережах, які є найбільш популярними в Україні – Instagram, Tik Tok, Telegram (для дітей та підлітків), Facebook(для аудиторії батьків). Необхідно також зазначити, що на початку розвитку ресурсу передбачається розробка саме україномовного контенту задля розповсюдження на національному рівні, проте допускається подальша можливість створення паралельної англійської версії ресурсу задля залучення якомога більш широкої аудиторії.

Міжгалузевий. Даний проєкт дасть поштовх іншим кулінарним медіаресурсам просувати тему «кулінарної освіти» серед дітей та молоді. Крім того, він створить новий конкурентний ринок, де зможуть функціонувати проєкти, присвячені саме темі кулінарії для дітей та підлітків. Власне, таким чином ми відкриваємо нову нішу та новий напрямок для розвитку медійної сфери. Крім того, наш проєкт може стати успішним прикладом залучення нової аудиторії шляхом поширення і популяризації унікальної ідеї, а саме – просуванням меседжу про те, що кулінарія – це мистецтво, яке можна опановувати так саме, як музику, танці, малювання тощо.

2.4. Спрямованість проєкту.

Даний проєкт має соціальну спрямованість, адже місія ресурсу – це популяризація кулінарних навичок, поширення ідей правильного харчування та здорового способу життя. Проєкт розрахований, в першу чергу, на дітей та молодь, адже саме в юному віці прищеплюється розуміння важливості культури їжі, закладаються базові вміння самообслуговування, що вливатиме

у подальшому на можливість соціалізації індивідів. Проєкт здебільшого спрямований на підвищення кулінарної майстерності у дітей та молоді, а також на загальний розвиток, ерудицію та обізнаність. А ще – може стати популярним майданчиком для юних любителів кулінарії, на якому вони зможуть ділитися власними досягненнями, новими рецептами та світлинами готових страв.

Крім того, проєкт націлений і на заохочення батьків до спільного з дітьми дозвілля. Адже онлайн-ресурс «Крихітка Кухар» закликає батьків залучати дітей до процесу приготування їжі, щоб вони, таким чином, могли відчувати себе важливою частиною сім'ї. Крім того, проєкт матиме і комерційну мету – залучення реклами та спонсорів, а також продаж абонементів на офлайнві кулінарні майстер-класи.

2.5. Ступінь новизни.

Даний проєкт не має жодних аналогів в Україні. Існують приклади онлайн-порталів про їжу, де присутні розділи «їжа для дітей». Втім, як правило, це стосується їжі, яку батьки можуть приготувати для своєї дитини в залежності від її віку та індивідуальних потреб в харчуванні. А от ресурсів, які були б спрямовані безпосередньо на популяризацію кулінарного захоплення серед дітей, який містив би не лише рецепти, а й цікавий та пізнавальний контент з історії кулінарії та особливостей кулінарних процесів, в Україні наразі не існує. Тож розробка новітнього проєкту в українському медійному онлайн-просторі є унікальною, і тому вимагає проведення досліджень зарубіжного досвіду, пошуку подібних кейсів у даній тематиці на міжнародному рівні. Також варто зосередити зусилля на дослідженні потреб цільової аудиторії, розробити стратегії просування унікального продукту, визначити можливі вектори розвитку та співпраць і конкретними брендами. Також варто переглянути партнерські можливості із іншими медіа кулінарної тематики, які могли б бути цікавими нашій цільовій аудиторії. І одна з головних комунікаційних задач нашого проєкту – виведення на ринок нового продукту та популяризація його ідей та цінностей серед населення.

1. Організаційний план розробки проєкту та організації виробництва

3.1. Стан виконання робіт за проєктом до моменту його схвалення.

Повна інформація про стан виконання робіт до моменту схвалення проєкту та їх відсоткова готовність наявні у таблиці нижче.

№ п/п	Найменування робіт	%
1	Досліджено та обґрунтовано наукові аспекти	80
2	Досліджено та обґрунтовано технічні аспекти	70
3	Проведено теоретичні та експериментальні дослідження	80
4	Розроблено технологію, ескізний і технічний проєкт	95
5	Розроблено робочу документацію, створено дослідні зразки	75
6	Наявні необхідні права на об'єкти інтелектуальної власності	100
7	Проведено соціальні дослідження	95
8	Наявність матеріально-технічної бази	90
9	Наявність необхідного персоналу	90
10	Визначено та узгоджено фінансування проєкту	80
11	Визначено та узгоджено місце виконання проєкту	100
12	Інші види робіт	0

3.2 Календарний план виконання робіт за проєктом.

Таблиця 2. План виконання робіт за проектом.

№ п/п	Найменування робіт	Виконавець	Термін	Витрати, (у гривнях)
1.	Дослідження та обґрунтування наукових аспектів, дослідження ринку	Керівник	3 тижні	-
2.	Проведення досліджень потреб аудиторії та її аналіз	RESEARCHER		10 тисяч
3.	Розробка логотипу та фірмового стилю	TYPE Company	2 тижні	13 тисяч
4.	Реєстрація проекту як об'єкта інтелектуальної власності	Керівник	1,5 місяця	2 тисячі
5.	Визначення та узгодження фінансування проекту	Керівник, інвестори, юрист, бухгалтер	2 тижні	-
6.	Розробка робочої документації	Керівник, юрист, бухгалтер	1 місяць	5.5 тисяч
7.	Підбір персоналу	Керівник	1 місяць	-
8.	Створення та розробка вебсайту	Веброзробник (з аутсорсингової ІТ-компанії)	1,5 місяця	85 тисяч
9.	Створення контент-плану матеріалів для ресурсу, написання текстів та зйомка фото/відео матеріалів для запуску проекту	Журналісти контент-мейкери та фотограф/відеограф	2 місяці	Покриває заробітна плата
10.	Створення та підтримка	Маркетолог, SMM-	2 тижні +	Покриває

	сторінок у соціальних мережах та інших каналах зв'язку	працівник	постійна підтримка	заробітна плата
11.	Технічна підтримка вебсайту IT-фахівці, служба підтримки клієнтів	Працівник технічного відділу	Постійна підтримка з моменту запуску	Покриває заробітна плата
12.	Тестовий старт вебсайту	Керівник + команда проекту	1 місяць	Оплата хостингу + заробітна плата
13.	Маркетингове просування продукту	Маркетолог, SMM-спеціаліст	Регулярне просування з початку запуску	Покриває заробітна плата
14.	Старт проекту	Керівник та команда проекту	Через 6 місяців від початку розробки	-

3.3. Організація заходів.

До стислого перелік технологічних процесів входять наступні заходи:

- Дослідження конкуренції на ринку
- Проведення досліджень потреб аудиторії та її аналіз
- Визначення та узгодження фінансування проекту
- Розробка робочої документації
- Підбір персоналу
- Створення та розробка вебсайту
- Розробка контент-плану для ресурсу
- Створення контенту (текст, фото, відео)

- Створення та підтримка сторінок у соціальних мережах
- Маркетингове просування продукту

Опис наявних і необхідних для виробництва устаткування і приміщень.

Для виробництва контенту (тексту, фото та відеоматеріалів) необхідне наступна технічне обладнання: ноутбуки, фотокамера, відео/камера, мікрофон, світло та рефлектори. Передбачається, що дана техніка наявна у найманих працівників, тож оплачується лише доступ до інтернету та ліцензії для необхідних програм (Microsoft Office, Photoshop, PremierPro, Movavi Video Editor тощо). В основному реалізація та функціонування проєкту відбуватиметься в дистанційному форматі, за винятком створення фото/відеоконтенту, для якого необхідна оренда приміщення фотостудії. Крім того, усім учасникам оплачується доступ до Zoom, де будуть проводитися наради у вигляді відеоконференцій. Водночас, частина співробітників працює на умовах аутсорсингу (зокрема, розробники вебсайту, юрист, бухгалтер), тож проблем із технічним устаткуванням для ІТ-спеціалістів, юриста та бухгалтера не виникає.

Кількість і кваліфікація виробничого персоналу.

Задля успішного функціонування після запуску команда проєкту «Крихітка Кухар» має складатися із 9 працівників. Це головний редактор, 4 журналістів-контент-мейкерів, 1 фотограф/відеограф, 1 маркетолог, 1 SMM-спеціаліст та 1 працівник технічного відділу. Спеціалісти повинні мати освіту або сфери журналістики/реклами/піару, або ж можливий варіант навчання основам журналістики працівників, які раніше працювали в сфері кулінарії чи ресторанного бізнесу. Також можливе залучення студентів за спеціальністю «журналістика/реклама/піар» з метою навчання у вигляді стажування та можливістю подальшого працевлаштування в штат. Працівник технічного відділу повинен мати технічну освіту. Також передбачається використання послуг бухгалтера та юриста на умовах аутсорсингу. Окрім цього,

безпосередньо для розробки та створення проєкту (до повноцінного запуску) необхідно залучити також ІТ-спеціалістів, які теж могли б працювати на умовах аутсорсингу.

4. Очікувана ефективність проєкту

4.1. Економічна ефективність проєкту.

Даний проєкт має високу економічну доцільність, адже передбачає комерціалізацію ресурсу. По-перше, це можливо за рахунок наявності реклами та спонсорських матеріалів, а також за рахунок доходів від продажу абонементів на офлайнві майстер-класи для дітей та їхніх батьків.

Враховуючи, що економічна ефективність проєкту характеризується системою показників, які виражають порівняння витрат та прибутку, можемо зробити висновок, що вона буде втілена вже після проходження межі окупності даного проєкту.

Попередньо ми можемо зробити прогноз, що термін окупності проєкту становить близько шести місяців. Лише після цього та після збільшення кількості комерційної діяльності ресурс почне приносити стабільний прибуток. Це буде можливим за реалізації наступних умов:

- 1) висока якість текстових та аудіовізуальних матеріалів, що представляє онлайн-платформа, та активне оновлення контенту ресурсу
- 2) регулярне та активне просування ресурсу «Крихітка Кухар» в соціальних мережах, що допоможе залучити якомога більшу кількість аудиторії, яка є потенційно привабливою для рекламодавців
- 3) динамічне збільшення користувачів та користувачок онлайн-ресурсу, що в свою чергу збільшить можливість придбання абонементів на майстер-класи та дозволить розширювати варіанти комерціалізації;
- 4) відсутність перевитрат, які могли б перевищити ліміт бюджету разом із резервним фондом

Перші півроку діяльності ресурсу продемонструють, чи забезпечують вигоди за цей період достатню дохідність для повноцінного функціонування проєкту та забезпечення працівників заробітною платою. Зазначу, що відношення прибутку до витрат дасть нам конкретизоване розуміння економічної ефективності проєкту. Перший прибуток онлайн-ресурс матиме після створення перших рекламних чи партнерських матеріалів. За умови регулярного вживання різноманітних всіх заходів (на платформах та соціальних мережах, які є найбільш популярними в Україні – Instagram, Tik Tok, Telegram (для дітей та підлітків), Facebook (для батьківської аудиторії), проєкт зможе збільшити цільову аудиторію, що призведе відповідно до збільшення зацікавленості серед рекламодавців.

Отже, якщо розглянути, проаналізувати та порівняти усі видатки та вигоди проєкту, можна зробити висновок, що основними джерелами доходу є реклама, спонсорство, а також продаж абонементів, а це означає, що головним регулятором економічної ефективності є збільшення цільової аудиторії.

4.2 Соціальна ефективність проєкту.

Насамперед результатом соціальної ефективності проєкту є задоволення потреб нашої цільової аудиторії. Соціальна ефективність полягатиме у популяризації кулінарного мистецтва, впровадженні понять про необхідність «кулінарної освіти» серед населення задля полегшення процесу соціалізації у дорослому житті. Завдяки перевагам онлайн-можливостей діти матимуть змогу користуватися ресурсом у будь-якому місці та в будь-який час, для цього необхідно лише мати смартфон або іншим гаджет із доступом до мережі Інтернет. Кулінарний онлайн-ресурс може слугувати як побутовою інструкцією, завдяки якій дитина зможе легко опанувати мистецтво кулінарії, так і інформаційно-розважальним майданчиком, здатним замінити традиційне

проведення дозвілля в онлайн-іграх на вивчення корисних знань, які обов'язково знадобляться дитині у дорослому віці. Крім того, ресурс бути соціально корисним і для батьків, адже забезпечить їх ідеями проведення спільного часу разом із дитиною та допоможе у вихованні та розвитку навичок, необхідних дитині для подальшої соціалізації.

Крім того, ми зазначаємо як іще один соціальний ефект створення нових робочих місць в креативній індустрії медіа. Також варто додати, що зростання соціальної ефективності є кінцевою метою діяльності нашого ресурсу, адже він просуває певні ідеї самовдосконалення, розвитку особисті.

