КИЇВСЬКИЙ СТОЛИЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ БОРИСА ГРІНЧЕНКА
ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ «УНІВЕРСУМ»

КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЄКТ

Розробка графічно-ілюстративного оформлення та макету ілюстрованої книги рецептів

Виконала студентка IV курсу
групи ГДфмб–1–21–4.0д
спеціальності 022 Дизайн
ОПП Графічний дизайн
ОПС фаховий молодший бакалавр
Янкович Анастасія Олександрівна
Керівник: Олена КАЗІМІРЕНКО

Рекомендовано до захисту
ЦК образотворчого мистецтва
і дизайну

Протокол від 20.05.2026р. №8

Голова ЦК _____
Олена КАЗІМІРЕНКО

Захищено «___»_____2026 р.
Оцінка _____ _____

Протокол ЕК від «__»___2026р. № __

Голова ЕК _____
Ольга МИХАЙЛЮК
доктор філософії з дизайну, доцент кафедри графічного дизайну КДАДПМіД імені Михайла Бойчука

Київ – 2026

ЗМІСТ

ВСТУП……. 4
РОЗДІЛ 1. ОСОБЛИВОСТІ ПРОЄКТУВАННЯ КУЛІНАРНОЇ КНИГИ…….. 5
1.1. Особливості проєктування кулінарної книги……... 5
1.2. Аналіз аналогів кулінарної книги…….. 6
РОЗДІЛ 2. РОЗРОБКА МАКЕТУ ТА
ГРАФІЧНО-ІЛЮСТРАТИВНОГО ОФОРМЛЕННЯ КУЛІНАРНОЇ
КНИГИ РОСЛИННИХ СТРАВ ДЛЯ СВЯТ……... 13
2.1. Технічне завдання на розробку макету та
графічно-ілюстративного оформлення кулінарної книги……. 13
2.2. Аналіз цільової аудиторії……...13
2.3. Підбір страв…… 17
2.4. Концептуальне дизайн-рішення…… 18
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ…….. 29
ДОДАТКИ…….. 31

ВСТУП

Вибір теми. У сучасних умовах кулінарна література активно витісняється інтернет-джерелами, що не обмежуються кількістю рецептів та здебільшого не вимагають оплати, здешевлюючи досвід користування як буквально, так і з огляду на часові ресурси. Пересічний споживач без виняткових смакових уподобань чи харчових потреб, що передбачають обмеження певних продуктів, радше звернеться до інтернету, плануючи меню для себе чи своєї родини. Натомість нішева література зберігає позиції на книжковому ринку, оскільки адресована певній аудиторії з чітко визначеними інтересами, цінностями або способами харчування. У такому форматі важливими стають не лише самі рецепти, а й спосіб подачі матеріалу, структура книги, зручність користування, ілюстративне наповнення та загальний настрій видання.

Актуальність теми. Дані досліджень UA Plant-Based 2020 вказували на 11% вегетаріанців та 2% веганів серед українців, а також на готовність 63% населення вживати рослинні альтернативи. [20] У такому випадку важливою є не лише доступність рослинних опцій, а й інформації про рослинну кулінарію, що буде корисною як людям, що надають перевагу рослинному харчуванню, так і їхньому колу спілкування. Наявність тематичної літератури сприятиме популяризації інклюзивної кулінарії та формуватиме позитивне сприйняття таких страв у широкої аудиторії.

Об’єктом дослідження проєкту є принципи макетування та візуального оформлення кулінарної книги, а **предметом** — особливості формування композиційного та стилістичного рішень, добору кольорової палітри та типографії кулінарної книги рослинних страв для свят.

Метою проєкту є розробка книги рослинних рецептів для свят, що поєднуватиме естетичну привабливість та зручність у користуванні.

Завдання проєкту:

Зібрати матеріали та виконати дослідження:

- принципи проєктування макету книги рецептів, особливостей стилістичного оформлення ілюстрованої кулінарної книги та його емоційного впливу у контексті інклюзивної кухні;
- святкова рослинна кухня;
- дослідити та проаналізувати аналоги за темою проєкту;
- підготувати технічне завдання за темою проєкту;
- сформувати текстове наповнення книги, списку представлених рецептів;
- розробити проєкт макету та ілюстративного оформлення книги рослинних рецептів для свят.

РОЗДІЛ 1. ОСОБЛИВОСТІ ОФОРМЛЕННЯ КУЛІНАРНОЇ КНИГИ

1.1. Особливості проєктування кулінарної книги

Проєктування кулінарної книги передбачає поєднання функціональної зручності та цілісного візуального рішення. На відміну від інших видів видань, рецептурна книга використовується не лише для читання, а й у процесі приготування страв, тому структура сторінки має забезпечувати швидке орієнтування в інформації. Ключовим завданням є організація матеріалу таким чином, щоб користувач міг без зусиль знайти інгредієнти, послідовність дій і додаткові характеристики рецепта.

Основою макетування виступає чіткий поділ інформації на окремі блоки: назва рецепта, короткий опис, перелік інгредієнтів, інструкції приготування та супровідні дані, такі як час, кількість порцій тощо. Це необхідно для забезпечення зрозумілої ієрархії, у якій кожен елемент має своє місце і виконує функцію. Особливу роль відіграє розмежування інгредієнтів та процесу приготування — ці частини повинні бути візуально відокремлені, щоб уникнути плутанини під час використання книги.

Типографія у книзі рецептів безпосередньо впливає на читабельність і навігацію. Доцільним є використання кількох рівнів шрифтів або накреслень: акцентного для назв, допоміжного для підзаголовків і нейтрального для основного тексту. Важливо зберігати баланс між декоративністю та функціональністю, особливо у випадку ілюстрованого видання, де візуальні елементи формують атмосферу, але не повинні ускладнювати сприйняття інформації.

Ілюстрації у кулінарній книзі виконують не лише естетичну, а й комунікативну функцію. Вони допомагають передати вигляд страв, підкреслити їхню привабливість і задати настрій видання. У проєкті ілюстрованої книги рослинних рецептів для свят доцільно враховувати сезонність, характер події та асоціативний ряд, пов’язаний із конкретними святами. Це впливає на вибір кольорової гами, стилістику зображень і декоративні мотиви.

Окремої уваги потребує узгодженість усіх елементів оформлення. Макет, типографіка, ілюстрації та допоміжна графіка мають працювати як єдина система, що підтримує загальну концепцію видання. При цьому оформлення може варіюватися залежно від розвороту чи розділу, але повинно зберігати впізнавану стилістичну основу та забезпечувати зручність користування книгою.

1.2 Аналіз аналогів кулінарної книги

Для розуміння особливостей проєктування вдалого макету кулінарної книги було розглянуто ряд ілюстрованих кулінарних книг.

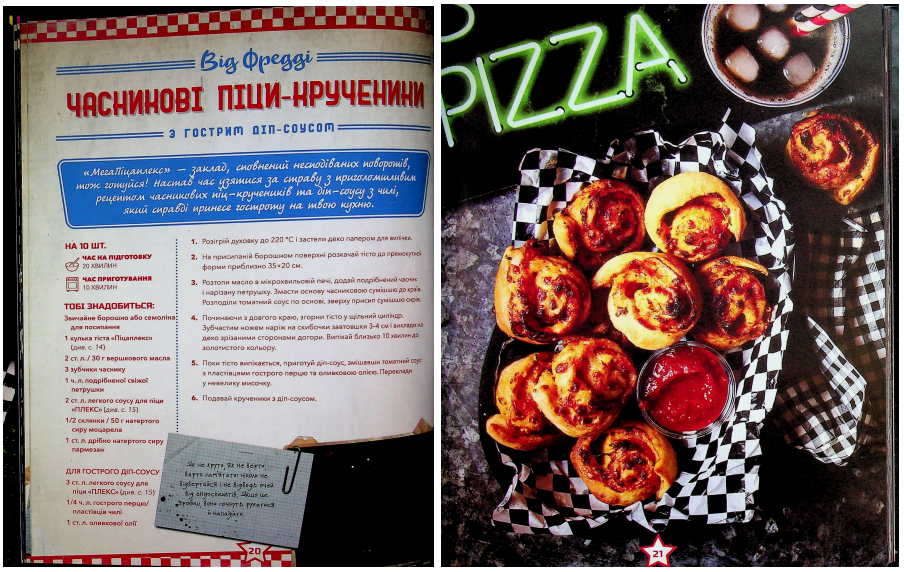


Рисунок 1.2.1. Розворот книги Роба Морріса «П’ять ночей із Фредді. Кулінарна книга. Офіційне видання»

Однією з опрацьованих книг була «П’ять ночей із Фредді. Кулінарна книга. Офіційне видання». Дизайн-рішення цієї книги побудоване на чіткій структурі та доповнено стилістикою гри, для аудиторії якої вона була розроблена.

У книзі прослідковується наступне візуальне рішення: розвороти з рецептами починаються з широкого верхнього блоку із назвою рецепта великим контрастним шрифтом, а над нею — менший декоративний підзаголовок

рукописним, що вказує на те, який персонаж «його запропонував». Цей підзаголовок розміщений між декоративних горизонтальних ліній. Часом у блоці присутнє зображення відповідного персонажа.

