

УДК 637.5.03

В'ячеслав Чирка

аспірант спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Ольга Тесля

канд. техн. наук, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу,

Марія Паска

д-р вет. наук, професор, завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу,

*Львівський державний університет
фізичної культури імені Івана Боберського,*

м. Львів

РОЗРОБКА РЕЦЕПТУР М'ЯСНИХ СТРАВ ІЗ ВИКОРИСТАННЯМ ПРАНО-АРОМАТИЧНИХ РОСЛИН КРАФТОВОГО ВИРОБНИЦТВА

На світовому та національному туристичних ринках вже існує багато фірм, які спрямовують свою діяльність на організацію послуг для подорожуючих гурманів. Вони пропонують різноманітні тури, які насичені наступними послугами: відвідування ресторанів з дегустацією оригінальних національних страв та напоїв; відвідування гастрономічних фестивалів, участь у процесі приготуванні страв; ознайомлення з особливостями місцевого виробництва національних продуктів та рецептурою кулінарії; проведення майстер-класів та вивчення технології приготування окремих страв з місцевих продуктів; відвідування національних свят та участь у проведенні обрядів, пов'язаних з гастрономією; організація дегустації продуктів: вина, меду, наливки, сирів, виготовлених за національними рецептами.

Практична значимість таких праць зростає, оскільки туристична активність пов'язана насамперед із значною кількістю національних свят та автентичних традицій їх святкування, тому ці області є найбільш популярними та відвідуваними як іноземними, так і внутрішніми туристами. Проте, поряд із традиціями актуальними є

відновлення автентичних продуктів. Нами відновлено та розроблено унікальні рецептури приготування автентичного м'ясного продукту Західного регіону – «Мацика». Ми дотримуємось традиційного процесу в'ялення м'яса, який триває від трьох місяців до року, не використовуючи смакових добавок. Головна привабливість сиров'яленого м'яса, це справжній м'ясний смак, надзвичайний запах, і особливо міцна фактура, яка дозволяє нарізати м'ясо дуже тонкими скибками, делікатес, який має смаковий центр цілого ряду страв.

Нами проведено дегустаційну оцінку різновидів «мацика», відповідно до ДСТУ 4823.2:2007 «Продукти м'ясні. Органолептичне оцінювання показників якості» та ДСТУ 4427: 2005 Ковбаси сирокочені та сиров'ялені. Мацик – продукт натуральний, добре смакує тонко нарізаний. За результатами дегустаційної оцінки за п'яти бальною шкалою, найвищу оцінку серед різновидів «мациків», отримав «мацик» класичний. Дещо поступилися на 0,3 бали «мацики» із рослинними наповнювачами, такими як: розмарин, горіхи, журавлина, чебрець, ялівець, лаванда харчова.

Отже, з метою розширення асортименту м'ясних продуктів ресторанного сервісу пропонуємо додавати у технологію приготування мацика такі компоненти, як. розмарин, горіхи, журавлина, чебрець, ялівець, лаванда харчова, які володіють як підвищеними функціонально-технологічними властивостями так і високою харчовою та біологічною цінністю.

Ключові слова: пряно-ароматична сировина, м'ясні продукти.

Список використаних джерел:

1. Паска М. З. Обґрунтування використання нетрадиційної сировини в технології м'ясних продуктів у контексті гастротуризму / Паска М. З., Радзімовська О. В. // Інноваційні технології та перспективи розвитку м'ясопереробної галузі (реалії та перспективи м'ясопереробки) : прогр. та тези матеріалів міжнар. наук.-практ. конф.(15 вересня 2021 р.). – Київ : НУХТ, 2021. – С. 67–68.

2. Паска М. З. Інноваційні аспекти розробки нових видів делікатесних продуктів спеціального призначення / М. З. Паска, О. В. Радзімовська, М. Бурак // Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції : тези ІХ Міжнар. наук.-техн. конф. – Київ : НУХТ, 2020. – С. 119–221.