4.3 Інші види ефектів

Окрім наведених вище соціального та економічного ефектів, варто зазначити також інноваційний ефект нашого продукту. Адже завдяки своїй унікальності він створює нову конкурентну нішу в галузі медіа. Тож цілком імовірна поява подібних проєктів, які будуть поєднувати дитячу та кулінарну тематику разом. Крім цього, можливий ефект поширення ідеї популяризації кулінарного мистецтва і на рівні дитячих клуб, загальноосвітніх шкіл тощо. До того ж, інноваційність проєкту передбачає створення нових цікавих інтерактивних форм, які можуть стати технічним викликом для розробників та діджитал-спеціалістів.

5. Аналіз потенційних ризиків проєкту

5.1. Основні фактори ризику проєкту.

Реалізації даного проєкту можуть заважати певні ризики, спричинені соціальними, технологічними, економічними та ринковими факторами. Деякі з них ми можемо передбачити і розробити стратегію управління ними. Для запобігання ризикам перш за все необхідно їх ідентифікувати, оцінити, а вже

тоді вибрати методи та інструменти, які дозволять їх контролювати. До соціальних ризиків можемо віднести неготовність суспільства сприймати поширювані проєктом ідеї та цінності. Задля запобігання такому ризику необхідно обрати лагідний комунікаційний підхід, який допоможе впровадити концепцію «кулінарного мистецтва» поступово. До технологічних ризиків належить ризик неякісного виробництва відео- та фотоконтенту, через що може зіпсуватися, викривитися сприйняття матеріалу потенційною аудиторією. Крім того, існує можливість технічних збоїв ресурсу, що призведе до втрати інтересу з боку користувачів. Економічний ризик полягає у можливому підвищенні поточних витрат, нестабільній економічній ситуації в країні. Також необхідно зазначити ринкові ризики – існує імовірність появи аналогічного ресурсу з подібними цінностями, що ускладнить просування ідей щодо поширення кулінарного мистецтва шляхом реалізації проєкту.

Також варто зазначити виробничі ризики, до яких відносимо імовірне підвищення поточних витрат, відсутність кваліфікованих кадрів, складнощі із потенційним залученням до проєкту інфлюенсерів (блогерів, артистів, спортсменів та інших відомих людей).

5.2. Управління ризиками.

Найбільш небезпечними серед зазначених вище ми вважаємо виробничі ризики та ринковий. Задля запобігання ризику перевитрат ми плануємо заздалегідь закласти у бюджет проєкту резервну суму, яку можна буде використати в разі необхідності. Це може подовжити термін окупності проєкту, але все ж дозволить здійснити його реалізацію та отримати ефективний результат. Стосовно складнощів із залученням інфлюенсерів, ми плануємо розробити широкий список потенційних учасників проєкту і будемо варіювати можливості та форми участі в залежності від того, хто погодиться долучитися до проєкту. Також важливо мати на увазі імовірний ринковий ризик. У випадку, якщо під час розробки нашого проєкту «Крихітка Кухар», який зосереджений

саме на унікальності ідей та цінностей, з'явиться аналогічний медіаресурс, нам доведеться або трохи змінити концепцію власного ресурсу, або відкоригувати стратегію його просування. Наприклад, можна робити акцент не на новизні ідеї просування «кулінарної культури», а на першості в даному напрямку. Інший варіант зменшення наслідків імовірного ризику – можливість об'єднання з умовним новим медіаресурсом, створення партнерського проєкту зі спільними цілями і, відповідно, спільним фінансуванням.

6. Загальні висновки

Розробка даного інноваційного інформаційно-розважального проєкту «Крихітка Кухар» передбачає створення кулінарного онлайн-ресурсу для дітей та підлітків та спрямована на формування нової унікальної ідеї серед населення України. А саме – на поширення сприйняття кулінарії як окремого виду мистецтва. Особливість проєкту полягає в інноваційності та створенні нової ніші в медійній сфері, адже аналогів подібних ресурсів в Україні наразі немає.

При розробці проєкту важливо враховувати аудиторію та її потреби, а це діти середнього шкільного віку від 10 до 14 років. Це покоління, для якого важливі думки інфлюенсерів, які найкраще сприймають візуалізовану та інтерактивну інформацію. Відповідно, проєкт має зважати на цю специфіку. Крім цього, проєкт може бути цікавим і для батьків, адже надає можливості для розвитку дітей, їхнього виховання, а також стимулює спілкування між поколіннями, допомагає знаходити спільні теми та пропонує варіанти спільного дозвілля (зокрема, під час участі в майстер-класах).

Ресурс пропагує «кулінарну освіту» серед дітей для подальшої легкої соціалізації у дорослому житті, а стратегії просування проєкту роблять основний акцент саме на цій ідеї. Крім соціального ефекту – поширення «кулінарної культури» серед мас – проєкт матиме і комерційний ефект. Прогнозується, що він приверне увагу рекламодавців та спонсорів, які

зацікавляться розміщенням власних матеріалів на популярній платформі з конкретною цільовою аудиторією. Таким чином проєкт окупиться і вийде на стабільний дохід.

Проєкт має прогнозовані ризики, зумовлені соціальними, технологічними та виробничими факторами. При плануванні проєкту необхідно по можливості їх врахувати, проаналізувати, оцінити та розробити методи і інструменти для їх запобігання та/або зменшення негативних наслідків.

7. Джерела, на основі яких сформовано проєкт

1. Комащенко, Ірина Іванівна. "Комунікаційний менеджмент та механізми його реалізації для презентації інноваційних проєктів." *Наукові записки Інституту журналістики* 1 (2018): 53-61.
2. Капінус, Лариса Василівна, and Світлана Борисівна Розумей. *Функції управління маркетинговими інтернет-комунікаціями підприємства на онлайн-ринку*. Diss. 2019.
3. Назаров, Б. О. "Напрями реалізації міжнародних освітніх проєктів з використанням сучасних технологій." (2019).
4. Баришевська, Інна Володимирівна, et al. "Ресурсне забезпечення інноваційної діяльності." (2019).
5. Пономаренко, Ігор Віталійович, and К. Воловненко. "Особливості функціонування малого бізнесу у сфері надання освітніх послуг." *Проблеми інтеграції освіти, науки та бізнесу в умовах глобалізації*. Київський національний університет технологій та дизайну, 2019.
6. Брідня, Вероніка Ігорівна. *Веб-застосування "Кулінарний помічник"*. BS thesis. КПІ ім. Ігоря Сікорського, 2020.
7. Електронний ресурс BBC GoodFood

<https://www.bbcgoodfood.com/recipes/collection/kids-cooking-recipes> / Дата

звернення – 28.05.2021

8. 8. Електронний ресурс «Cooking with kids» <https://cookingwithkids.org/>

Дата звернення – 3.06.2021

9. Електронний ресурс «Kidspot»

<https://www.kidspot.com.au/kitchen/recipes/collections/cooking-with-kids>

Дата звернення - 4.06.2021

10. Електронний ресурс «Клопотенко» <https://klopotenko.com/uk/> Дата

звернення – 17.10.2021

11. Електронний ресурс «Yizhakultura»

<https://yizhakultura.com/section/articles> Дата звернення – 6. 11. 2021

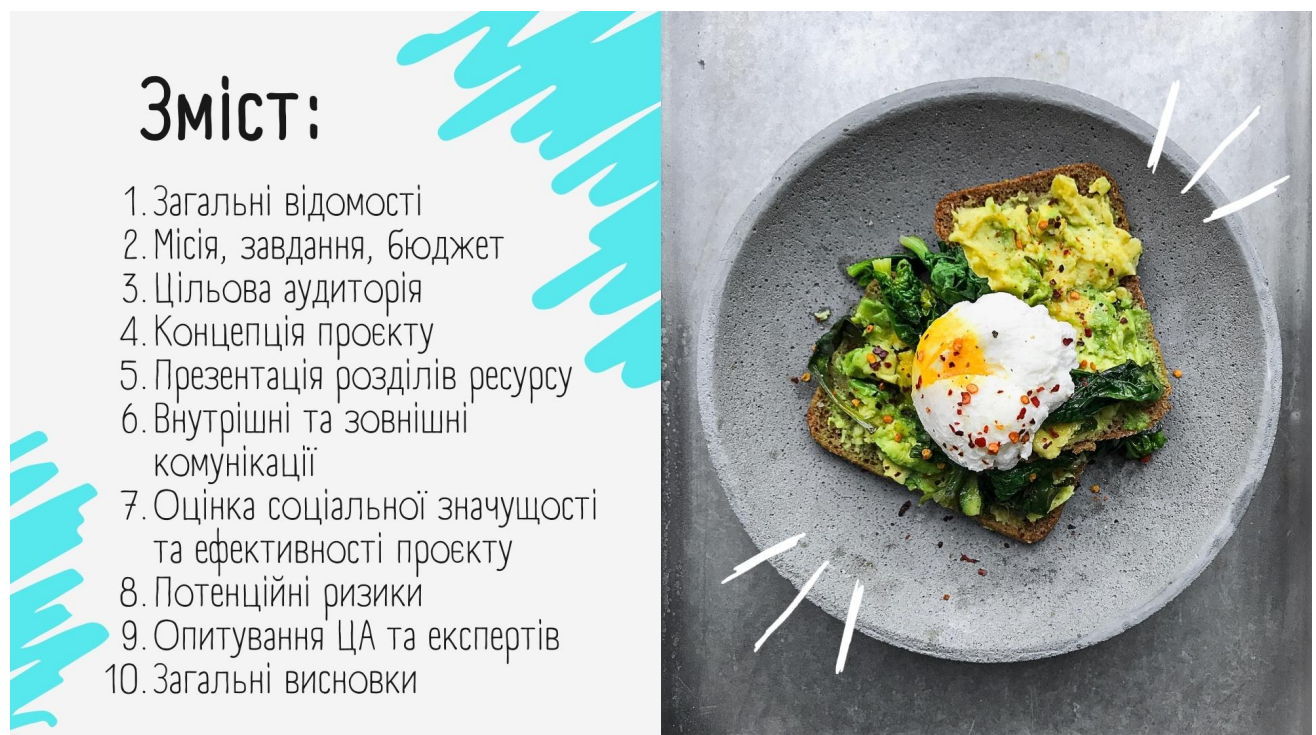
ДОДАТКИ

Додаток А. Презентація проєкту

Скріншот 1. Титульна сторінка.



Скріншот 2. Зміст.



Скріншот 3. Загальні відомості.



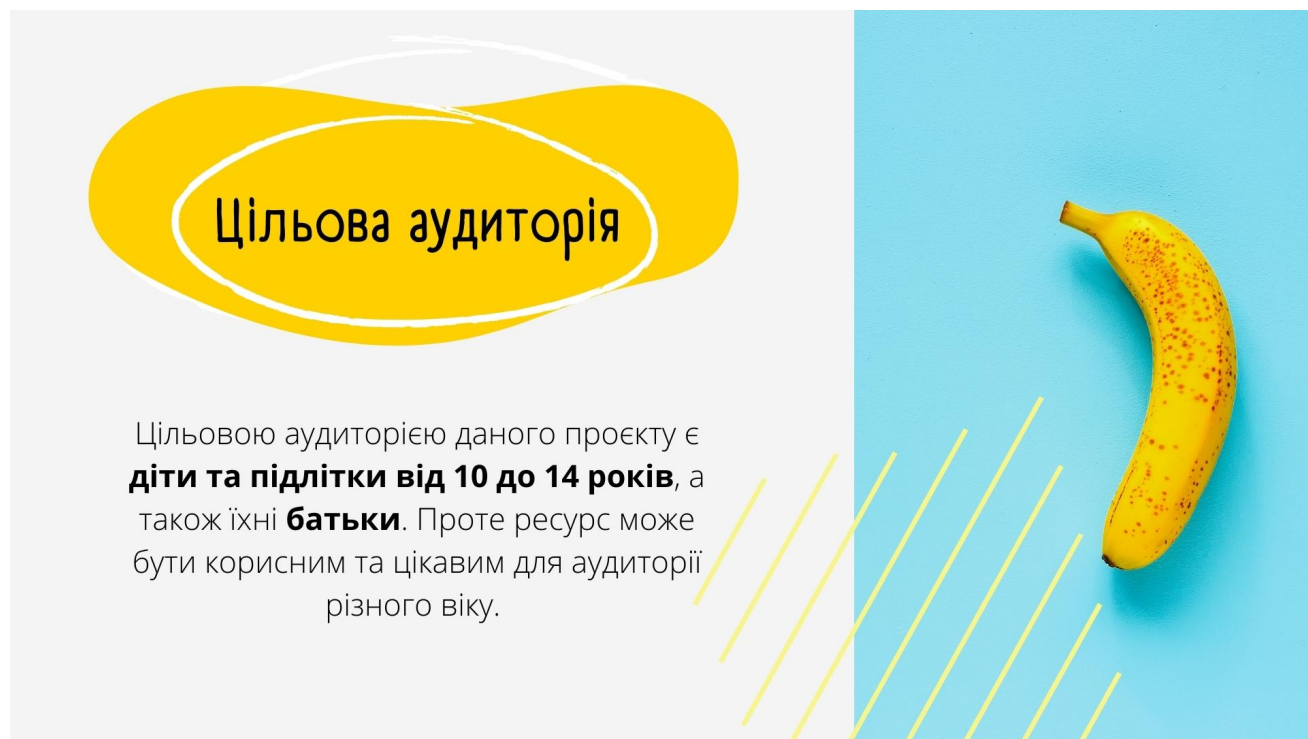
Скріншот 4. Місія, завдання, бюджет.