Під назвою розташований кольоровий блок із коротким повідомленням, також набраний рукописним шрифтом, що описує на тематику страви чи заохочує читача до приготування.

Основна ж частина сторінки розділена на дві колонки. Ліва колонка значно вужча і містить довідкову інформацію: кількість порцій, час підготовки і приготування, а також список інгредієнтів. Усередині цієї колонки теж є власна ієрархія: кількість порцій і час відділені від списку інгредієнтів, іноді присутні окремі списки інгредієнтів для соусів із власними заголовками. Це дозволяє читачеві зрозуміти, що рецепт складається з кількох частин.

Права колонка займає більшу площу і містить пронумеровану послідовність дій. Для тексту використовується простий гротескний шрифт із достатнім міжрядковим інтервалом, щоб його можна було читати під час готування, коли увага розсіяна.

Між двома колонками проведено вертикальну пунктирну лінію, що розділяє список інгредієнтів та рецепт. Завдяки цьому сторінка не сприймається як один великий текстовий масив.

Частина сторінки під вищеописаними колонками на деяких розрозворотах є порожньою, тоді як на інших заповнена ілюстраціями, «фактами від Фредді» чи іншими додатковими елементами, що не є обов’язковими власне для рецепту. Це може залежати від «щільності» вже наявного тексту на сторінці.

На другій сторінці розвороту розташовані виключно фотографії страв.

Усі розвороти послуговуються одному макету. Схоже рішення має сторінка змісту: вона також візуально розділена на дві колонки. Ліва містить блок із зображеннями персонажів гри, а права — сам зміст з розділами, що розділяє рецепти за персонажами.

Елементи стилістики книги, такі як шаховий візерунок, вирізки з газет чи навіть зірка, у якій розміщений номер сторінки, найімовірніше були обрані з огляду на естетику гри та доповнюють її.



Рисунок 1.2.2. Сторінки книги Велдон Оуен «The Big Book of Baking for Kids»

Книга «The Big Book of Baking for Kids» оформлена у відповідності до своєї тематики і аудиторії. Ніжно-рожеві поля у крапочку, акцидентний рукописний шрифт для заголовків, а також відмова від перенасичення сторінки є вдалими рішеннями у кулінарній книзі для дітей і батьків, що готують з ними. Оформлення витончене і приємне оку, фотографії підібрані так, аби не створювати зайвого контрасту.

Як і в «П’ять ночей із Фредді. Кулінарна книга. Офіційне видання», що була розглянута вище, ця книга також послуговується одним макетом для розворотів своїх рецептів. Відмінності здебільшого полягають у декоративних елементах. Наприклад, та ж форма зірки присутня в обох книгах, проте у першій вона підтримує візуальну динаміку, тоді ж як у «The Big Book of Baking for Kids» — настрій мрійливості та легкості.

Щодо, власне, макету: титульний блок складається із назви рецепту крупним декоративним шрифтом та короткого вступу шрифтом із зарубками більшого кеглю, ніж подальний текст. Їх відділяє від рецепту крапкова лінія. У

ній же розміщений текст, що вказує на кількість порцій, що ефектно економить місце на сторінці та відкидає потребу у пошуку місця для цієї інформації.

Подальший текст розділений у дві колонки. Інгредієнти — у вузькій колонці зліва, опис приготування — у значно ширшій колонці страва. Варто зазначити, що попри схожий шрифт із зарубками обох текстових блоків, інгредієнти набрані жирним накресленням, що дозволяє не використовувати додаткових елементів для розділення колонок. Тим не менш, на початку опису приготування присутня маленька ілюстрація руки із зіркою, що, ймовірно, їхнім виступає роздільником. Також опис приготування не містить пунктів, а виступає суцільним текстом, хоч і розділеним абзацами.

Зміст цієї книги представлений у вигляді трьох колонок. У кожній колонці рецепт представлений групою текстових об’єктів, тобто номером сторінки рожевим кольором та назвою страви чорним. Відступи між цими групами достатньо великі, щоб зрозуміти, яка сторінка відноситься до якого рецепту, проте таке рішення дещо важко сприймати візуально, до того ж використовується у змісті виключно декоративний шрифт.



Рисунок 1.2.3. Розгорт книги Дмитра Бахта та Ігоря Мезенцева «Cooking in the Wild»

Наступною розглянутою книгою стала «Cooking in the Wild». Текстова частина у цій книзі представлена у вигляді двох колонок, одна з яких дублює

текст англійською мовою. Для заголовків використовується акцидентний шрифт, підібраний для передачі атмосфери Карпат, а для подальшого тексту — три накреслення одного гротескного шрифта: курсив для опису страви, жирне — для інгредієнтів, і звичайне — для опису процесу приготування.

Замість заголовків, наприклад «Інгредієнти», використовуються піктограми. Для списку інгредієнтів піктограма зображає кошик з продуктами, тоді ж як для процесу приготування піктограми використовуються різні, залежно від того, як саме готується страва. До прикладу страви, що смажаться, мають піктограму пательні.

Зображення страв на частині розворотів рецептів займають праву сторінку, тоді як на інших — розміщені панорамою на обох сторінках. У такому випадку колір шрифта змінюється на білий для читабельності.

У даній книзі спостерігається зразкова робота з негативним простором. Його наявність сприяє комфортному читанню. Водночас на розгортах, які цілком заповнені фотографіями, певні об’єкти на самому фото можуть вдало вписатися на місце, де без фотографії міг би бути білий простір.



Рисунок 1.2.4. Розгорт книги Євгена Клопотенка «Звaблення їжею. 70 рецептів, які захочеться готувати»

Оскільки загальні принципи оформлення та макетів кулінарних книг є схожими, у книзі Євгена Клопотенка «Звaблення їжею. 70 рецептів, які

захочеться готувати» звернуто увагу на конкретні елементи. Серед них є наявність номера рецепта перед його назвою, QR-коди із посиланнями на відео версії для деяких рецептів та назва книги та розділу на нижньому колонтитулі разом із номером сторінки. Як висновок, у цій книзі дуже важко «загубитися» завдяки продуманій навігації: номер рецепту, його назва, назва книги й розділу та номер сторінки надають читачеві всю необхідну інформацію про структуру видання й місце кожного рецепту в ньому.



Рисунок 1.2.4. Сторінки книги «Рецепти від селебритіс світової історії» Тетяни Орлової

Наступною розглянутою книгою стала «Рецепти від селебритіс світової історії» Тетяни Орлової. На її прикладі було проаналізовано способи оформлення змісту та списків.

Послідовність рецептів у книзі найімовірніше ґрунтується на часі, у якому жила особа, якій привласнюють рецепт. Проте оскільки у книзі наявні рецепти як закусок та десертів, так і супів і кави, для їхнього розділення використовуються різнокольорові крапки, пояснення до яких вказане перед змістом. Сам зміст оформлений у вигляді двох стовпців, другий з яких є дзеркальним відображенням іншого — а саме послідовності його елементів: імені історичної персони, крапочки кольору відповідно до виду страви та номера сторінки. Що важливо, окрім виду страви крапки візуально розділяють

ім’я особи та номера сторінки, сприяючи легшому зчитуванню інформації змісту.

Основний зміст книги містить розворот, на одній сторінці якого розміщено портрет історичної особи та інформація про неї, а на іншій — сам рецепт.

Сторінки з рецептами мало чим відрізняються від розглянутих попередньо на прикладах інших книг: два стовпчики, перший з яких містить інформацію про час приготування, ступінь важкості рецепту та інгредієнти, а інший — кроки приготування. Проте для розробки власної книги є важливим описати способи оформлення списків. Маркери списків можуть бути повністю відсутні, як у книзі «Cooking in the Wild», так і присутні у двох різних форматах, як у «Рецепти від селебритіс світової історії». Часто лише кроки приготування є нумерованими, а маркером списку інгредієнтів є крапка чи інший елемент. Здебільшого інгредієнти вказуються, починаючи з кількості, наприклад: «150 г мигдалю».

Оформлення розглянутих книг дозволяє винести такі основні принципи: інформацію на сторінці необхідно розбивати на окремі блоки: назва, короткий вступ, інгредієнти, інструкції. Інгредієнти та кроки варто розділяти в макеті, щоб їх можна було швидко відрізнити під час процесу приготування. Важливо використовувати різні накреслення чи шрифти для навігації: великі заголовки, середні підзаголовки, нейтральний текст інструкцій. Декоративні елементи можуть підтримувати атмосферу книги, але вони не повинні заважати читанню або змішуватися з основною інформацією. Оформлення змісту може варіюватися залежно від конкретного макета, але має залишатися узгодженим із загальною стилістикою видання та забезпечувати зручність користування.

РОЗДІЛ 2. РОЗРОБКА МАКЕТУ ТА ГРАФІЧНО-ІЛЮСТРАТИВНОГО ОФОРМЛЕННЯ КУЛІНАРНОЇ КНИГИ РОСЛИННИХ СТРАВ ДЛЯ СВЯТ

2.1. Технічне завдання на розробку макету та графічно-ілюстративного оформлення кулінарної книги рецептів рослинних страв для свят

Планується випуск друкованої книги рослинних рецептів для свят «Рослинне частування».

Кількість рецептів: 8. Рецепти мають відповідати тематиці святкового столу та потребам потенційної цільової аудиторії.

