

Богдан Фик

аспірант спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Марія Паска

д-р вет. наук, професор,

завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу, професор

Львівський державний університет

фізичної культури імені Івана Боберського,

м. Львів

АНАЛІТИЧНИЙ СКЛАД СТРАВ КУХНІ ГАЛИЧИНИ, ЯК ІННОВАЦІЙНИЙ МЕТОД ВАЛОРИЗАЦІЇ ТРАДИЦІЙНОЇ ПРОДУКЦІЇ

Впровадження сучасних трендів на ринку послуг сфери гостинності вказує на потребу в гармонійному розвитку об'єктів ресторанного господарства, що в перспективі є актуальним. Підвищення організації послуг ресторанного господарства повинно розпочинатись із харчування, що орієнтовано на використання локальних страв, виготовлених за автентичними рецептами. Це також дасть змогу підвищити рівень привабливості регіону через формування його ресторанного бренду. Ці інновації дадуть змогу ресторанним брендам не лише займати високі положення у своїх ринкових сегментах, а й відповідати світовим стандартам обслуговування..

Нами проведено аналітичний склад страв кухні Галичини у таких закладах ресторанного господарства, а також виділено окремі сегменти тих, які спеціалізуються на національній та етнічній кухні: «Кумпель» та «Голодний Микола». За даними наших досліджень встановлено, що «Кумпель» – перший у Львові ресторан- пивоварня з багатим вибором доброго пива, звареного одразу у ресторані, де кожен гість може прикласти до легендарного символу вар'ятства та батярства «Пивної Циці».

Окрім того, «Кумпель» відомий як ресторан, де подають винятково страви традиційної галицької кухні. А це одна з найбільш

багатих регіональних кухонь Східної Європи. Автентичні галицькі рецепти: флячки, часникова зупа, карманадля, банош, андрути тощо – тут поєднані з витонченою ресторанною подачею. Поціновувачі пива приємно вражені, адже мідні чани для варіння хмільного стоять просто посеред зали, щоб кожен гість міг особисто спостерігати за процесом народження справжнього живого пива. Щедра локальна кухня, багато пива і атмосфера своєрідного хуліганства дають змогу кожному гостю відчувати себе справжнім львівським батяром. Інтер'єр ресторану розроблений у класичних традиціях пабу 19–20 століття. На стінах можна побачити колекцію пивних костерів з броварень Галичини та всього світу.

«Голодний Микола» – найбільший у світі ресторан галицької кухні. Тут можна скуштувати традиційні галицькі зупки, м'ясні, рибні страви, ковбаси власного виробництва, холодні та гарячі закуски, пироги, баноші, бігуси, великий вибір страв на компанії. Родзинкою ресторану є подвійний ставок, одна частина якого надворі, а інша – просто у приміщенні, яку можна зловити і приготувати на будь-який смак. У ресторані є особливі зручності для людей з іменем Микола: окремі стільці, компліменти від кухаря, музей Микол. Портрет кожного Миколи, який відвідав ресторан, за його бажанням, може стати експонатом Музею Микол. Автори «Голодного Миколи» намагалися створити максимальні зручності для відпочинку з дітьми: великий дитячий майданчик з пісочницею, гіркою, лазанками. Діє спеціальне дитяче меню,

Отже, проводячи аналітичний склад Галицької кухні, на прикладі ресторанів «Голодний Микола» та «Кумпель», робимо висновок, що Галицька кухня має значний потенціал для розвитку сфери гостинності.

Ключові слова: страви кухні Галичини, аналітичний склад.

Список використаних джерел:

1. Концептуальні засади розвитку Львівської кухні в умовах сьогодення / Остап Найда, Вячеслав Чирка, Богдан Фик, Марія Паска // Інновації, гостинність, туризм : наука, освіта, практика : зб. тез доп. III Всеукр. наук.-практ. конф. мол. учених, асп. і студ. з міжнар. участю (18 травня 2023 року, м. Львів). – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2023. – С. 331–332.