Місія: → популяризація кулінарних навичок, поширення ідей правильного харчування та здорового способу життя

Завдання: → розробка сайту як платформи для поширення ідей проєкту та майданчику для спілкування, створення контенту (текст, фото, відео), опитування цільової аудиторії

Бюджет: → 225 тисяч гривень + резервний фонд
50 тисяч + оплата праці

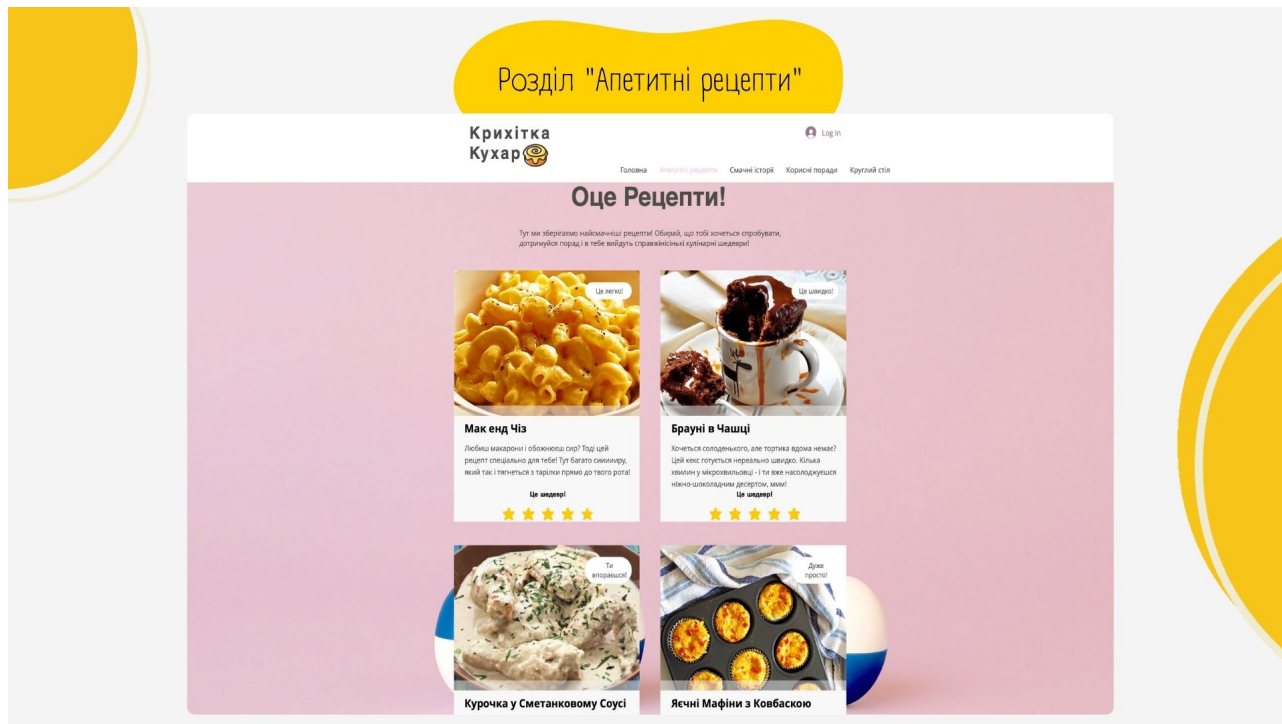
Скріншот 5. Цільова аудиторія.



Скріншот 6. Концепція проєкту



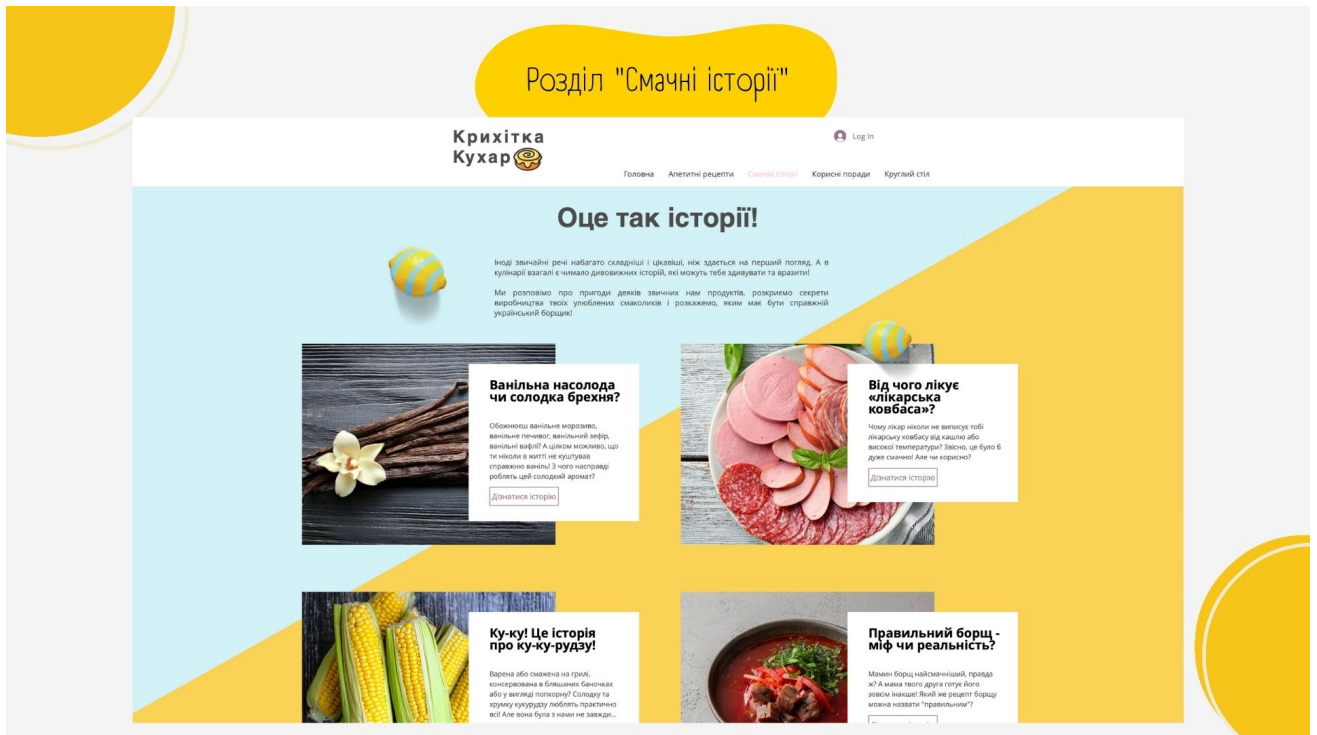
Скріншот 7. Розділ «Апетитні рецепти».



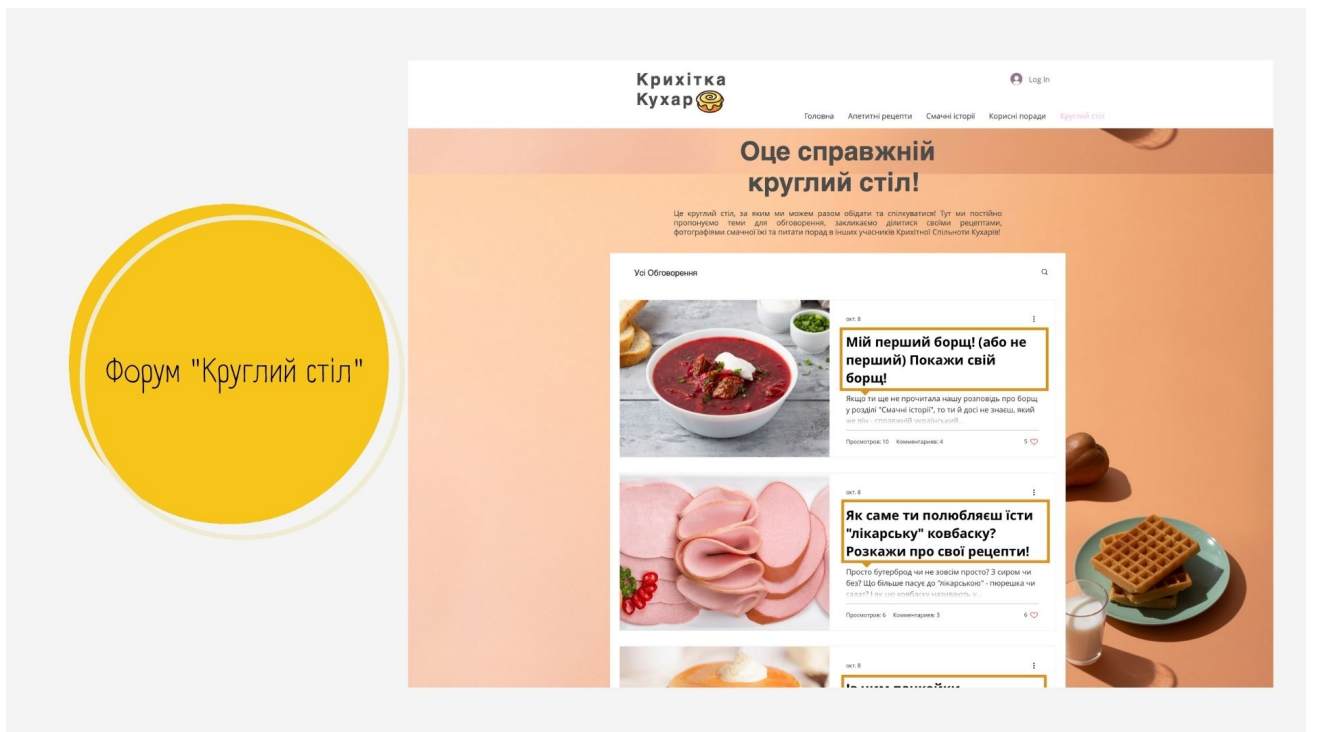
Скріншот 8. Розділ «Корисні поради».



Скріншот 9. Розділ «Смачні історії»



Скріншот 10. Форум «Круглий стіл».




Скріншот 11. Зовнішні та внутрішні комунікації.



<h3>Зовнішні комунікації</h3> <ul style="list-style-type: none">- friendly tone of voice- інтерактивні елементи- заохочення до спілкування на форумі "Круглий стіл"- постійний зворотній зв'язок (форма зв'язку на сайті)	<h3>Внутрішні комунікації</h3> <ul style="list-style-type: none">- встановлення довірливих стосунків всередині колективу- спільні цінності та бачення- дистанційна робота (постійні мітинги на онлайн-платформах)
--	---

Скріншот 12. Оцінка соціальної значущості та ефективності проєкту.



Оцінка соціальної значущості та ефективності проєкту

- популяризація кулінарного мистецтва, впровадження понять про необхідність «кулінарної освіти» серед населення задля полегшення процесу соціалізації у дорослому житті
- забезпечення батьків ідеями проведення спільного часу разом із дітьми, допомога у вихованні та розвитку навичок, необхідних дітям для подальшої соціалізації
- створення нових робочих місць в креативній медіа індустрії

Скріншот 13. Потенційні ризики проєкту.




Потенційні ризики

- **соціальні** – неготовність суспільства сприймати поширювані проєктом ідеї та цінності.
- **технологічні** – неякісне виробництво відео- та фотоконтенту, технічні збої ресурсу
- **економічні** – можливе підвищення поточних витрат, нестабільна економічна ситуація в країні
- **ринкові** – поява аналогічного ресурсу з подібними цінностями

Скріншот 14. Анкета №1.

Анкета №1



Опитування від "Крихітки Кухаря"

Привіт!

Мене зовуть Дарина, я авторка проєкту "Крихітка Кухар". Цей ресурс створений для дітей від 10 до 14 років та їхніх батьків. Мені потрібна твоя допомога, щоб проєкт став іще кращим! Для цього треба лише переглянути сайт та дати відповіді на кілька запитань в анкеті. Я буду надзвичайно вдячна тобі за співпрацю!

Ось посилання на сам сайт, приємного перегляду!