Передбачено використання м’якої палітурки, скріплення «на скобу». Розмір книги — 135 х 200 мм вертикальної орієнтації.

Позиціонування розроблюваної книги зосереджено на дружності та відкритості до кулінарних експериментів. Обране стилістичне рішення — коміксна стилізація, яскраві кольори та наявність персонажа-провідника крізь книгу — розраховане на створення позитивного емоційного забарвлення і ненав’язливого залучення читача у досвід рослинного харчування у святковому контексті. Оскільки свята асоціюються із проведенням часу із близькими людьми, спільний стіл може стати фактором створення відчуття залученості, навіть якщо оточення людини з відмінним від типового харчування не поділяє її цінності чи харчові потреби.

2.2. Аналіз цільової аудиторії

Цільова аудиторія ілюстрованої книги рослинних святкових рецептів є багатошаровою та різноманітною, що визначає як стилістику видання, так і тематику. Перед розробкою книги було розглянуто різноманітні сегменти потенційної аудиторії кулінарної літератури з акцентом на тематику рослинного

харчування та виділено головні особливості категорії аудиторії, на яку розраховане видання розроблюваної книги.

Сегменти аудиторії, що були розглянуті:

- початківці у рослинному харчуванні;
- люди з досвідом рослинного харчування;
- люди, які самі не дотримуються рослинного раціону, однак мають у своєму оточенні друзів, родичів або колег, що дотримуються альтернативного харчування;
- прихильники здорового способу життя;
- контент-кріейтори.

Для кожного з вищеперерахованих сегментів мотивація придбати кулінарну літературу з акцентом на рослинній кухні та ілюстрації відрізнятиметься, адже очікування, цінності, страхи та готовність платити є різними. Оскільки розроблювана книга характеризується простотою, святковістю та стилізацією як засобі емоційного впливу, основною очікуваною аудиторії стали початківці, що водночас включає бажаючих включити рослинну кухню до свого життя і тих, хто шукає шляхи продемонструвати свою гостинність знайомим чи близьким, чиє харчування відрізняється від їхнього.

Початківцям важливо отримати з книги впевненість у тому, що рослинні страви можуть бути святковими, смачними та доступними. Вони очікують зрозумілих альтернатив традиційним рецептам та чітких пояснень, як адаптувати звичні страви. Основний страх цієї групи – зіштовхнутися з переліком складних інгредієнтів або невиправдано хитромудрими технологіями приготування. Ця аудиторія має середню готовність платити, але за практичність та дружній тон подачі — готова розглядати книгу як інвестицію у власне харчування.

Для оточення прихильників альтернативних способів харчування книга є не стільки засобом зміни власних харчових звичок, скільки інструментом ввічливості, гостинності та соціальної компетентності. Вони керуються прагненням подбати про комфорт гостей, проявити увагу та повагу до їхніх

переконань, а також уникнути незручних ситуацій під час святкового застілля. Таким чином, їхня мотивація лежить у площині міжособистісних відносин, а не в гастрономічних експериментах. Ці користувачі очікують отримати прості й зрозумілі рецепти, які можна легко інтегрувати у традиційний святковий стіл, не жертвуючи знайомими смаками та естетикою подачі. Важливим аспектом для них є універсальність — бажання, щоб страви сподобалися не лише веганам, але й решті гостей. Вони прагнуть отримати рішення, що дозволяють не «вигадувати велосипед» та не витрачати надмірний час на пошук альтернатив, перегляд блогів чи складні експерименти на кухні.

Головним бар'єром для цієї аудиторії може стати страх натрапити на рецепти, які є надто складними, а також переживання, що результат не відповідатиме традиційним очікуванням гостей. Вони також можуть побоюватися, що книга буде перенасичена ідеологічними меседжами, тоді як їх цікавить передусім практична сторона питання.

Готовність платити в цій групі, як правило, середня: вони можуть купити видання, якщо воно виглядає надійним, структурованим та естетично привабливим, а сама ідея книги здається практичною. Якщо ж книга позиціонуватиметься як зручний та інклюзивний інструмент, який допомагає створити атмосферу турботи й поваги до різних харчових стилів, ймовірність покупки значно зросте. Тим не менш, ілюстроване видання може відлякувати цю аудиторію, якщо стилізація не є їй близькою.

Інші розглянуті сегменти потенційної аудиторії хоч і можуть придбати книгу «Рослинне частування», проте їхні очікування дещо відрізняються і концепція книги не задовольняє всіх ймовірних потреб.

Люди з досвідом рослинного харчування — вегани, вегетаріанці тощо — відрізняються вимогливим ставленням до контенту та очікують не базових порад, а оригінальних, святкових і, бажано, авторських рішень. Для них книга виступатиме радше джерелом натхнення та естетичним об'єктом, який можна колекціонувати. Їхній ключовий страх — отримати типові або надто прості рецепти, які не дадуть нового досвіду. Готовність платити вища за середню,

оскільки кінцевий продукт вони оцінюють не лише з утилітарної, а й з емоційної та естетичної позиції. У випадку орієнтації на цю аудиторію, увага має приділятися небанальності страв.

Сегмент прихильників здорового способу життя поєднує людей, для яких харчування — частина загальної турботи про себе. Вони прагнуть збалансованих рецептів, що поєднують смак, користь і доступність, і очікують чистих, натуральних інгредієнтів. Їхня готовність платити залежить від відповідності книги їхнім принципам — якщо контент відповідає їхній філософії здоров'я, витрати вважаються виправданими. Проте, як вже зазначалось, цей сегмент радше орієнтуватиметься на натуральність продуктів, а не на рослинні опції, якщо справа йдеться не про людей, що відмовились вживати молочні продукти та/або м'ясо через стан здоров'я. Отже, оскільки здоровий спосіб життя не дорівнює рослинному харчуванню, книга рослинних рецептів буде їм менш корисною, ніж людям, яким принципова відсутність тваринних інгредієнтів, і цей сегмент не може бути визначальним у розробці подібного видання.

Фуд- і бук-блогери, а також люди, які цікавляться креативною кулінарією та створенням контенту також не є основною аудиторією для «Рослинного частування». Для них книга — це передусім об'єкт натхнення та візуальних ідей. Вони очікують нестандартного оформлення, творчої подачі та потенціалу для «вірусного» контенту. Основною перешкодою для них може бути одноманітність подачі та відсутність яскравих візуальних рішень. Готовність платити у цієї групи висока, оскільки естетичність і унікальність для них мають практичну цінність — вони ж бо конвертують її у власний контент. Хоч «Рослинне частування» — ілюстрована книга, на розповсюдження полицями цієї аудиторії впливає радше «вірусність», що може тривати й до тижня, а не концепт, тому книга може швидко стати неактуальною чи зовсім забутою.

Отже, оформлення «Рослинного частування» спрямоване на закриття потреб аудиторії початківців на шляху рослинної кухні та покращенню її взаємодії як із темою, так і з книгою, як посібника у приготуванні страв.

Стилізація, наявність персонажа-оповідача, яскраві кольори слугують як засоби зняття напруги навколо теми та заохочення до експериментів.

2.3. Підбір страв

Важливою частиною розробки був збір матеріалів та створення її змісту. Оскільки макет та оформлення створювались для оригінальної книги, відбувся пошук рецептів та формування текстової частини.

Головними вимогами до майбутнього переліку святкових страв стали:

- відповідність святковому контексту;
- легкість у приготуванні;
- доступність інгредієнтів;
- побажання опитаної аудиторії.

Пункт легкості у приготуванні обумовлений орієнтацією на аудиторію, яку може відштовхнути складність рецептів.

Оскільки неможливо виміряти святковість більшості страв, пошук відбувався з огляду на відповідність до контекстів найрозповсюдженіших свят: Геловіну, Нового року, Різдва і Дня святого Валентина, проте розділення за конкретними святами не є частиною майбутньої книги. Окрім цього, важливою складовою був підбір рецептів за їхніми інгредієнтами, оскільки їхня доступність може залежати від того, чи є необхідний продукт сезонним, чи ні.

Для розуміння загальних потреб потенційної аудиторії було проведено опитування про її взаємодію з кулінарною літературою та рослинною кухнею. Окреме питання стосувалося побажань щодо конкретних страв і свят. Узагальнивши зібрані відповіді, можна зробити висновок, що основними побажаннями є поживність і легкість у приготуванні, наявність альтернатив м’ясу та відповідність певним святам, що були перераховані вище. Також важливими для аудиторії були наявність рецептів основних страв, закусок та десертів.

У процесі дослідження святкового столу різних свят були сформовані конкретні вимоги до страв залежно від свята.

Перелік страв, орієнтований на новорічний контекст: хрустка цвітна капуста, фаршировані печериці, пісний рулет із сочевиці та грибів з журавлинним соусом, міні-млинці з веганським м’яким сиром і червоним перцем, смажений тофу у кисло-солодкому соусі. Ці страви відповідають потребам в альтернативі м’ясу та наявності основних страв.

Для страв до дня святого Валентина було відібрано червоний хумус та рожеві панкейки. Основним інгредієнтом обох страв є буряк, що дає їм рожево-червоного забарвлення, що асоціюється із любов’ю, а отже — темою свята.

