

УДК 640.433:339.138

Поліна Шафір

студентка ОКР «магістр» 241 «Готельно-ресторанна справа»

Марія Паска

завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу, професор

Львівський державний університет

фізичної культури імені Івана Боберського,

м. Львів

ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ СТРИТФУДІВ В УМОВАХ СЬОГОДЕННЯ

Вулична їжа - це феномен світової гастрономії. Найпростіші, невитіюваті, буденні і традиційні блюда будь-якої кулінарної культури можна зустріти не в шикарних ресторанах, а на ринках, площах, фудтраках або придорожніх лотках в їх автентичному вигляді. У будь-якій точці земної кулі свіжий, дешевий, смачний, ситний і різноманітний стрит-фуд пропонує міським жителям і гостям знайомство з усім своїм достатком блюд і історичною кулінарною спадщиною народу.

Також великим плюсом є різноманіття і можливості до кастомізації начинки чи навіть зовнішнього вигляду страви для стритфуду. На даний момент Львів не може похвалитися варіативністю стритфуду, основними видами є млинці, картопля фрі, шаурма, звичайні хотдоги і останні декілька років – круасани.

Одними з найхарактерніших і відоміших видів стритфуду є:

1. Корн-дог і твістер-дог, прості у виготовленні і також вирізняються різними начинками і модифікаціями самого зовнішнього шару тіста. Особливо популярні в США і Південній Кореї.

2. Тако, традиційна страва мексиканської кухні, яку обожнюють в кожному куточку світу

3. Конопіца. Піца – це одна з найбільш споживаних страв світу! Піца у вигляді конуса поки що не надто популярна в наших регіонах, так що ніша залишається вільною.

4. Вафлі, можуть бути як солодкими так і соленими. Різні топінги і начинки, комбінації з іншими продуктами і різні смаки для самого тіста. Також не обмежені формою і начинкою.

5. Таякі японське печиво у формі риби. Найпопулярніша начинка — джем анко із бобів адзукі. Також використовуються такі наповнювачі, як заварний крем, шоколад або сир. Відкриває простір для фантазії, адже форму можна адаптувати до місця, як наприклад зробити печиво у формі голови лева.

6. Фіш енд чіпс. англійський фаст-фуд, який включає в себе рибу, картоплю та соус. Що може бути простіше! Можна піти далі та використовувати не тільки рибу, а й різні морепродукти.

7. Кімпаб, популярна страва корейської кухні, являє собою роли, загорнуті в сушені пресовані листи «морської капусти», наповнені приготуванням на парі рисом, з додаванням начинки, яка може варіюватися.

8. Токпоккі - корейська їжа, виготовлена з довгих, білих, циліндричних рисових коржів, що мають назву токмуйон. Емук (рибні тістечка), варені яйця та лущиння — одні із найпоширеніших інгредієнтів страви. Токпоккі зазвичай купують та їдять у закусочних, а також у поянгмача (вуличні кіоски).

9. Бретцель (або крендель), крендель із лужного тіста, широко поширений у південній Німеччині, діаметром близько 10—15 см, ідеально підходить для швидкого перекусу разом із кавою, якою насичене місто.

В останні роки в декількох містах України відкрито мережу закладів «MEAT&DUFF», доступних широкому колу споживачів - від студентів до бізнесменів. Основні складові успішної діяльності цих кафе - якість, смак, естетика. Асортимент страв включає декілька найменувань вареників, пельменів, хот-догів.

Набувають популярності фестивалі вуличної їжі, що призначені не лише для шанувальників різноманітних кулінарних пропозицій, але для тих, хто бажає цікаво, весело провести вільний час. У Києві минулого року восени також відбувся вже шостий фестиваль вуличної їжі - де були представлені численні продовольчі точки з реалізації хот-догів, вареників, пельменів, мідій, равликів. У Одесі в такому форматі

також пропонують форшмаки, овочеві і ягідні пироги, для вегетаріанців - кольоровий рис, медові пряники.

Також у Львові проводився фестиваль вуличної їжі восени 2022-го року «Street Food So Good». Організатори залучили понад 30 підприємців зі сфери харчування, також вуличні покази мод, йога, zumba тощо. Серед кафе та ресторанів можна було побачити: «Вівсянка, сер»; Dr.Ink food&drink; Banzai; L'affinage cheese&wine; «Гастропаб Паштет»; «Супкультур»; Bubble WaffleLviv; Tapas Papas; CHIZI; Tikithai та інші.

В Україні ринок стрітфуду тільки починає свій розвиток, тому ще не заповнений на достатньому рівні, що залишає простору для початку бізнесу у цьому напрямку, також низькою інтенсивністю конкуренції. Також неможливо не наголосити увагу, що стрітфуд у порівнянні з іншими напрямками гастрономічного підприємництва потребує значно менших вкладень, а при вдалому розташуванні стрітфуду біля великого потоку людей окупається в короткі терміни. Саме тому відкриття нових точок вуличної їжі є настільки перспективним.

Ключові слова: вулична їжа, популяризація, гастрономічна тенденція

Список використаних джерел:

1. Цимбалиста О. «Вулична їжа» як сучасна гастрономічна тенденція / Ольга Цимбалиста, Тетяна Голюкова // Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека : матеріали міжнар. наук.-практ. конф., 28–29 травня 2015 р. – Київ : НУХТ, 2015. – С. 176–177.

2. Бусигін А. П. Як організувати кулінарний туризм? / А. П. Бусигін // Готельний і ресторанний бізнес. – 2016. – № 2. – С. 74–76.

3. Юрченко В. О. Трансформація традицій ярмаркування (на прикладі Слобожанщини) / В. О. Юрченко // Дні науки філософського факультету – 2018 : матеріали міжнар. наук. конф., 26–27 квіт. 2018 р. – Київ, 2018. – Ч. 3. – С. 194–196.