<https://darinakucher1999.wixsite.com/kruhitekakuhar>

Аналіз результатів опитування:

Дітям особливо сподобався яскравий дизайн сайту, стильні розділи та доступна, зрозуміла навігація.

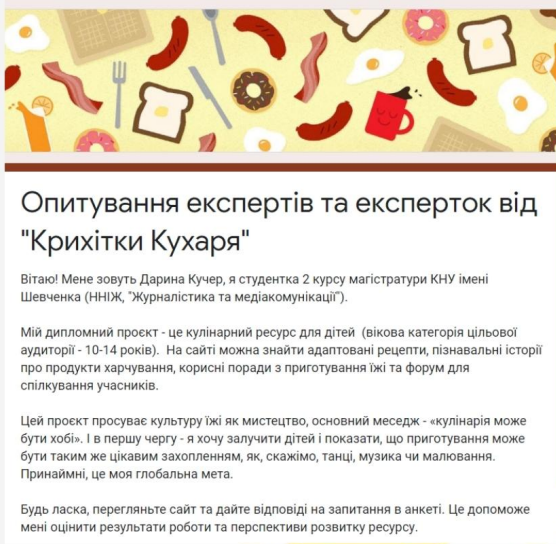
Більшість опитуваних відповіли, що можуть порекомендувати даний сайт своїм друзям та знайомим.

Діти оцінили розділи сайту наступним чином:

- 40 % – Апетитні рецепти
- 40% – Смачні історії
- 20 % – Корисні поради

Кілька учасників опитування порекомендували додати більше фотографій для покрокових рецептів.

Анкета №2



Опитування експертів та експерток від "Крихітки Кухаря"

Вітаю! Мене зовуть Дарина Кучер, я студентка 2 курсу магістратури КНУ імені Шевченка (ННІЖ, "Журналістика та медіакомунікації").

Мій дипломний проект - це кулінарний ресурс для дітей (вікова категорія цільової аудиторії - 10-14 років). На сайті можна знайти адаптовані рецепти, пізнавальні історії про продукти харчування, корисні поради з приготування їжі та форум для спілкування учасників.

Цей проект просуває культуру їжі як мистецтво, основний меседж - «кулінарія може бути хобі». І в першу чергу - я хочу залучити дітей і показати, що приготування може бути таким же цікавим захопленням, як, скажімо, танці, музика чи малювання. Принаймні, це моя глобальна мета.

Будь ласка, перегляньте сайт та дайте відповіді на запитання в анкеті. Це допоможе мені оцінити результати роботи та перспективи розвитку ресурсу.

Аналіз результатів опитування:

Експерти оцінили даний проєкт як перспективний, "мову" ресурсу визнали дружньою та добре адаптованою для дитячої аудиторії. Також екперти порадили вдосконалити ресурс наступним чином:

- додати більше інтерактиву
- скоротити деякі форми текстів
- додати окремі розділи для батьків та/або вчителів

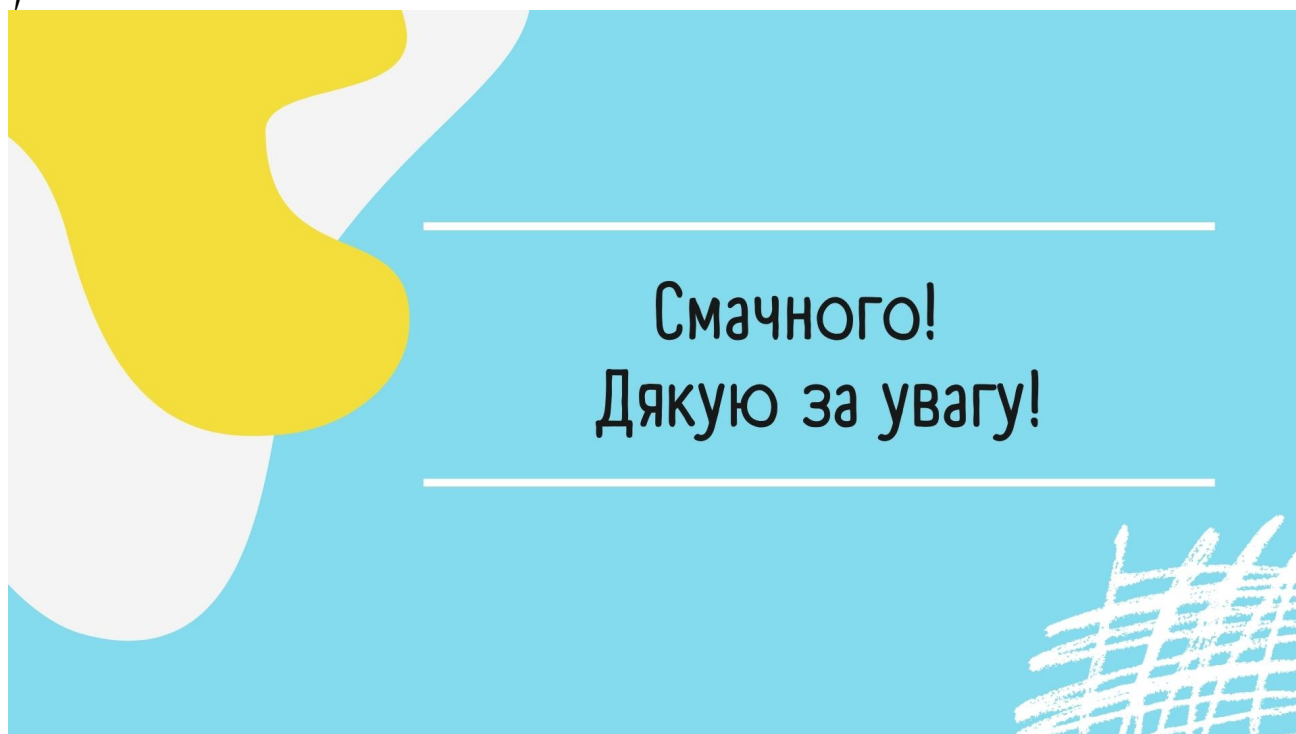
Загальні висновки



Проєкт "Крихітка Кухар" має інноваційний характер. Його особливості та важливі характеристики:

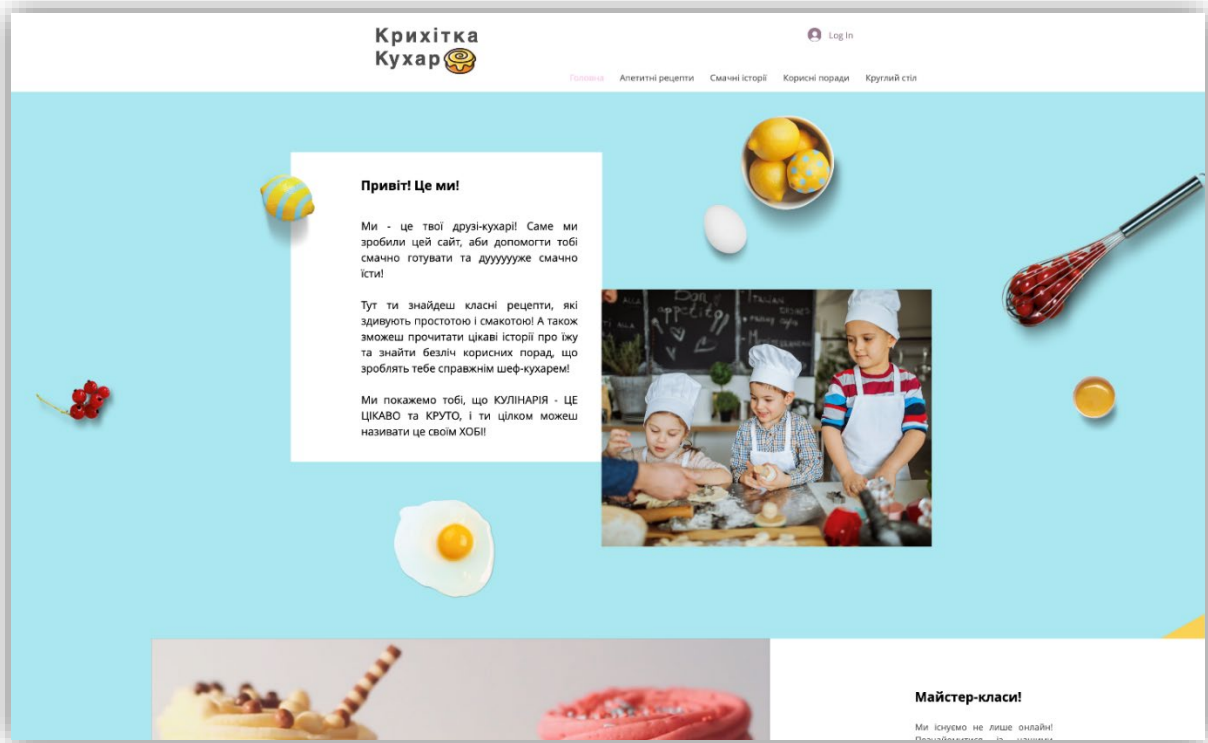
- унікальна місія: поширення сприйняття кулінарії як окремого виду мистецтва
- чітко визначена цільова аудиторія
- висока соціальна та економічна ефективність
- прогнозовані ризики, якими можна керувати
- перспективність розвитку