Червоний хумус також є актуальним на геловінському столі, так само завдяки забарвленню. Додатково до осіннього періоду було вирішено додати рецепт гарбузового пирога через його сезонний продукт — гарбуз.

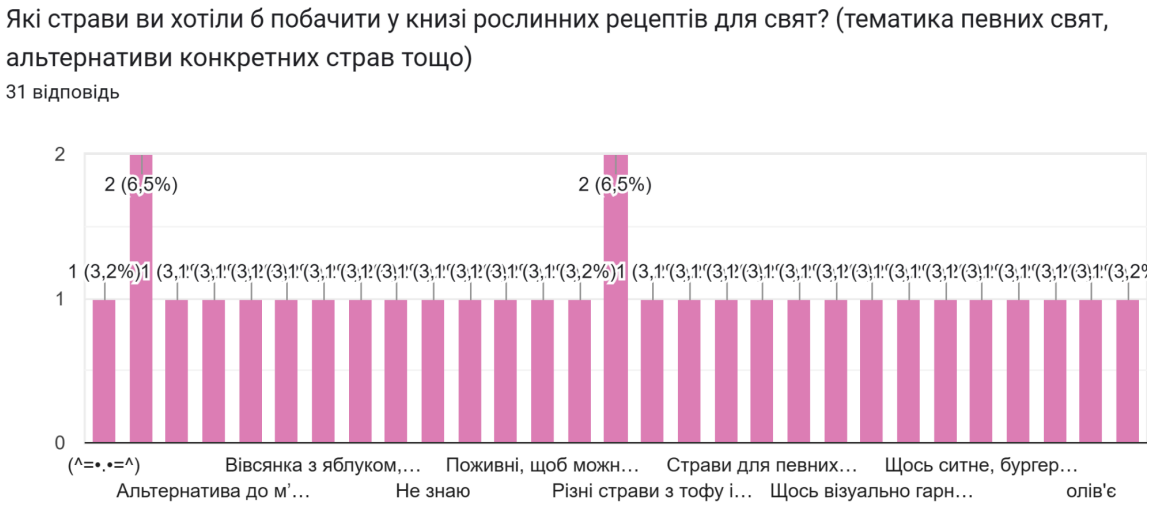


Рисунок 2.3.1. Відповіді учасників опитування для дослідження цільової аудиторії ілюстрованої книги рослинних святкових рецептів

2.4. Концептуальне дизайн-рішення

Після затвердження списку страв розпочалась робота над макетом та художнім оформленням книги. Особливої уваги вимагало узгодження текстової частини макету з ілюстраціями, що супроводжували кожен рецепт, а також стилістики ілюстрацій зі шрифтами.

Одним із завдань дипломного проєкту було доопрацювання обкладинки для книги. У порівнянні з першим варіантом відбулась відмова від контуру навколо зображення персонажа, а також замінено шрифт на надалі присутній у книзі Margot Fette.

Лицьовий бік обкладинки характеризується відсутністю великих літер у назві та імені авторки художнього оформлення. Таке рішення зумовлене бажанням забезпечити дружнє і невимушене ставлення читача до видання. Зворотній бік містить короткий текст, спрямований на зацікавлення читача змістом книги, та штрих-код, оформлений у білій рамці з векторним зображенням маленького паростка, листочка та насінини.

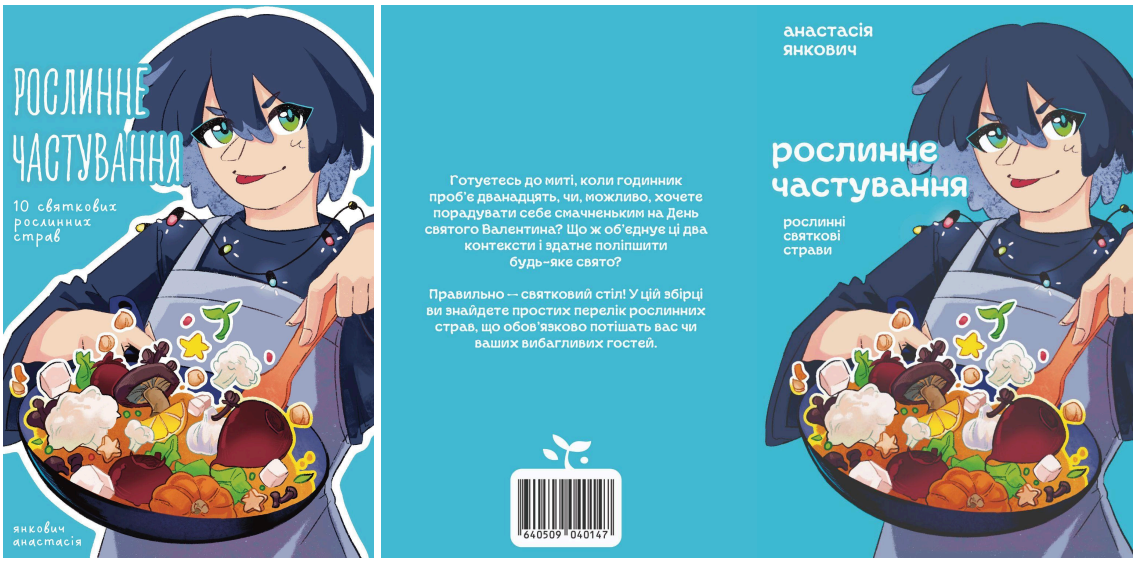


Рисунок 2.4.1. Перший та фінальний варіанти обкладинки книги

Під час роботи з макетом було дотримано характерного для книг рецептів правила: кожній страві присвячено по одному розвороту книги незалежно від об’єму текстової частини і складності рецепту. Попри звичне

розділення розворотів на сторінку з інформацією та сторінку, яку повністю займає зображення, вільний формат розроблюваної книги зумовив варіативність макету для кожного окремо взятого рецепту. Звичне розділення на «текстову» сторінку та сторінку для ілюстрації присутнє лише у випадку одного рецепту, а саме рожевих панкейків.



Рожеві панкейки

1.5 год 6-8 порцій

Ніжний колір, м'яка текстура й простий смак створюють настрій романтичного сніданку до Дня святого Валентина.

Інгредієнти

- ½ запеченого буряка
- 180 г або 1,5 чашки борошна
- 2 ч. л. розпушувача для тіста
- 2 ст. л. меленого насіння льону
- 6 ст. л. води
- 80 мл / 0,3 чашки рослинного молока
- 1 ст. л. підсолоджувача
- 1–2 ст. л. рослинної олії

Рецепт

- У великій мисці змішайте борошно з розпушувачем.
- В окремій мисці змішайте мелене насіння льону з водою та відставте на 10 хвилин.
- У кухонному комбайні подрібніть половину печеного буряка разом із рослинним молоком, додайте ляну суміш і підсолоджувач, після чого змішайте до однорідності.
- Зробіть заглиблення в борошні та влийте бурякову масу, обережно перемішайте тісто.
- Розігрійте та змастіть пательню олією.
- Виливайте по 3 ст. л. тіста на кожен млинець і готуйте 1–2 хвилини з кожного боку до готовності.

4 5

Рисунок 2.4.2. Розворот розроблюваної книги

Ілюстрації у розробленій книзі слугують як доповнюючий естетичний компонент. Їхні рішення часто «обтікають» текст і демонструють стилізований приклад вигляду інгредієнтів та готової страви, проте книга не містить покрокових ілюстрованих інструкцій.

Оскільки у кулінарних виданнях часто присутні окремі сторінки для власних нотаток, у макет було додано два розвороти, відведені під записи, та одну сторінку, що межує з останньою у книзі. Аркуші розлінієні світло-коричневим кольором. Відтінок достатньо темний, щоб бути видимим під час письма, і, на відміну від чорної розліновки, не конфліктувати з чорнилом ручки — сині та чорні записи найбільш імовірно будуть чіткими й легко читатимуться, не утворюючи бруду.

По краях розворотів для записів розміщено ілюстрації інгредієнтів, які вже зустрічаються в рецептах книги — гриби, ягоди, зелень та інші продукти.

Вони узгоджують робочі лінійки з основною стилістиною книги і водночас залишаються функціональними для використання.



Рисунок 2.4.3. Місце для записів у книзі

Щодо типографії книги, спершу було розглянуто поєднання комікснихшрифтів Suplexmentary Comic NC та A.C.M.E, проте виключно акцидентні шрифти важко сприймаються під час читання, тому довелось відмовитись від даної пари. Зрештою для тексту було обрано Candara для основного тексту та Margot Fette — для заголовків і підзаголовків. Один зі шрифтів є комікснимі доповнює стилістику ілюстрацій, а другий є гротескним, що оптимально для читання невеликої кількості тексту. Також у процесі роботи з’явилась потреба у візуальному розмежуванні тексту рецептів та опису страв, тому для опису використовується шрифт Candara накреслення Italic.

Використовуються кеглі:

- 12 пунктів — для основного тексту та опису страв;
- 15 пунктів — для підзаголовків;
- 21-22 пункти, залежно від довжини назви — для заголовків, а саме назв страв на початку розвороту.

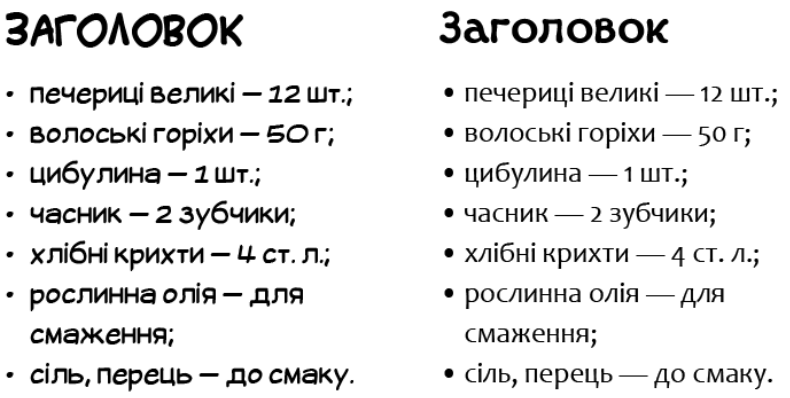


Рисунок 2.4.4. Порівняння розглянутих шрифтів

Для створення відчуття цілісності шрифтів з ілюстраціями, окрім власне підбору рукописних акцентних шрифтів для заголовків, назви рецептів використовують кольори ілюстрацій страв. Найтемнішим кольором в ілюстраціях є темно-синій, тому використовується він, помаранчевий та малиновий відтінки. Масивніші порівняно з основним текстом назви рецептів не створюють надмірного контрасту з ілюстраціями завдяки обмеженій палітрі та повторюваності кольорів у різних елементах макета. Це підтримує цілісне сприйняття сторінки.

Робота над ілюстраціями відбувалась паралельно з розробкою макету. Впродовж неї відбулась зміна розміру книги з 115 х 172 мм, що був обраний попередньо. У процесі друку пробного розвороту розмір виявився надто малим, хоч і був обраний на основі реальних прикладів. Зрештою розмір був змінений на 135 х 200 мм, що відповідає розмірам українського видання манґи, а оскільки аудиторія її поціновувачів може зацікавитись ілюстрованою книгою рецептів, цей розмір став доцільним. Попри зміну розмірів вже готові ілюстрації не потребували змін завдяки достатній роздільній здатності, проте наступні були виконані відповідно до нового розміру та поля для обрізу.

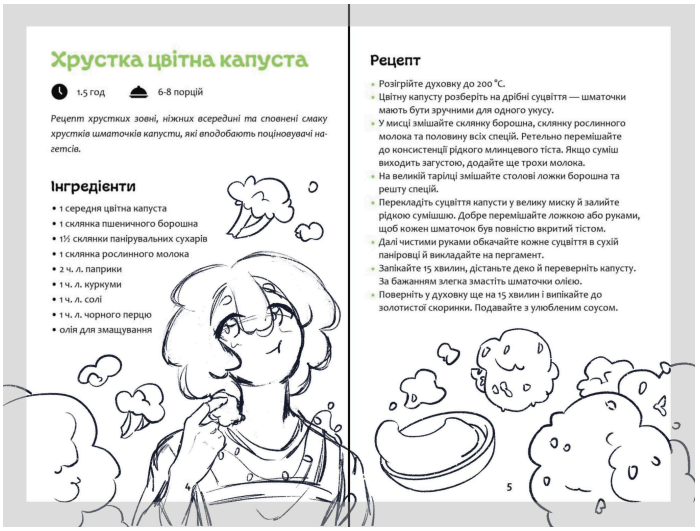


Рисунок 2.4.5. Ескіз розвороту для рецепта «Хрустка цвітна капуста»

Перший розворот книги містить авантитул із назвою і підназвою книги та іменем авторки художнього оформлення. Оскільки авантитул здебільшого має інформаційну роль у книзі було обрано обмежитись декоративними ілюстраціями інгредієнтів: шматочки тофу, нут, ягоди, цвітна капуста тощо.



Рисунок 2.4.6. Ескіз авантитула книги

Після авантитулу подано зміст книги. Спочатку планувалося оформити його ілюстрацією з персонажем-оповідачем, що ніби занотовує перелік рецептів на нотатці позаду, проте було вирішено відмовитись від цієї ідеї на користь ілюстрацій страв із посиланнями на відповідні сторінки книги. Для посилання на сторінки для записів та джерела використовується ілюстрація блокноту.

Для підтримки наповненості розвороту на фоні ілюстрацій страв було використано ненасичений крапковий патерн. Його застосування обґрунтоване композиційними особливостями сторінки: на відміну від розвороту авантитула, де ілюстрації розташовані ближче до країв сторінок і природно врівноважують макет, на розвороті зі змістом основні ілюстрації зосереджені переважно у центральній частині. Через це навколо композиції могло виникати відчуття надмірної порожнечі та незаповненого простору.

Легкий декоративний патерн дозволив пом’якшити це враження без перевантаження сторінки додатковими графічними елементами. Завдяки низькому контрасту він не конкурує з текстом та ілюстраціями та підтримує загальний ритм розвороту й допомагає зробити композицію візуально більш зібраною.



Рисунок 2.4.7. Ескізи змісту книги

Вищезгадана ілюстрація персонажа, що занотовував зміст книги, натомість знайшла місце на останній сторінці, де персонаж мов пише побажання читачеві. Також на сторінці розміщено QR-код із посиланням на збірку джерел, з яких були взяті рецепти, представлені у книзі. Таке рішення було обрано з огляду на те, що всі рецепти знаходяться у відкритому доступі в інтернеті та мають різних авторів. Використання QR-коду дозволяє зберегти компактність друкованого макета, не перевантажуючи сторінки великою кількістю посилань або додаткових текстових приміток, забезпечуючи читачеві швидкий доступ до першоджерел.

Для створення збірки посилань було використано ресурс Straw.Page, що дозволяє користувачам швидко створювати прості вебсторінки без необхідності окремої розробки сайту. Оскільки основним завданням проєкту була розробка саме друкованої книги, вебсторінка виконувала допоміжну функцію та слугувала додатковим інформаційним елементом. Такий підхід виявився найбільш доцільним, оскільки дозволив організувати всі посилання в одному місці, спростити навігацію для читача та уникнути необхідності створення повноцінного окремого вебресурсу лише для зберігання списку джерел.

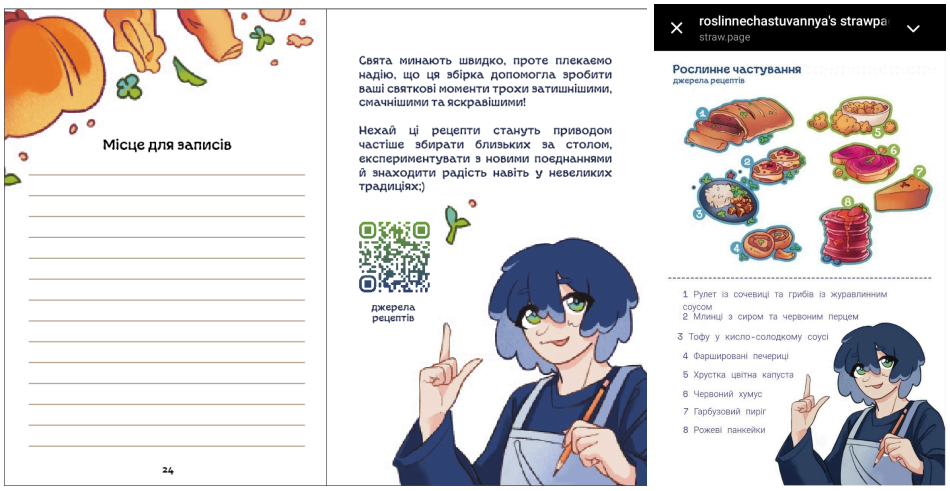


Рисунок 2.4.8. Останній розворот книги, збірник джерел рецептів

Ілюстрації в книзі натхненні коміксною стилістику, зокрема манґою і стилем чібі, у якому персонажі мають великі голови. Частина розворотів книги містять саме таке зображення персонажа-оповідача, коли необхідно зосередити увагу на зображенні страви чи надати персонажу миловидності. Вибір кольорів спрямований на зображення страв максимально апетитними та приємними оку, водночас із наданням ілюстрацій яскравості на насиченості. Також широко використовуються текстурні пензлі та градієнти, що особливо сприяють привабливості вигляду зображених страв.

Окрім різних стилістичних рішень персонаж постає перед читачем із різними аксесуарами залежно від рецепту книги: гірляндою на плечах, якщо мова йде про страви, що могли б з’явитися на новорічному застіллі,

окулярами-серцями у випадку рожевих панкейків чи капелюхом відьми, якщо персонаж стоїть поряд із гарбузовим пирогом. Таке рішення інтуїтивно дає зрозуміти читачеві, до якого свята можна віднести рецепт, навіть без розділення страв за святами.