Скріншот 17. Смачного! Дякую за увагу

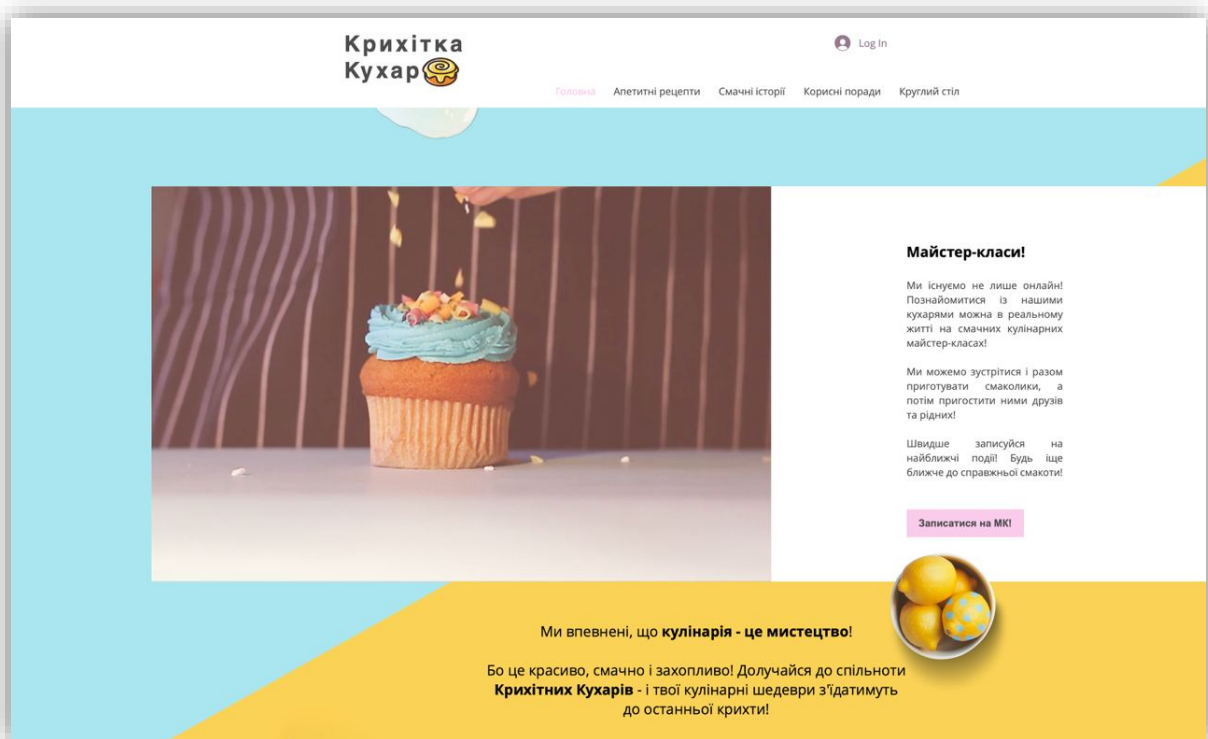


Додаток В. Демонстраційна версія ресурсу

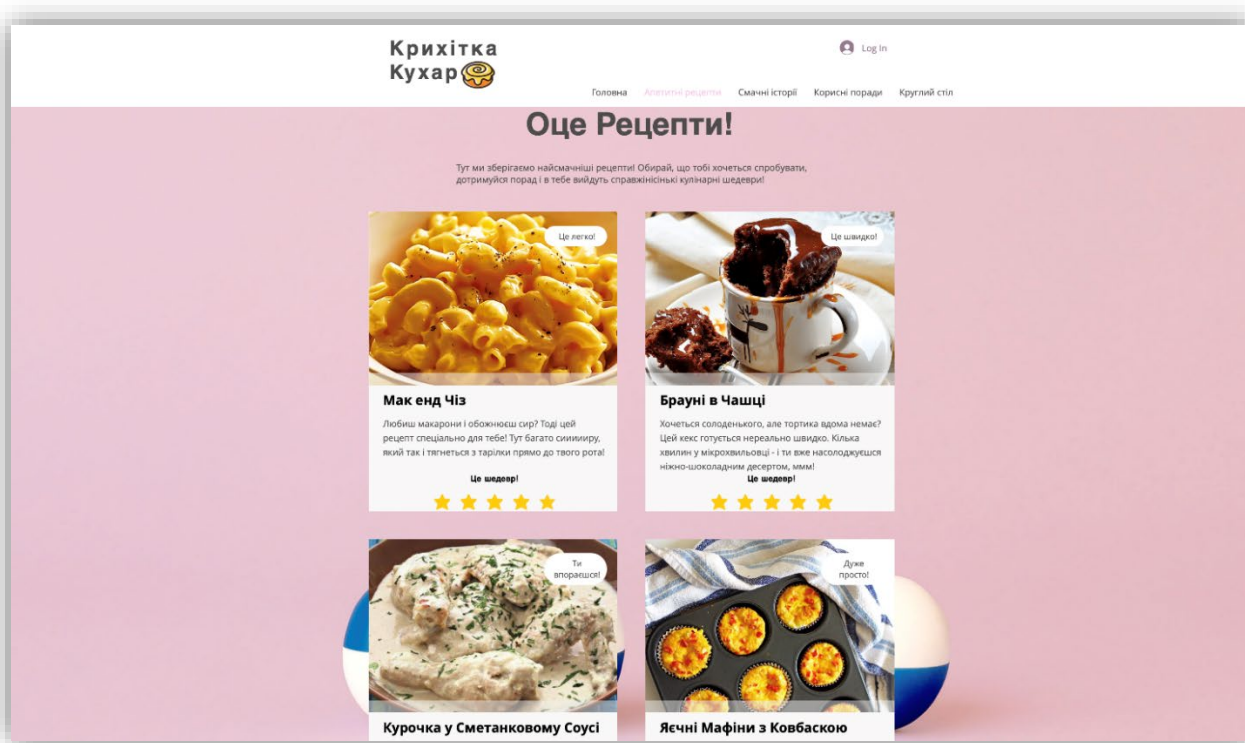
Скріншот 1. Головна сторінка



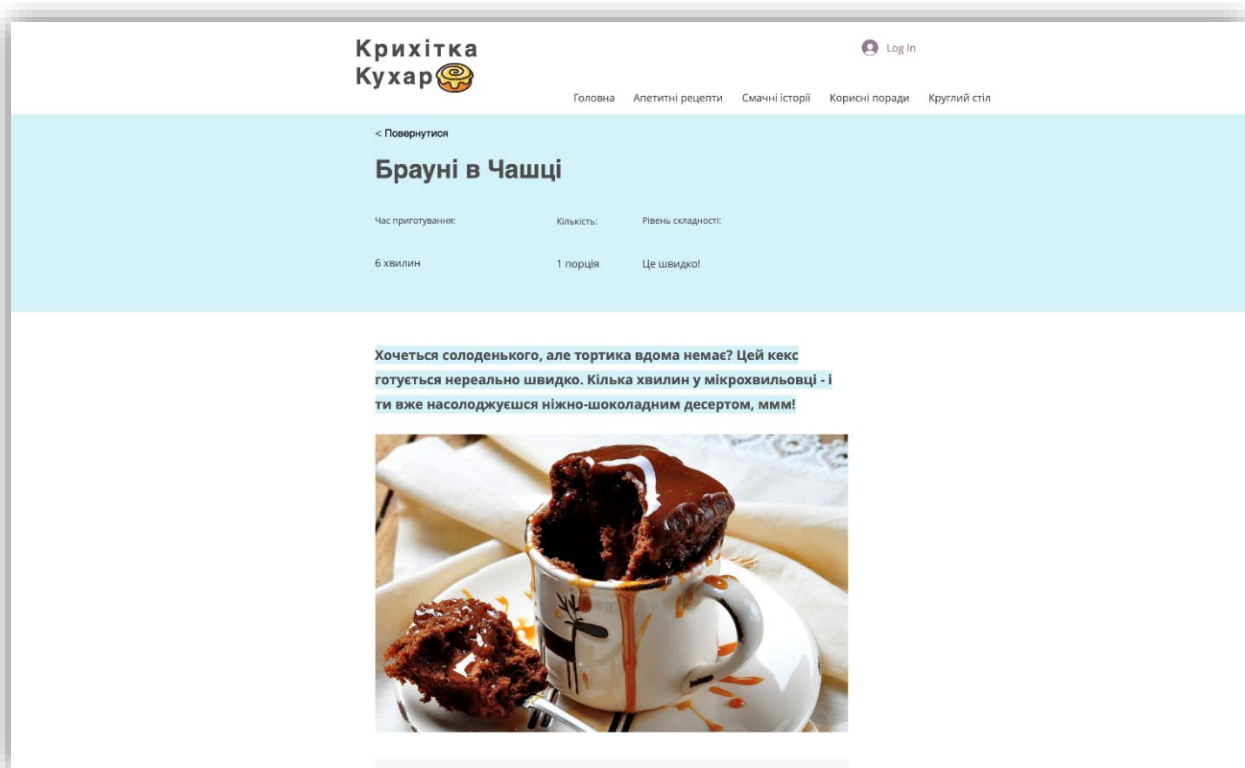
Скріншот 2. Майстер-класи.



Скріншот 5. Розділ «Апетитні рецепти».



Скріншот 6. Рецепт «Брауні в чашці»




Скріншот 7. Рецепт «Брауні в чашці», інструкція.

The screenshot shows the 'Крихітка Кухар' website interface. At the top left is the logo 'Крихітка Кухар' with a small icon of a fork and knife. To the right is a 'Log In' button. Below the logo is a navigation menu with links: 'Головна', 'Апетитні рецепти', 'Смачні історії', 'Корисні поради', and 'Круглий стіл'. The main content area is divided into two sections. The first section is titled 'Продукти' (Ingredients) and contains the text 'На чашку 200-250 мл тобі знадобиться:' followed by a list of ingredients: '• Борошно - 5 столових ложок', '• Молоко - 50 мл', '• Цукор - 10 чайних ложок', '• Вершкове масло - 30 грам', '• Какао - 6 чайних ложок', and '• Сіль - 1 дитяча дрібка'. The second section is titled 'Як готувати?' (How to cook?) and contains five steps: 'КРОК 1' (Start by spreading butter in a bowl...), 'КРОК 2' (Now add melted butter, sugar, salt...), 'КРОК 3' (Add flour and cocoa...), 'КРОК 4' (Fill the bowl with the mixture...), and 'КРОК 5' (Cook in a microwave...). At the bottom of the second section is the text 'Enjoy your meal! (з англійської - "смачного!")'.

Скріншот 8. Рецепт «Мак енд чіз»

The screenshot shows the 'Крихітка Кухар' website interface for the 'Мак енд Чіз' recipe. At the top left is the logo 'Крихітка Кухар' with a small icon of a fork and knife. To the right is a 'Log In' button. Below the logo is a navigation menu with links: 'Головна', 'Апетитні рецепти', 'Смачні історії', 'Корисні поради', and 'Круглий стіл'. The main content area has a light blue background. At the top left of this area is a '< Повернутися' link. The title 'Мак енд Чіз' is prominently displayed. Below the title is a table with three columns: 'Час приготування:', 'Кількість:', and 'Рівень складності:'. The values are '25 хвилин', '2 порції', and 'Це легко!'. Below the table is a paragraph of text: 'Любиш макарони і обожнюєш сир? Тоді цей рецепт спеціально для тебе! Тут багато сиيينиру, який так і тягнеться з тарілки прямо до твого рота!'. At the bottom of the page is a photograph of a bowl of macaroni and cheese, garnished with black pepper.

Скріншот 9. Рецепт «Мак енд чіз», інструкція.

Крихітка Кухар  Log In

[Головна](#) [Апетитні рецепти](#) [Смачні історії](#) [Корисні поради](#) [Круглий стіл](#)

Продукти

Цю страву люблять в Америці, бо вона проста, поживна, дуже швидко готується та надзвичайно сирна! Тобі знадобиться:

- Макароны 100 грам
- Сир твердий 100 грам
- Молоко – 200 мл
- Вершкове масло – 50 грам
- Борошно – 3 столові ложки
- Сіль – 2 дитячі дрібки
- Мускатний горіх (мелений) – 2 дитячі дрібки

Як готувати?

КРОК 1
Спочатку готуємо білий соус бешамель. Саме він зробить нашу страву ніжною і вершковою! У невеликій каструльці розтопи вершкове масло і обсмаж у ньому борошно, поки воно злегка не підрум'яниться.


КРОК 2
Потім тонкою цівкою вливай молоко і при цьому одночасно помішуй соус вінчиком. Додай сіль і мускатний горіх. Вари соус на слабкому вогні, поки він не почне густішати.

КРОК 3
Сир натри на дрібній тертці й половину всієї кількості добав до соусу. Перемішуй до повного розчинення.

КРОК 4
У невеликій керамічній ємності для запікання виклади відварену вермішель, залий це все соусом.

КРОК 5
Зверху посип страву другою половиною тертого сиру і відправ у заздалегідь розігріту до 180° C духовку на 10 хвилин (попроси, щоб батьки допомогли тобі із цим).

Скріншот 10. Рецепт «Курочка у сметанковому соусі».

Крихітка Кухар  Log In


[Головна](#) [Апетитні рецепти](#) [Смачні історії](#) [Корисні поради](#) [Круглий стіл](#)

[< Повернутися](#)

Курочка у Сметанковому Соусі

Час приготування: 40 хвилин Кількість: 4 порції Рівень складності: Ти впоратися!

Біле м'ясо у білому вершковому соусі виглядає надзвичайно апетитно! І смакує так само! Але не вір нам! Куштуй і перевіряй цю смакоту самостійно!



Скріншот 11. Рецепт «Курочка у сметанковому соусі», інструкція.

Крихітка Кухар Log In

[Головна](#) [Апетитні рецепти](#) [Смачні історії](#) [Корисні поради](#) [Круглий стіл](#)

Для ніжного вершкового м'яса тобі потрібно:

- Філе куряче - 1 штука
- Цибуля - 3 штуки
- Олія рослинна - 3 столові ложки
- Сметана - 6 столових ложок
- Вода - 200 мл
- Сіль - 3 дитячих дрібки
- Перець чорний мелений - 1 дитяча дрібка
- Зелень (укроп або петрушка) - 2 гілочки

Як готувати?

КРОК 1
Візьми куряче філе, помий його під холодною водою у крані. Візьми дощечку і обережно наріж кубиками або смужечками (як вийде, бо вийде смачно в будь-якому випадку). Шматочки мають бути не дуже великими - не більше, ніж грецький горішок)

КРОК 2
Налий олію у сковорідку і розігрій її на середньому вогні. Піднеси руку над сковорідкою (не торкайся її). Відчуваєш її тепло? Тоді можеш викладати шматочки м'яса і обсмажувати їх з усіх боків до легкої золотистості скоринки.

КРОК 3
Додавай сметану та воду. Добре розмішай їх, щоб утворився смачний білий соус. Продовжуй гріти його, щоб він булькотів.

КРОК 4
Додай спеції - сіль, перець, сушений або свіжий часник (якщо свіжий - вичави зубчик через часничодавилку). Спробуй на смак - якщо треба - досоли трошки.

КРОК 5
Помий і висуши зелень. Наріж її дрібненько та посип готову страву.

КРОК 6
Подавай на стіл як самостійну страву або з відвареним рисом, гречкою чи іншою кашею.

Скріншот 12. Рецепт «Сирний супчик із куркою».

Крихітка Кухар Log In


[Головна](#) [Апетитні рецепти](#) [Смачні історії](#) [Корисні поради](#) [Круглий стіл](#)

[< Повернутися](#)


Сирний Супчик із Куркою

Час приготування: 1 година Кількість: 6 порцій Рівень складності: У тебе вийде!

І знову дуже сирний рецепт! Простий, але запашний і гарний супчик із вершковим смаком. Це однозначно цікавіше, ніж просто курячий бульйон!



Скріншот 13. Рецепт «Сирний супчик із куркою», інструкція.

Крихітка Кухар  Log In

Головна Апетитні рецепти Смічні історії Корисні поради Круглий стіл

Як готувати?

КРОК 1
Спочатку треба зварити з курячого філе бульйон. Поклада помите м'ясо у холодну воду та увімкни вогонь. Не забувай, що бульйон потрібно варити накривши каструлю кришкою, крім того, варто періодично знімати з бульйону піну, яка з'являється на поверхні.

КРОК 2
Щойно бульйон починає закипати - додай у нього сіль, лавровий лист і перець. З моменту закипання вари бульйон протягом 20 хвилин.

КРОК 3
Через 20 хвилин дістань з бульйону куряче філе і відклади його в бік. У киплячий бульйон засип почищену та нарізану кубиками картоплю. Після закипання вари бульйон ще 5-7 хвилин.

КРОК 4
Тепер додамо супу гарний жовто-помаранчевий колір. Для цього робимо зажарку. Для цього обсмаж цибулю і моркву. Цибулю краще нарізати максимально дрібним кубиком, а моркву натерти на тертці. Однак, моркву також можна нарізати дрібними кубиками або соломкою. Щоб суп вийшов більш ніжним і з більш м'якими верхшквовими нотками, овочі краще обсмажувати не на рослинній олії, а на вершковому маслі.

КРОК 5
Висип піджарку в киплячий бульйон. Перемішай суп, накрій кришкою і вари його ще 5-7- хвилин.


КРОК 6
Куряче філе наріж на порційні шматочки.

КРОК 7
Висмай філе в киплячий суп і вари ще кілька хвилин. Спробуйте супчик на смак і при необхідності додай сіль і перець.

КРОК 8
І фінальна сирна нотка - додай у суп плавлений сир, попередньо натертий на тертці. Знову все перемішай. Сир має розплавитися в бульйоні і колір супу буде біло-помаранчевий, а смак - сирно-вершковий... ммм, смачоту!

КРОК 9
Готовий суп подавай зі свіжою зеленню! До речі, такий сирний супчик любляють у Франції.

Скріншот 14. Рецепт «Яєчні мафіни з Ковбаскою».

Крихітка Кухар  Log In

Головна Апетитні рецепти Смічні історії Корисні поради Круглий стіл

< Повернутися


Яєчні Мафіни з Ковбаскою

Час приготування: 30 хвилин


Кількість: 2 порції

Рівень складності: Дуже просто!

Насправді, мафіни - це просто кекси. А яєчні мафіни - це поживний омлет у формі красивих та апетитних кексиків. Здивуй своїх рідних порційною смачотою!



Скріншот 15. Рецепт «Яєчні мафіни з Ковбаскою», інструкція.

Крихітка Кухар  Log In

Головна Апетитні рецепти Смічні історії Корисні поради Круглий стіл

Продукти

Для яскравих мафінів тобі знадобляться:

- Яйця – 5 штук
- Помідор – половинка
- Солодкий червоний перець – половинка
- Шампінйони – 3-4 штуки
- Ковбаса – 50 грамів
- Борошно – 1 столова ложка
- Твердий сир – 50 грам
- Сіль – дві дитячі дрібки
- Перець – 1 дитяча дрібка

Як готувати?

КРОК 1
Підготуй овочі та ковбаску. Наріж усі невеличкими кубиками, намагайся нарізати так, щоб розмір був приблизно однаковим. Переклади продукти в мисочку.


КРОК 2
Перемішай усі овочі та ковбаску, щоб вийшла рівномірна «начинка» для мафінів.

КРОК 3
Візьми металеві або силіконові формочки для кексів і заповни їх начинкою приблизно на половину.

КРОК 4
Розбий у миску 5 яєць. Збий їх виделкою або вінчиком, поки не утвориться легка піна. Якщо є міксер - ідеально, скористайся ним! Тільки обережно, щоб не поранити пальчики!

КРОК 5
Додай до яєць 1 столову ложку борошна. Перемішай, щоб не залишилося грудочок.

Скріншот 16. Рецепт «Панкейки «Вежа»».

Крихітка Кухар  Log In


Головна Апетитні рецепти Смічні історії Корисні поради Круглий стіл

< Повернутися

Панкейки "Вежа"

Час приготування: 30 хвилин Кількість: 2 порції Рівень складності: Ти зможеш!

Бачили ці маленькі млинці в популярних американських фільмах та мультях? А тепер зможете побачити на своєму столі! Швидко готуйте, додавайте улюблений сироп і фрукти та смакуйте!



Скріншот 17. Рецепт «Панкейки «Вежа»», інструкція.

Крихітка Кухар Log In

Головна | Апетитні рецепти | **Смачні історії** | Корисні поради | Круглий стіл

Продукти

На 10 панкейків необхідно:

- Молоко - 250 мл
- Олія рослинна (рідка) - 3 столові ложки
- Яйця - 1 штука
- Цукор - 4 столові ложки цукру
- Розпушувач - 1 чайна ложка
- Сіль - дві литячі дрібки
- Борошно - 170 грам
- топінг (все, що вам захочеться)

Як готувати?

ВАЖЛИВО: американські панкейки повинні мати нічну рівну корочку, тому їх необхідно смажити на пателні без масла!

КРОК 1
Збий міксером або вінчиком молоко, яйця, масло і цукор.

КРОК 2
Змийшай борошно із сіллю і розпушувачем. Після цього просій сухі продукти через сито прямо в мисочку із молочно-яєчною сумішшю.

КРОК 3
Добре перемішай, маса повинна бути однорідною, без "комочків".

КРОК 4
Разігрій пательню на середньому вогні, нічим не змащуючи. Вона повинна бути суха.

КРОК 5
Для одного панкейка виливай на пательню 2 столові ложки тіста. Після того як почнуть з'являтися бульбашки, млинець необхідно перевернути. На другій стороні він буде смажитися моментально, тому важливо стежити за панкейком.

Скріншот 18. Розділ «Смачні історії».

Крихітка Кухар Log In

Головна | Апетитні рецепти | **Смачні історії** | Корисні поради | Круглий стіл

Оце так історії!

Іноді звичайні речі набагато складніші і цікавіші, ніж здається на перший погляд. А в кухарці взагалі є чимало дивовижних історій, які можуть тебе здивувати та вразити!

Ми розповімо про пригоди деяких звичних нам продуктів, розкриємо секрети виробництва твоїх улюблених смаколиків і розкажемо, яким має бути справжній український борщик!

Ванільна насолода чи солодка брехня?

Обожнюєш ванільне морозиво, ванільне печиво, ванільний зефір, ванільні вафлі? А цілком можливо, що ти ніколи в житті не куштувала справжню ваніль! З чого насправді роблять цей солодкий аромат?

[Дізнатися історію](#)

Від чого лікує «лікарська ковбаса»?

Чому лікар ніколи не вилікує тобі лікарську ковбасу від кашлю або виспалої пиваратри? Звісно, це було б дуже смачно! Але чи корисно?

[Дізнатися історію](#)

Ку-ку! Це історія про ку-ку-рудзу!

Варена або смажена на грилі, консервована в бляшаних баночках або у вигляді попкорну? Солоду та кружечку курчачу люблять практично всі! Але вона була з нами не завжди...

Правильний борщ - міф чи реальність?

Мамин борщ найсмачніший, правда ж? А мама твого друга готує його завжди краще? Який же рецепт борщу можна назвати "правильним"?

[Дізнатися історію](#)

Скріншот 19. Стаття «Ванільна насолода чи солодка брехня?»

Крихітка Кухар

Головна Апетитні рецепти Смічні історії Корисні поради Круглий стіл

Log In

< Повернутися

Ванільна насолода чи солодка брехня?

Обожнюєш ванільне морозиво, ванільне печиво, ванільний зефір, ванільні вафлі? А цілком можливо, що ти ніколи в житті не куштував справжню ваніль! З чого насправді роблять цей солодкий аромат?

Ваніль - це не квіточка. Точніше, найбільше пахне не вона, а її плоди - ароматні стручки з бобами. Це рослина-ліана, яка належить до роду орхідних. Родом вона з Латинської Америки, а першим з європейців про неї дізналися моряки експедиції Христофора Колумба. Саме тоді гостинні індіанці пригостили їх напоєм чокуатль (так-так, це той самий справжній шоколад), приправлений ваніллю.

Зрештою рослина дає чудову квітку орхідеї, яка триває лише один день. Якщо орхідеї заплілюються протягом цього часу, рослина також виробляє насінники, довжина яких може бути футом. Цікаво, що назва "ваніль" походить від іспанської, що означає "маленький стручок".

Ваніль є однією з найдорожчих прянощів на світовому ринку. Це пов'язано з тим, що її складно вирощувати та обробляти. Вона не опливіє бджілками або іншими комахами в жодному регіоні, окрім свого рідного. Це пояснюється тим, що протягом тисячоліть у неї склалися симбіотичні стосунки з певними видами бджіл, що називаються Меліпона. Це крихітна, безжалісна бджола з величезними райдужними зеленими очима, яку повільно замінюють європейські та африканізовані медоносні бджоли, які починають роботу раніше вранці і не такі вибагливі до квітів, які вони відвідують.

Скріншот 20. Стаття «Правильний борщ – міф чи реальність?».

Крихітка Кухар

Головна Апетитні рецепти Смічні історії Корисні поради Круглий стіл

Log In

< Повернутися

Правильний борщ - міф чи реальність?


Мамин борщ найсмачніший, правда ж? А мама твого друга готує його зовсім інакше! Який же рецепт борщу можна назвати "правильним"?

Річ у тім, що в різні часи борщ готували за різними рецептами, з використанням різного набору продуктів. Залежно від умов певного часу чи місцевості, грошових можливостей, пори року та, звісно ж, особистих смакових вподобань. Насправді, борщ може відрізнятися не лише від села до села, а й від хати до хати. Кожна хазяйка має свій рецепт і власні борщові хитрощі.

Різновиди борщу зустрічаються і в польській, і в білоруській, і в литовській кухні. Чому українці не можуть чітко визначитися, який рецепт стандартний? Та тому що це народна страва і національне надбання! А народна кухня, як і народна культура завжди передбачає відмінності. Згадай-но традиційні народні пісні. Навіть в одній колісковій часто відрізняються слова та мелодії. Що й казати про борщ, де інгредієнтів і способів приготування може бути так багато!

Борщ буває м'ясним - з яловичиною, свининою, куркою. Або одночасно з кількома видами м'яса. Може бути і пісним - з квасолею або бобами (це ті, що любітьше). Борщ готують навіть із рибкою - її можуть попередньо обсмажувати або запікати, або використовувати засушену. До речі, відомий факт - Тарас Шевченко любив борщик із сушеною таранькою і так, просто повір Кобзарю - це дійсно дуже смачно!

Скріншот 23. Розділ «Корисні поради».

Крихітка Кухар  Log In

Головна Апетитні рецепти Сміачні історії **Корисні поради** Круглий стіл


Оце поради в тему!

Кулінарія - це велика справа! А все велике складається з маленьких нюансів! Тож і в приготуванні смачних страв є чимало манюніх хитрощів, які допоможуть зробити твої смаколики справжніми кулінарними шедеврами!

Тут ти знайдеш багато корисних порад, завдяки яким справи на кухні стануть легкими і приємними!

Пересолити суп? Не піднімається бісквіт у духовці? Бульйон вийшов не надто прозорим? Ми збрали на цій сторінці усі секрети приготування, які передаються з покоління в покоління! І тепер ти, як справжній шеф, можеш ділитися цими таємницями зі своїми рідними!

Пересолений суп? Вилити і почати знову?



Спокійно, залиш суп у солоному спокої! Зараз ми все виправимо! Достатньо просто закип'ятити воду у чайнику і розбавити нею бульйон до необхідного смаку. Куштуй ложечкою суп і визначай, як тобі подобається. Тільки обережно, бо він гарячий!


Є ще кілька способів зробити суп менш солоним. Можеш почистити одну велику або кілька маленьких картоплин і вкинути їх у воду. Картопля добре всмоктує сіль, а потім її можна викинути або ж з'їсти смачну солонувату картопельку.

Не картоплею єдиною!


А ти знаєш, що пюре може бути не лише картопляним? Спробуй зробити його з цвітної капуста, моркви, брокколі, зеленого свіжого горошку або навіть з буряка чи гарбуза?

Роби так само, як з картопелькою - відварюй, товчи, пробуй різну консистенцію (тобто, гушшу), розбавляючи пюре бульйоном, як в попередній пораді. Одним словом - експериментуй! І дивуй себе та рідних незвичайними гарнірами!

Як зробити яєчний білок білим?



Скріншот 24. Сторінка розділу «Корисні поради».

Крихітка Кухар  Log In

Головна Апетитні рецепти Сміачні історії **Корисні поради** Круглий стіл


Оце поради в тему!

Кулінарія - це велика справа! А все велике складається з маленьких нюансів! Тож і в приготуванні смачних страв є чимало манюніх хитрощів, які допоможуть зробити твої смаколики справжніми кулінарними шедеврами!