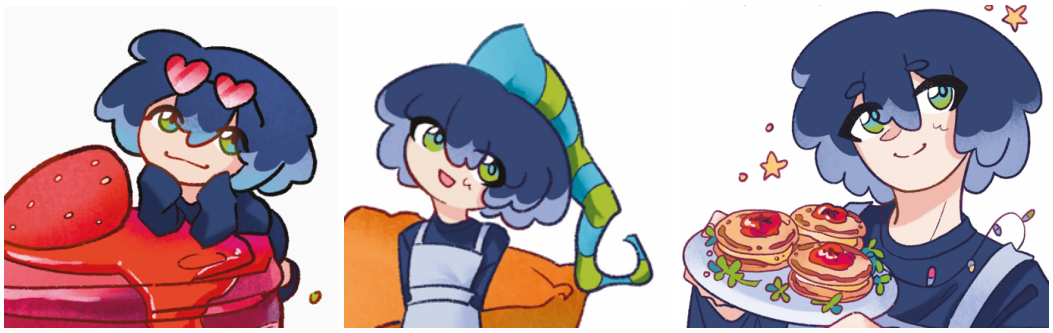


Рисунок 2.4.9. Персонаж-оповідач із різними аксесуарами

Частиною макету розворотів з рецептами є піктограми. Зазвичай у книгах рецептів вони використовуються для позначення кількості порцій, часу на підготовку та приготування або способу приготування. Було вирішено використовувати піктограми часу та кількості порцій без розділення на час для підготовки та приготування. Для візуальної прив'язки піктограм до розворотів найпростіші версії піктограм були намальовані від руки та використовують кольори назв рецептів. Маленькою деталлю стала форма ручки клоша: форма листочків.

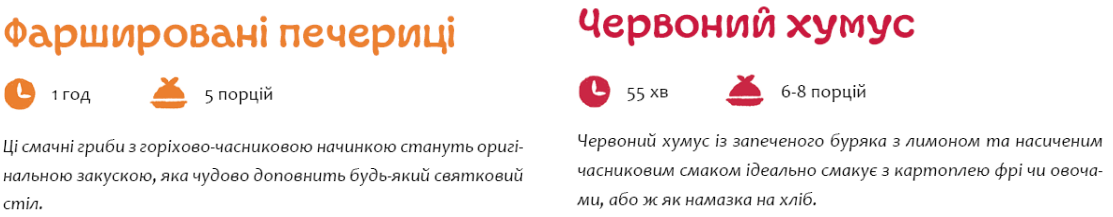


Рисунок 2.4.10. Назви рецептів, піктограми та описи страв

Таким чином візуальне оформлення книги будується на поєднанні декоративності, емоційної виразності та функціональності. Стилізація

персонажа, аксесуари, кольорові рішення та стилізація графічних елементів формують неформальну дружню атмосферу та підтримують асоціативний зв’язок між рецептами та святковою тематикою.

Завдяки синтезу ілюстративних, типографічних і декоративних рішень макет книги сприймається як єдине ціле, а елементи макету підтримують загальний настрій видання та сприяють комфортній взаємодії читача з рецептами, що є важливим у випадку тематики книги, а саме інклюзивній кухні.

ВИСНОВКИ

У результаті виконання проєкту було досліджено принципи проєктування кулінарних видань, особливості побудови макету книги рецептів та роль графічно-ілюстративного оформлення у формуванні емоційного сприйняття видання. У процесі роботи проаналізовано сучасні аналоги ілюстрованих кулінарних книг, зокрема підходи до організації елементів, використання типографіки, кольорових рішень, декоративних елементів та наявності персонажів, що супроводжують читача у процесі взаємодії з книгою, як засобу залучення до видання.

Було досліджено потенційну цільову аудиторію ілюстрованої книги рослинних святкових рецептів та визначено її основні потреби, очікування й особливості взаємодії з кулінарною літературою. На основі проведеного аналізу було сформовано стилістичний напрям видання, орієнтований насамперед на аудиторію початківців у рослинному харчуванні. Використання стилізованих ілюстрацій та персонажа-оповідача дозволило створити більш дружню та менш формальну атмосферу, що сприяє зниженню напруги навколо теми альтернативного харчування. Завдяки цьому книга виконує не лише функцію збірки рецептів, а й роль візуального провідника, який заохочує читача до експериментів та формує позитивний емоційний досвід взаємодії з виданням.

На основі проведеного аналізу було розроблено технічне завдання та створено макет ілюстрованої книги рецептів для свят «Рослинне частування».

Під час роботи було доведено, що оформлення кулінарної книги виконує не лише інформаційну, а й емоційну функцію, впливаючи на зацікавленість читача, атмосферу видання та загальне сприйняття рецептів, що особливо важливо у контексті альтернативної кухні.

Під час виконання проєкту загальнодоступні інструменти штучного інтелекту використовувалися як допоміжний засіб для пошуку джерел інформації та формулюванні тексту. Водночас зміст роботи, проведений аналіз

та сформульовані висновки є результатом авторської роботи, за яку повну відповідальність несе автор проєкту.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Jessica Laurencia. Denimalz mascot plush design:a study on cute character design principles. – C. 14

2. Leonard Koren, R. Wippo Meckler. Graphic Design Cookbook: Mix & Match Recipes for Faster, Better Layouts. – C. 142

3. Nani Le Tang. From pixels to perspectives: exploring perceptions of representation in character design. – C. 22

4. Vaders, N. R. The Consequences of E-Books and E-Readers on the Cover Design Industry and the Use of Book Covers as an Effective Marketing Tool: An Exploratory Study. – C. 30.

5. ДСТУ 3003:2006: Технологія поліграфічних процесів: Терміни та визначення понять;

6. ДСТУ 3017:2015 Видання. Основні види. Терміни та визначення. – Чин. від 2016-01-07. – К. : Держспоживстандарт України, 1995. – 19 с. (на заміну ДСТУ 3017-95. Видання. Основні види. Терміни та визначення. – Чин. від 1996-01-01. – Київ : Держстандарт України, 1995. – 46 с.)

7. Куленко М. Основи графічного дизайну: Підручник. В ид.2-е, доп.і випр. – К.: Кондор, 2007. – 492 с.;

8. Михайленко В.Є. Основи композиції (геометричні аспекти художнього формотворення): навчальний посібник/ В.Є. Михайленко - Київ :Каравела, 2015.- 186 с;

9. Технологія набору та верстки. [Текст]: навч. посіб. / Д. В. Василишин, О. М. Василишин ; за ред. О. В. Мельникова. Львів : Укр. акад. друкарства, 2011. — 272 с. — 300 пр. — ISBN 978-966-322-190-8.

10. Сенбон Умішіма, Кімнати. Колекція ілюстрацій та манґи, С. 128

11. Сеньківський, В. М., Козак, Р. О. Автоматизоване проєктування книжкових видань. — Львів: Українська академія друкарства, 2008.

Електронні ресурси

12. Charlotte Druckman. Some of the newest cookbooks look like comics. But does that work for readers? URL: https://www.washingtonpost.com/food/2017/07/11/some-newest-cookbooks-look-like-comics-does-that-work-readers/ (Дата звернення: 05.03.2026)

13. Straw.Page - Extremely simple website builder. URL: https://straw.page (Дата звернення: 10.05.2026)

14. Its Liv B | Comforting and Classic Vegan. URL: https://itslivb.com (Дата звернення: 05.05.2026)

15. itsvegansis | Provecho. URL: https://www.provecho.co/itsvegansis (Дата звернення: 05.05.2026)

16. OpenAI. (03.05.2026). Відповідь на запити щодо пошуку джерел та змін формулювань у тексті. ChatGPT (GPT-4).

17. Колекція українських шрифтів. URL: http://ukrfonts.com/info/index.php (Дата звернення: 06.02.2026)

18. Курс про веганство | Веган-експрес. URL: https://www.veganexpress.org (Дата звернення: 06.03.2026)

19. Кулінарні книги — YAKABOO. URL: https://www.yakaboo.ua/ua/knigi/kulinarija-eda-i-napitki.html (Дата звернення: 16.04.2026).

20. Марина Конопльова. Чому українці обирають рослинні продукти: результати дослідження. URL: https://shotam.info/chomu-ukraintsi-obyraiut-roslynni-produkty-rezultaty-doslidzhennia/ (Дата звернення: 12.11.2025).

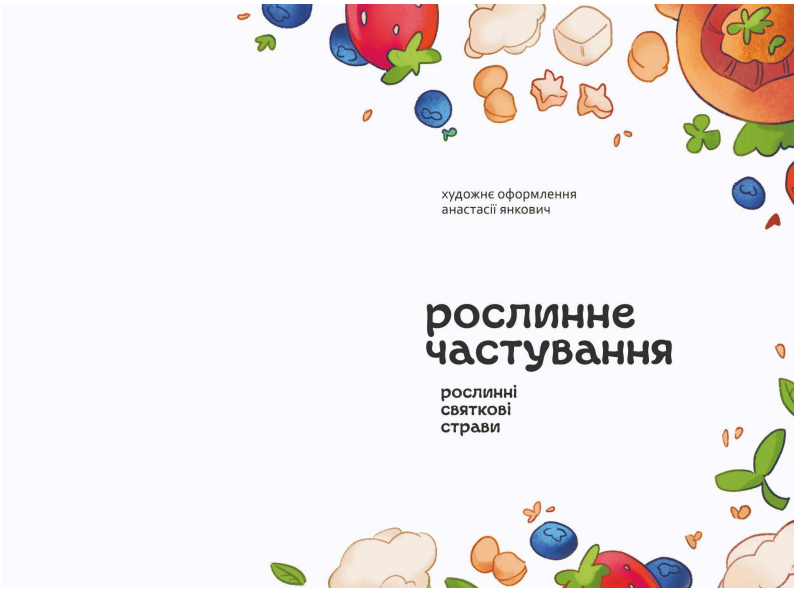
ДОДАТКИ

1. Обкладинка книги;



Додаток А. Обкладинка книги

2. Розвороти книги;



Рулет із сочевиці та грибів із журавлинним соусом
ст 4

Млинці з сиром та червоним перцем
ст 6

Тофу у кисло-солодкому соусі
ст 8

Фаршировані печериці
ст 10

Хрустка цвітна капуста
ст 12

Червоний хумус
ст 14

Гарбузовий пиріг
ст 16

Рожеві панкейки
ст 18

місце для записів ... ст 20

джерела ... ст 25

Рулет із сочевиці та грибів із журавлинним соусом

1.5 год 8 порцій

Ароматний рулет із сочевиці та грибів у хрусткому листковому тісті — поживна веганська страва, яку зручно нарізати порціями. Має насичений смак і щільну текстуру, добре підходить як основна страва для святкового столу.