Тут ти знайдеш багато корисних порад, завдяки яким справи на кухні стануть легкими і приємними!

Пересолити суп? Не піднімається бісквіт у духовці? Бульйон вийшов не надто прозорим? Ми збрали на цій сторінці усі секрети приготування, які передаються з покоління в покоління! І тепер ти, як справжній шеф, можеш ділитися цими таємницями зі своїми рідними!


Пересолений суп? Вилити і почати знову?



Спокійно, залиш суп у солоному спокої! Зараз ми все виправимо! Достатньо просто закип'ятити воду у чайнику і розбавити нею бульйон до необхідного смаку. Куштуй ложечкою суп і визначай, як тобі подобається. Тільки обережно, бо він гарячий!

Є ще кілька способів зробити суп менш солоним. Можеш почистити одну велику або кілька маленьких картоплин і вкинути їх у воду. Картопля добре всмоктує сіль, а потім її можна викинути або ж з'їсти смачну солонувату картопельку.


Не картоплею єдиною!




А ти знаєш, що пюре може бути не лише картопляним? Спробуй зробити його з цвітної капуста, моркви, брокколі, зеленого свіжого горошку або навіть з буряка чи гарбуза?

Роби так само, як з картопелькою - відварюй, товчи, пробуй різну консистенцію (тобто, гушшу), розбавляючи пюре бульйоном, як в попередній пораді. Одним словом - експериментуй! І дивуй себе та рідних незвичайними гарнірами!

Як зробити яєчний білок білим?



Скріншот 25. Сторінка розділу «Корисні поради».


Крихітка Кухар  Log In

[Головна](#) [Апетитні рецепти](#) [Смачні історії](#) **Корисні поради** [Круглий стіл](#)

Як зробити яєчний білок білим?

Якщо будеш додавати білки у тісто - байдуже, якого вони відтінку. Головне - аби були свіжими!

А от для кремів або безе важливий гарний білий колір. Тому яєчні білки краще збивати в скляному або ж фарфоровому посуді, адже металевий посуд надає білкам сіруватого відтінку.




Смачне м'яско чи смачний бульйон?



Тут порадонька максимально проста, але дуже важлива! Якщо хочеш, щоб смачно зварилося саме м'яско - клади його вже у киплячу воду.

Якщо ж хочеш, щоб смачним був саме бульйон (коли плануєш готувати на ньому суп чи борщ) - клади м'ясо у холодну воду в каструлі і тоді вже

Скріншот 26. Сторінка розділу «Корисні поради».


Крихітка Кухар  Log In

[Головна](#) [Апетитні рецепти](#) [Смачні історії](#) **Корисні поради** [Круглий стіл](#)


Пюрешечка, топтушечка, товчаночка: як зробити ідеальне картопляне пюре?

Смачна пюрешка має бути не лише смачною, а й красивою та пухенькою!


Якщо хочеш додати в пюре молоко чи вершки - обов'язково трохи підігрій їх (не до кипіння). Тоді картопля буде гарного жовтого кольору. Якщо ж додати холодні молочні продукти - вона може стати сірою. Досі смачно, але вже не так апетитно!



До речі, товчення картопельки - окреме мистецтво! Найзручніше спочатку злити воду, в якій варилася картопля, в окрему каструлю чи мисочку, а тоді вже розтовкти самі шматочки картоплі майже до однорідності. І тільки після цього - доливай стільки бульйону з мисочки, скільки захочеш (від цього буде залежати, буде пюре густим чи ріденьким).

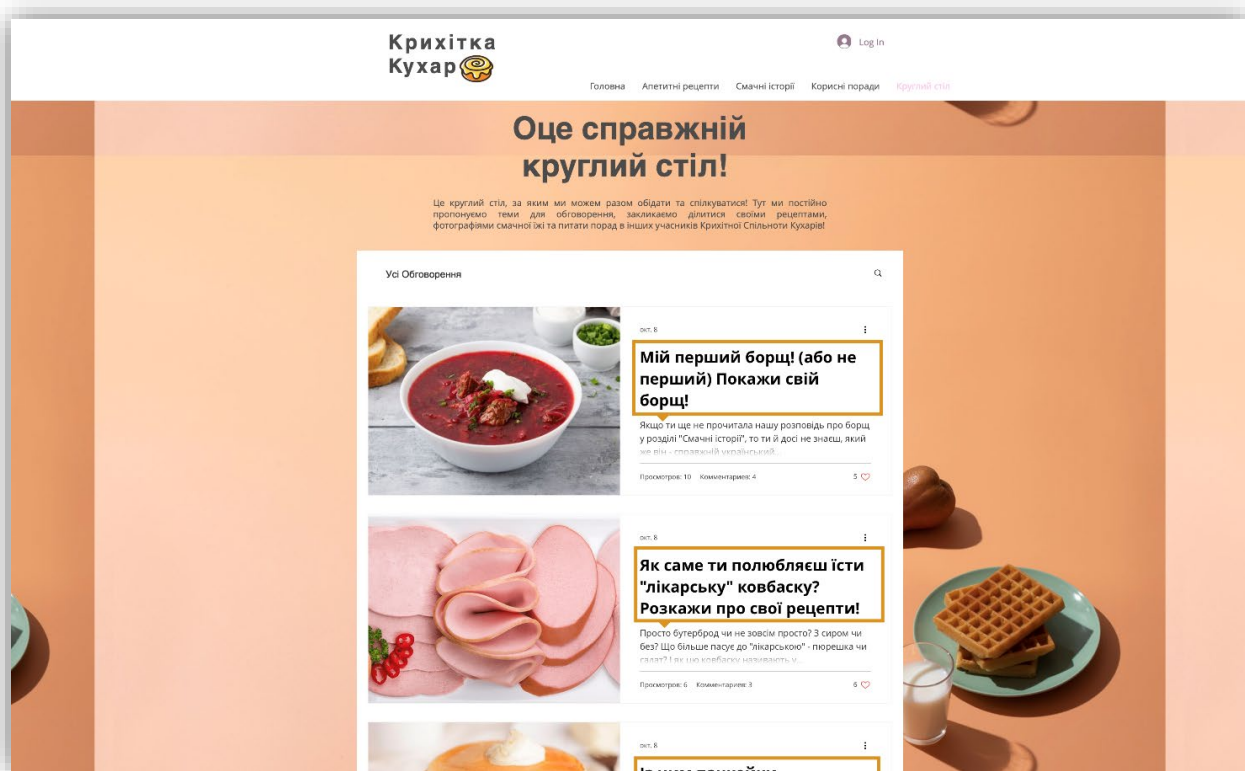


А якщо хочеш зробити звичайне пюре особливим - під час приготування добав 1-2 зубчики часнику. Коли картопля звариться - потовчи її разом з часником, це додасть пюре пікантності і аромату, а тобі кілька компліментів як геніальному кухарю!



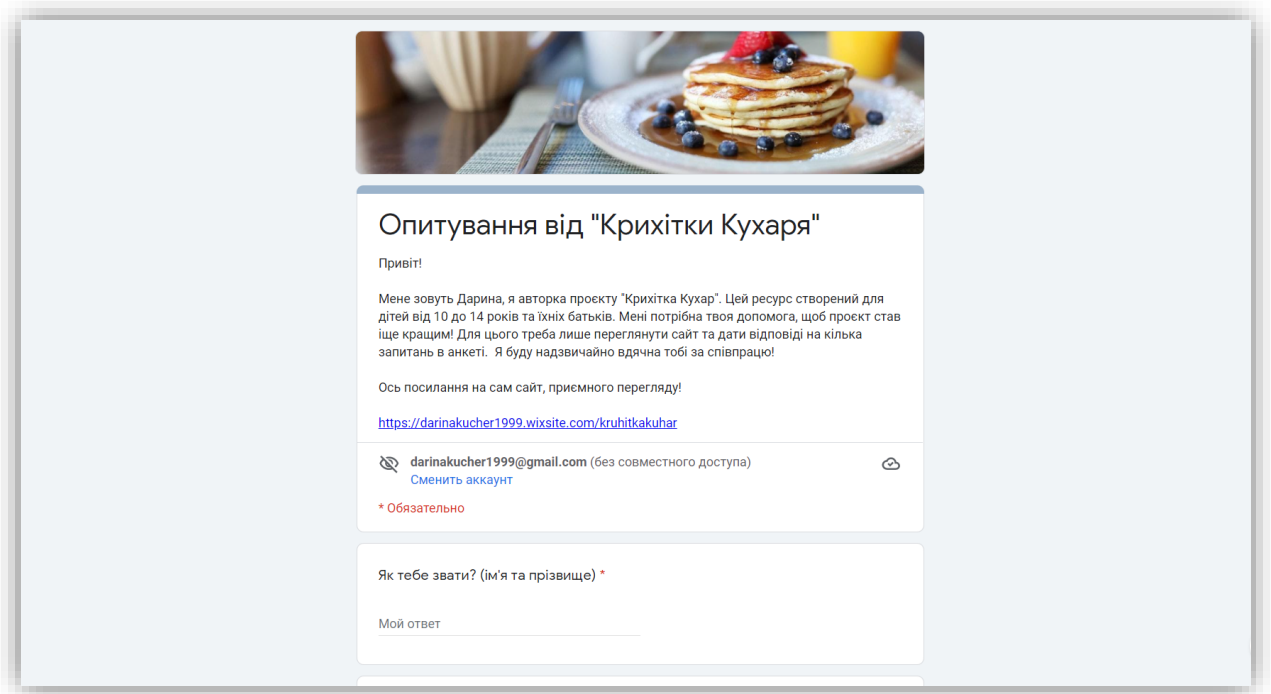
Не картоплею єдиною!

Скріншот 27. Форум «Круглий стіл».



Додаток С. Анкети з опитуваннями

Скріншот 1. Анкета з опитуванням цільової аудиторії.



Опитування від "Крихітки Кухаря"

Привіт!

Мене зовуть Дарина, я авторка проекту "Крихітка Кухар". Цей ресурс створений для дітей від 10 до 14 років та їхніх батьків. Мені потрібна твоя допомога, щоб проєкт став ще кращим! Для цього треба лише переглянути сайт та дати відповіді на кілька запитань в анкеті. Я буду надзвичайно вдячна тобі за співпрацю!

Ось посилання на сам сайт, приємного перегляду!

<https://darinakucher1999.wixsite.com/kruhikakuhar>

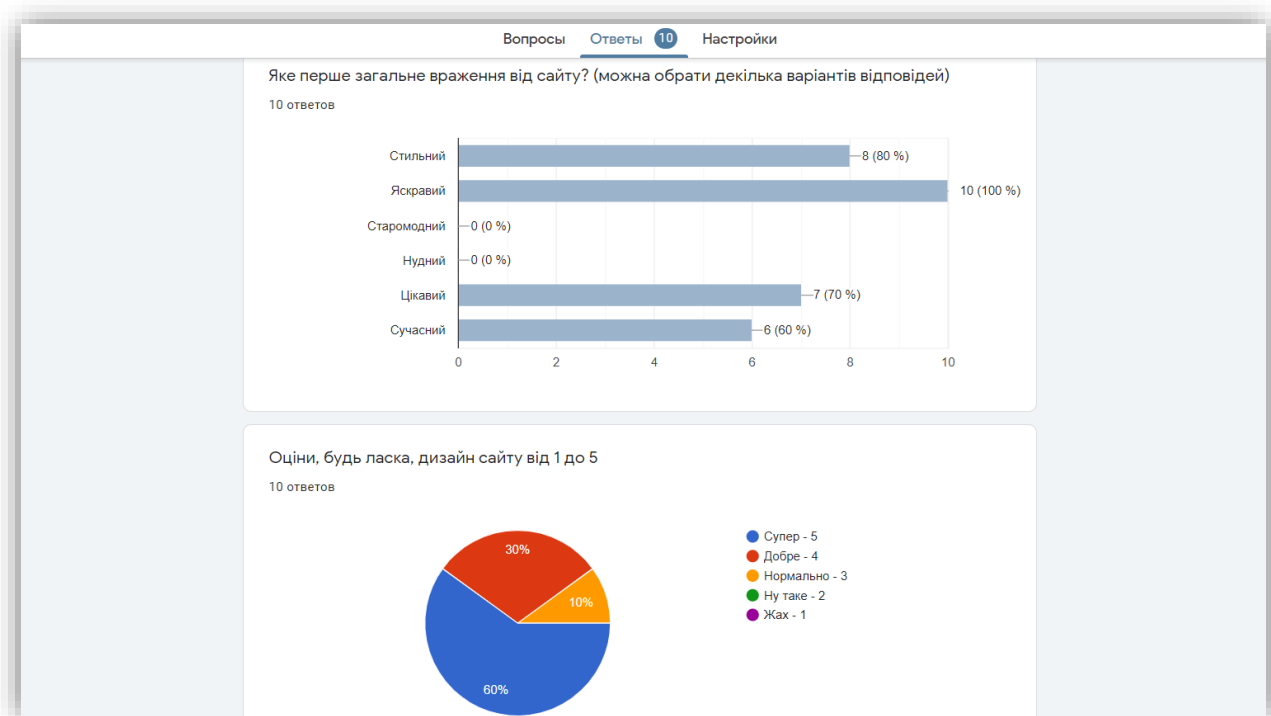
darinakucher1999@gmail.com (без совместного доступа)
Сменить аккаунт