Інгредієнти

- 400 г листкового тіста
- 500 мл коричневої сочевиці
- 2 ст. л. олії
- ½ цибулини нарізаної кубиками
- 4 подрібнені зубчики часнику
- ½ ч. л. насіння фенхелю
- ½ ст. л. сушеного шавлію
- ½ ч. л. сушеного чебрецю
- дрібка солі та перцю
- 2 чашки нарізаних кубиками печериць
- 1 ст. л. соєвого соусу
- 1 чашка пшеничного глютену
- ½ чашки овочевого бульйону

Рецепт

- Розморозьте листкове тісто перед початком!
- розігрійте духовку до 190 °C. Застеліть деко пергаментом.
- На великій сковороді розігрійте олію на середньому вогні. Додайте цибулю, часник, фенхель, чебрець і шавлію. Готуйте поки цибуля не стане прозорою.
- Додайте гриби, сіль, перець і соєвий соус. Готуйте поки гриби почнуть м'якшати.
- Додайте сочевицю та помішуй, поки маса стане м'якою та однорідною — приблизно 5 хвилин.
- Перекладіть суміш у велику миску. Додайте глютен і бульйон, перемішайте до утворення щільного, пружного тіста.
- Розкачайте листкове тісто у прямокутник приблизно 45 × 30 см і перекладіть на підготовлене деко.
- Викладіть начинку по центру у формі рулету. Загорніть тісто зверху, щільно защипни краї. Зробіть кілька надрізів ножем зверху, щоб виходила пара.
- Випікайте приблизно 35 хвилин, поки тісто не стане золотистим. Перед нарізанням дайте постояти 5–10 хвилин.

Млинці з сиром та червоним перцем

1.5 год 6-8 порцій

створюють основу, яку гармонійно доповнює легкий веганський сир. Яскравий соус із червоного перцю надає страві пікантного смаку й апетитного вигляду. Легкі в приготуванні, вони чудово впишуться у святкову атмосферу.

Інгредієнти

Млинці

- 120 г гречаного борошна;
- 85 г білого борошна;
- 1 ч. л. дріжджів;
- 200 мл соєвого молока;
- 45 мл аквафаби;
- ¼ ч. л. солі;
- олія для смаження;
- ½ склянки веганського м'якого сиру.

Заправка з червоного перцю

- 1 ст. л. оливкової олії;
- 1 шт. дрібно нарізаної цибулі;
- 3 шт. червоного болгарського перцю;
- 135 мл червоного винного оцту;
- 5 ст. л. цукру;
- чилі та сіль — до смаку.

Рецепт

- Розігрійте олію та підсмажте цибулю до золотистого кольору.
- Додайте перець і тушкуй до м'якості.
- Додайте оцет, цукор, чилі-пластівці та сіль. Готуйте на слабкому вогні до густої консистенції.
- Змішайте всі інгредієнти для тіста, залиште на 1 годину для підйому.
- Смажте млинці на середньому вогні до рум'яної скоринки.
- На кожен млинець викладіть трохи веганського сиру.
- Додайте заправку з червоного перцю зверху.
- Подавайте на тарілці з улюбленими зеленими прикрасами для яскравого вигляду.

Тофу у кисло-солодкому соусі

25 хв 3-5 порцій

Цей спосіб приготування відрізняється від звичайного смаження тофу не лише соусом, а й тим, що тофу обвалюється в крохмалі, внаслідок чого має дуже класну скоринку.

Інгредієнти

Тофу

- 400 г тофу;
- 2 ст. л. соєвого соусу;
- кукурудзяний крохмаль;
- олія для смаження

Соус

- 4 ст. л. соєвого соусу;
- ½ ст. л. рисового оцту;
- 2 ст. л. цукру/сиропу;
- 2 ч. л. кукурудзяного крохмалю;
- 8 ст. л. води;
- 3 великі зубчики часнику;
- 5 ч. л. тертого імбиру;
- 1 шт. перцю чилі (тонко порізаного);
- чорний перець;
- насіння кунжуту;
- олія.



Рецепт

- Наріжте тофу кубиками. Залийте соєвим соусом та перемішайте.
- Занурте тофу у кукурудзяний крохмаль, щоб утворився тонкий шар.
- Нагрійте олію на пательні. Підсмажте тофу та викладіть його на паперовий рушник, щоб забрати зайву олію.
- У чаші змішайте крохмаль, соєвий соус, оцет, цукор, та воду для соусу.
- Пасеруйте на середньому вогні близько 10 хвилин перець чилі, часник, імбир та перець.
- Залийте рідку суміш для соусу. Доведіть до кипіння і залиш на 1-2 хвилини.
- Додайте тофу в отриманий соус.
- Подавайте страву з гарячим рисом, зверху прикрасивши кунжутом.



Фаршировані печериці

1 год 5 порцій

Ці смачні гриби з горіхово-часниковою начинкою стануть оригінальною закускою, яка чудово доповнить будь-який святковий стіл.

Інгредієнти

- 12 великих печериць
- 50 г волоських горіхів
- 1 цибулина
- 2 зубчики часнику
- 4 ст. л. хлібних крихт
- рослинна олія для смаження
- сіль, перець — до смаку

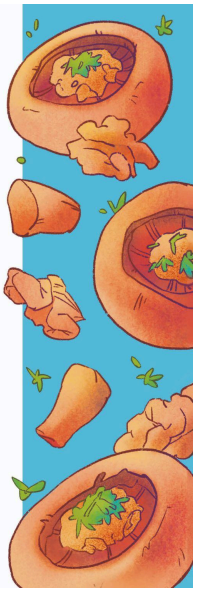
Рецепт

- Ретельно промийте печериці та акуратно обсушіть їх. Відокремте ніжки від шапочок і подрібніть їх.
- Дрібно наріжте цибулю і обсмажте її на рослинній олії до прозорості. Додайте подрібнені ніжки грибів і готуйте до випаровування рідини.





- Волоські горіхи подрібніть за допомогою блендера або ножа. Додайте горіхи, подрібнений часник, хлібні крихти, сіль і перець до сковороди. Перемішайте і смажте ще 2–3 хвилини.
- Наповніть кожну шапочку грибів приготованою начинкою, злегка утрамбовуючи її.
- Розігрійте духовку до 180°C. Викладіть фаршировані печериці на деко або в форму для запікання, змащену олією. Запікайте 15–20 хвилин, поки гриби не стануть золотистими.
- Викладіть гарячі печериці на пласку тарілку або дерев'яну дошку. Прикрасьте свіжими травами — базиліком або розмарином. Для додаткового блиску можна додати дрібку паприки або кілька крапель оливкової олії. Подавайте одразу, поки вони теплі й ароматні.



Хрустка цвітна капуста

1 год 4-6 порцій

Рецепт хрустких зовні, ніжних всередині та сповнені смаку хрустків шматочків капусти, які вподобають поціновувачі нагетсів.

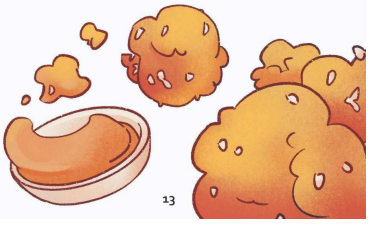
Інгредієнти

- 1 середня цвітна капуста
- 1 склянка пшеничного борошна
- 1½ склянки панірувальних сухарів
- 1 склянка рослинного молока
- 2 ч. л. паприки
- 1 ч. л. куркуми
- 1 ч. л. солі
- 1 ч. л. чорного перцю
- олія для змащування



Рецепт

- Розігрійте духовку до 200 °C.
- Цвітну капусту розберіть на дрібні суцвіття — шматочки мають бути зручними для одного укусу.
- У мисці змішайте склянку борошна, склянку рослинного молока та половину всіх спецій. Ретельно перемішайте до консистенції рідкого млинцевого тіста. Якщо суміш виходить загустою, додайте ще трохи молока.
- На великій тарілці змішайте столові ложки борошна та решту спецій.
- Перекладіть суцвіття капусти у велику миску й залийте рідкою сумішшю. Добре перемішайте ложкою або руками, щоб кожен шматочок був повністю вкритий тістом.
- Далі чистими руками обкачайте кожне суцвіття в сухій панірові й викладайте на пергамент.
- Запікайте 15 хвилин, дістаньте деко й переверніть капусту. За бажанням злегка змастіть шматочки олією.
- Поверніть у духовку ще на 15 хвилин і випікайте до золотистої скоринки. Подавайте з улюбленим соусом.



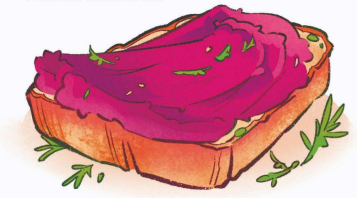
Червоний хумус

55 хв 6-8 порцій

Червоний хумус із запеченого буряка з лимоном та насиченим часниковим смаком ідеально смакує з картоплею фрі чи овочами, або ж як намазка на хліб.

Інгредієнти

- 1 невеликий печений буряк;
- 1 банка вареного нуту;
- 1 великий лимон з цедрою;
- ½ соку великого лимона;
- 1 дрібка солі та чорного перцю;
- 2 великі зубчики подрібненого часнику;
- 2 повні ст. л. тахіні;
- ¼ склянки оливкової олії.



14

Підготовка нуту

Нут перед варінням замочують на 8–12 годин у холодній воді, щоб він став м'яким і швидше приготувався. Замочений нут вариться протягом години у свіжій воді на повільному вогні, а сіль додається за 10–15 хвилин до готовності. Без замочування час варіння збільшується до 1,5–2 годин.

Рецепт хумусу

- Для запікання буряк загортають у фольгу і запікають при 180°C щонайменше на 1,5 години. Готовність можна перевірити ножем.
- Як тільки буряк охолоне, очистіть і розріжте його на четвертинки та покладіть у кухонний комбайн . Подрібнюйте, поки не залишаться лише маленькі шматочки.
- Додайте решту інгредієнтів, крім оливкової олії, та збивайте до однорідної маси.
- Полийте олією, поки хумус змішується.
- Спробуйте на смак, за потреби додайте приправи.

Хумус зберігатиметься в холодильнику до тижня.



15

Гарбузовий пиріг

30 хв 6-8 порцій

Цей пиріг має насичений смак і м'яку текстуру, яка добре поєднується з теплими спеціями. Він підходить для осінніх вечорів і святкових столів, коли хочеться простого, але виразного десерту.

Інгредієнти

- 2 чашки борошна
- ½ чашки білого цукру
- ¼ чашки коричневого цукру
- 1 ч. л. розпушувача
- 1 ч. л. соди
- ½ ч. л. меленої кориці
- ¼ ч. л. меленої гвоздики
- ¼ ч. л. меленого імбиру
- ¼ ч. л. меленого мускатного горіха
- ¼ ч. л. солі
- 2 чашки гарбузового пюре
- 3 ½ ст. л. олії
- 1 ст. л. ванільного екстракту

У цьому рецепті використовується квадратна форма для випічки 22 см.



16

Рецепт

- Розігрійте духовку до 190°C. Злегка змастіть форму для випічки.
- Просійте в миску борошно, білий та коричневий цукор, розпушувач, харчову соду, корицю, гвоздику, імбир, мускатний горіх і сіль. До борошняної суміші додайте гарбузове пюре, олію та ванільний екстракт і перемішуй, доки не утвориться густе тісто. Вилийте тісто у форму для випічки.
- Випікайте в розігрітій духовці, поки зубочистка, вставлена в центр, не вийде чистою, 20 хвилин.
- Вийміть з духовки та повністю охолодіть перш ніж нарізати та подавати.



17

Рожеві панкейки

30 хв 4 порції

Ніжний колір, м'яка текстура й простий смак створюють настрій романтичного сніданку до Дня святого Валентина.

Інгредієнти

- ½ запеченого буряка
- 180 г або 1,5 чашки борошна
- 2 ч. л. розпушувача для тіста
- 2 ст. л. меленого насіння льону
- 6 ст. л. води
- 80 мл / 0,3 чашки рослинного молока
- 1 ст. л. підсолоджувача
- 1–2 ст. л. рослинної олії

Рецепт

- У великій мисці змішайте борошно з розпушувачем.
- В окремій мисці змішайте мелене насіння льону з водою та відставте на 10 хвилин.
- У кухонному комбайні подрібніть половину печеного буряка разом із рослинним молоком, додайте лляну суміш і підсолоджувач, після чого змішайте до однорідності.
- Зробіть заглиблення в борошні та влийте бурякову масу, обережно перемішайте тісто.
- Розігрійте та змастіть пательню олією.
- Виливайте по 3 ст. л. тіста на кожен млинець і готуйте 1–2 хвилини з кожного боку до готовності.

18



19







Додаток Б. Розвороти книги

3. Планшети до захисту.





Додаток В. Планшети до захисту

Метадані

ДОКУМЕНТ

Заголовок

Розробка графічно-ілюстративного оформлення та макету ілюстрованої книги рецептів

Автор	Науковий керівник / Експерт	ІД документу
Янкович Анастасія Олександрівна	**Олена Казіміренко**	**334071183**

ОРГАНІЗАЦІЯ

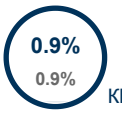
Назва організації	підрозділ
Borys Grinchenko Kyiv Metropolitan University	**Циклова комісія образотворчого мистецтва і дизайну**

ЗВІТ

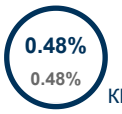
Дата звіту	Дата редагування
5/28/2026	**---**

Обсяг знайдених подібностей

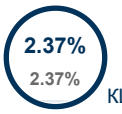
Коефіцієнт подібності визначає, який відсоток тексту по відношенню до загального обсягу тексту було знайдено в різних джерелах. Зверніть увагу, що високі значення коефіцієнта не автоматично означають плагіат. Звіт має аналізувати компетентна / уповноважена особа.



КП 1



КП 2



КЦ

25	5233	40494
Довжина фрази для коефіцієнта подібності 2	Кількість слів	Кількість символів

Тривога

У цьому розділі ви знайдете інформацію щодо текстових спотворень. Ці спотворення в тексті можуть говорити про МОЖЛИВІ маніпуляції в тексті. Спотворення в тексті можуть мати навмисний характер, але частіше характер технічних помилок при конвертації документа та його збереженні, тому ми рекомендуємо вам підходити до аналізу цього модуля відповідально. У разі виникнення запитань, просимо звертатися до нашої служби підтримки.

Заміна букв	ß	1
Інтервали	A→	0
Мікропробіли	·	0
Білі знаки	ß	0
Парафрази (SmartMarks)	a	5

Джерела

Нижче наведений список джерел. В цьому списку є джерела із різних баз даних. Колір тексту означає в якому джерелі він був знайдений. Ці джерела і значення Коефіцієнту Подібності не відображають прямого плагіату. Необхідно відкрити кожне джерело і проаналізувати зміст і правильність оформлення джерела.

10 найдовших фраз	Колір тексту

#	НАЗВА ТА АДРЕСА ДЖЕРЕЛА URL (НАЗВА БАЗИ)	КІЛЬКІСТЬ ІДЕНТИЧНИХ СЛІВ (ФРАГМЕНТІВ)

1	Розробка макету та графічного оформлення збірки авторських віршів “Чуття” [redacted] 5/31/2023 Borys Grinchenko Kyiv Metropolitan University (Циклова комісія образотворчого мистецтва і дизайну)	25 (0.48 %)
2	Розробка макету та графічного оформлення збірки авторських віршів “Чуття” [redacted] 5/31/2023 Borys Grinchenko Kyiv Metropolitan University (Циклова комісія образотворчого мистецтва і дизайну)	15 (0.29 %)
3	Розробка макету та графічного оформлення збірки авторських віршів “Чуття” [redacted] 5/31/2023 Borys Grinchenko Kyiv Metropolitan University (Циклова комісія образотворчого мистецтва і дизайну)	7 (0.13 %)

База даних RefBooks

#	ЗАГОЛОВОК	КІЛЬКІСТЬ ІДЕНТИЧНИХ СЛІВ (ФРАГМЕНТІВ)

Домашня база даних (0.9 %)

#	ЗАГОЛОВОК	КІЛЬКІСТЬ ІДЕНТИЧНИХ СЛІВ (ФРАГМЕНТІВ)
1	Розробка макету та графічного оформлення збірки авторських віршів “Чуття” [redacted] 5/31/2023 **Borys Grinchenko Kyiv Metropolitan University (Циклова комісія образотворчого мистецтва і дизайну)**	**47 (3) (0.9 %)**

Програма обміну базами даних

#	ЗАГОЛОВОК	КІЛЬКІСТЬ ІДЕНТИЧНИХ СЛІВ (ФРАГМЕНТІВ)

Інтернет

#	ДЖЕРЕЛО URL	КІЛЬКІСТЬ ІДЕНТИЧНИХ СЛІВ (ФРАГМЕНТІВ)

Список прийнятих фрагментів

#	ЗМІСТ	КІЛЬКІСТЬ ОДНАКОВИХ СЛІВ (ФРАГМЕНТІВ)