* Обязательно

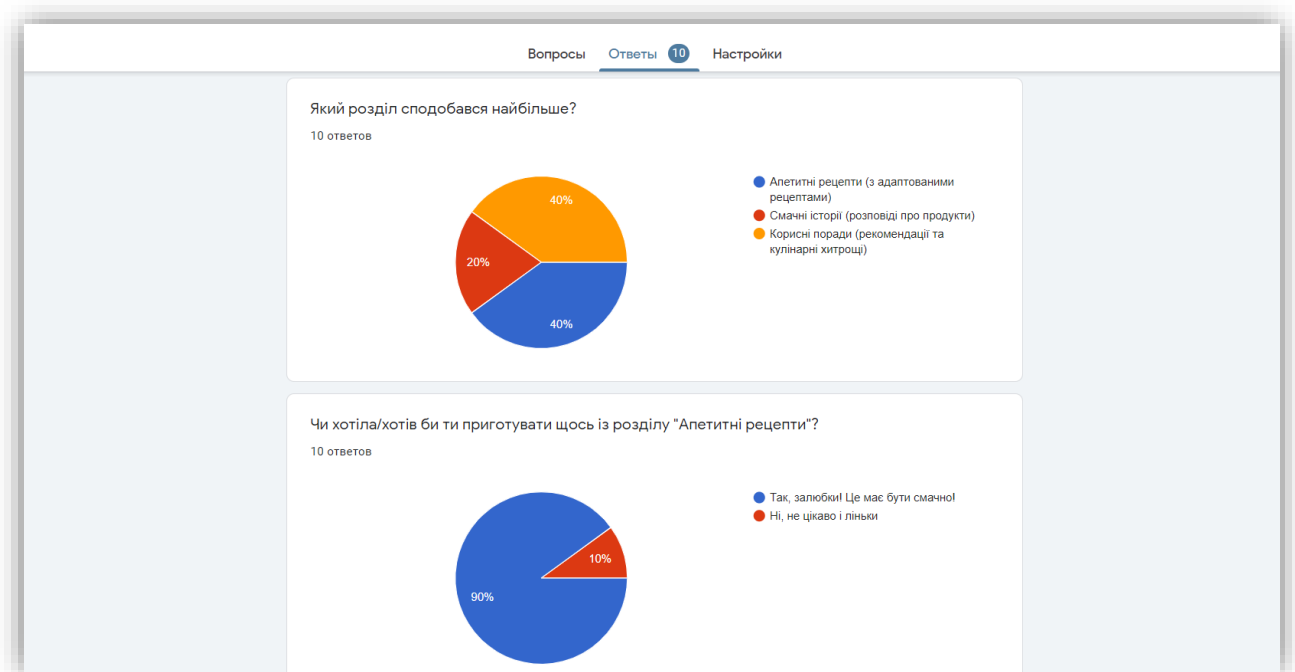
Як тебе звати? (ім'я та прізвище) *

Мой ответ

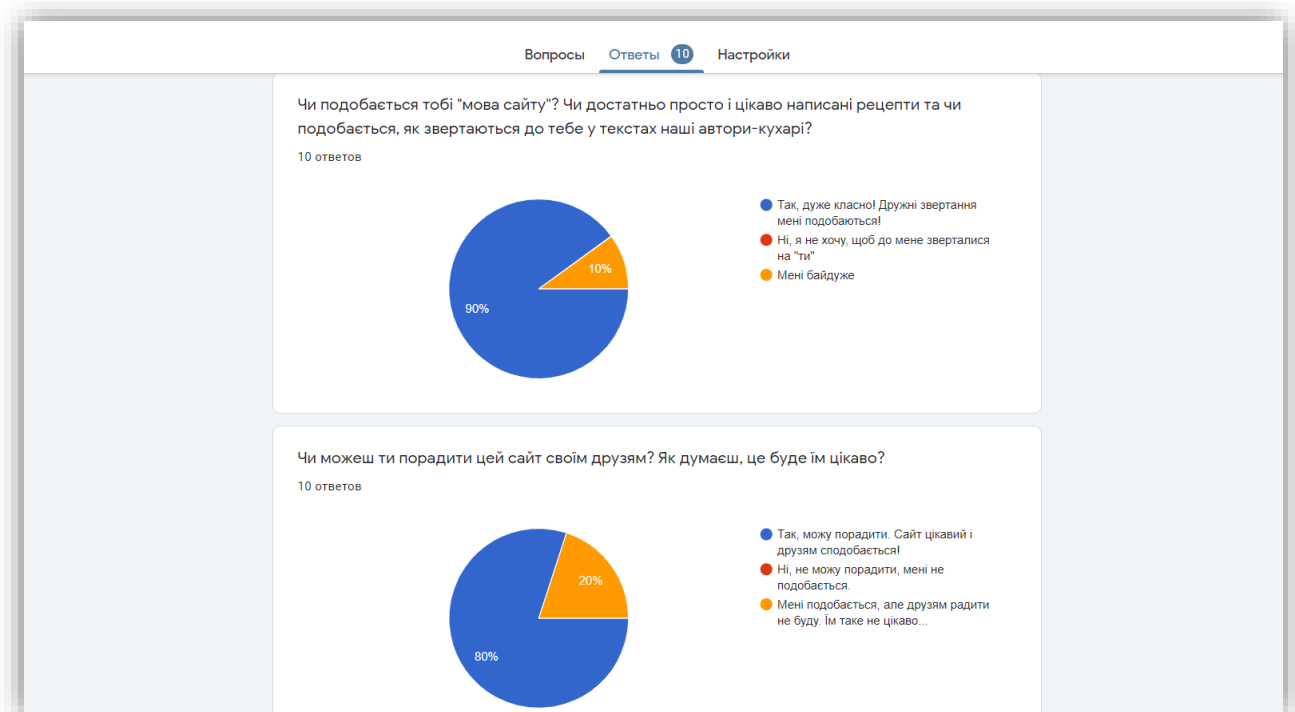
Скріншот 2. Відповіді цільової аудиторії.



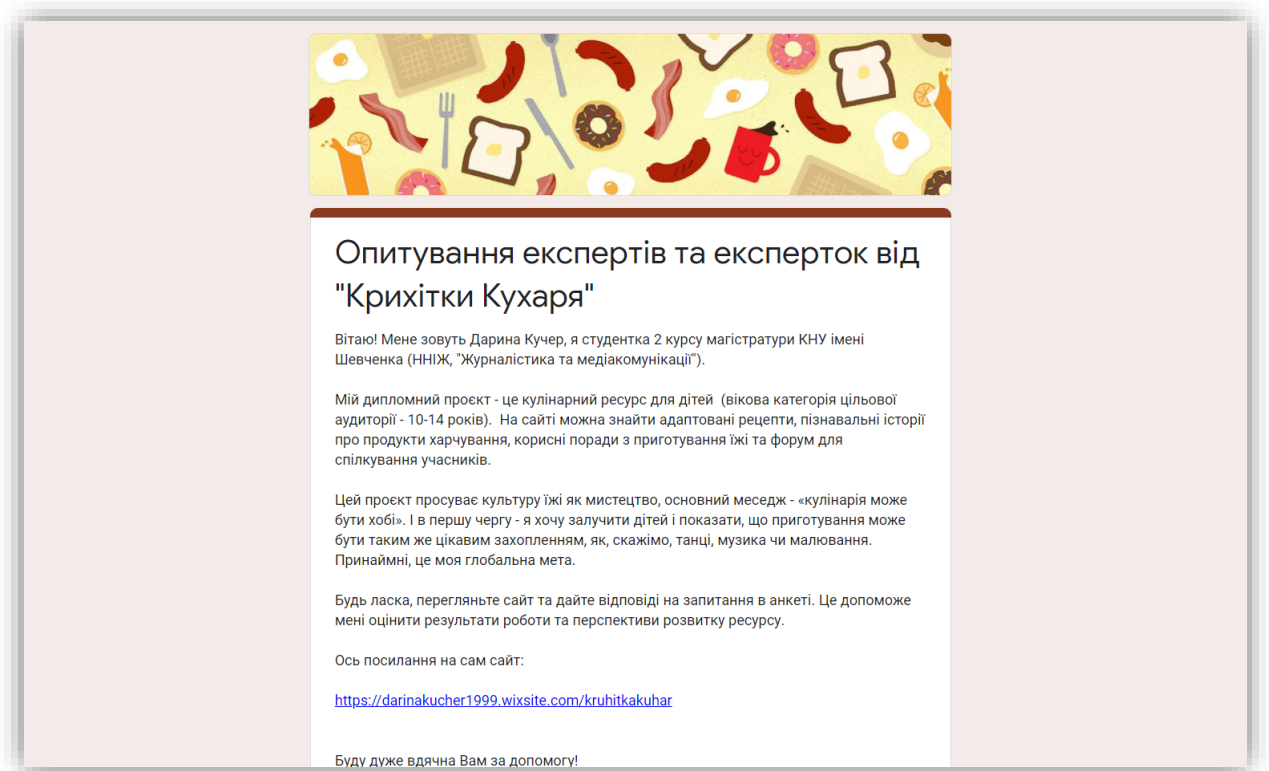
Скріншот 3. Відповіді цільової аудиторії.



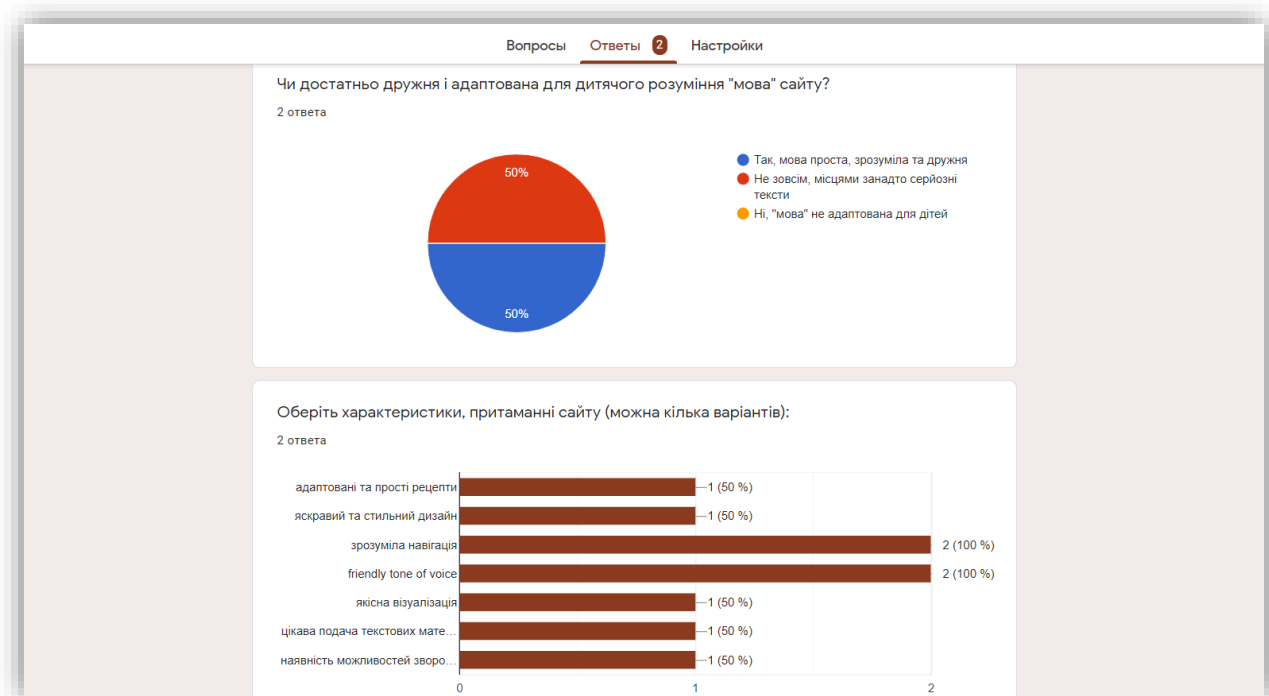
Скріншот 4. Відповіді цільової аудиторії.



Скріншот 5. Анкета з опитуванням експертів та експерток.



Скріншот 6. Відповіді експертів та експерток.



Скріншот 7. Відповіді експертів та експерток.

