

## ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА

DOI: [https://doi.org/10.32782/2708-4949.4\(10\).2023.5](https://doi.org/10.32782/2708-4949.4(10).2023.5)

УДК 338.48-6:641/642

О. В. Боратинський, М. З. Паска, Л. О. Свищ

Львівський державний університет фізичної культури  
імені Івана Боберського

### БАНОШ – АВТЕНТИЧНА СТРАВА, ЯК РЕГІОНАЛЬНИЙ СЕГМЕНТ ЕТНО-ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ

*У статті розглянуто історичні аспекти формування автентичної страви – баношу, як регіонального сегменту етно-гастрономічного туризму, зокрема з врахуванням локальних продуктів. Здійснено аналіз сучасних закладів ресторанного господарства, де за певними технологіями готують банош, встановлено компонентний склад баношу відповідно до меню певних закладів ресторанного господарства: «Голодний Микола», Ресторанція «Бачевських», Мережа Kumpel' Group, Ресторан-музей «Сім Поросят». Проаналізовано меню та виокремлено різновид баношу, для подальшої рекомендації туристичного маршруту. Результати проведених досліджень дозволяють зробити висновок про популяризацію автентичних страв, які полягають у відродженні компонентного складу та відновлення технології приготування автентичних страв, і перспективою створення майбутніх туристичних етно-гастрономічних маршрутів.*

**Ключові слова:** ресторанный бізнес, туристи, автентична кухня, інгредієнти, страви, технологія приготування.

**Постановка проблеми та її актуальність.** В умовах сьогодення численні туристичні підприємства пропонують клієнтам тури, диференціюючи їх за уподобанням, матеріальними можливостями, порою року, місцем відвідування тощо. Етно-гастрономічний туризм є свого роду тематичним туризмом. Взаємні контакти представників різних національностей сприяють поширенню особливостей кожної етнічної кухні, кожна з яких має свою специфіку. Об'єднання культурних, промислових, екологічних та соціальних аспектів, етно-гастрономічний туризм містить у собі ознайомлення з оригінальними технологіями приготування страв і напоїв, а також і традицій їх споживання.

**Аналіз останніх досліджень і публікацій.** Сьогодні проблемам функціонування і розвитку гастрономічного туризму присвячена велика кількість наукових праць, проте етно-гастрономічний потребує подальших вчень. За даними Всесвітньої туристичної організації (UNWTO, дослідження Global Report on Food Tourism), 79 % мандрівників вибудовують маршрут, попередньо вивчивши календар гастрономічних подій і особливості місцевої кухні. Кожен третій турист у світі розглядає національну кухню як важливу складову мотивації до подорожі, причому на харчування припадає близько 30% загальних витрат на поїздку. Етно-гастрономічний туризм надає змогу не тільки ознайомитися з кулінарними традиціями певної країни, але також із закладами матеріальної культури народу, елементами його фольклору і традиційними способами виробництва продуктів харчування, а й доторкнутися до її історичного минулого.

**Аналіз останніх досліджень і публікацій.** Значний внесок у організації та роботі у ресторанному бізнесі, розвитку ресторанної справи України знайшли своє відображення у працях таких вчених, як М. П. Мальська, М. І. Філь, М. З. Паска, А. П. Голод, О. І. Графська, О. В. Никига, В. Антоненко, О. Бабкін, Д. Басюк, Т. Божук, А. Бусигін, Г. Вишневецька, Е. Вольф, А. Каурова, А. В. Корнілова, Т. Кукліна та ін.

Інтенсивність руху туристичних потоків зростає у регіонах, де сформовані спеціалізовані інтерактивні туристичні продукти, що дають змогу туристам брати участь у різних заходах, отримувати новий досвід та знання, цим власне і зумовлена необхідність та перспективність наших досліджень.

**Виділення невирішених раніше частин загальної проблеми.** Більшість туристичних фірм, потребують розроблених гастрономічних маршрутів для гостей та туристів міста, різних країн світу. Зважаючи на сучасні тенденції розвитку етнічної індустрії є недостатньою популяризація автентичних страв, зокрема гуцульської кухні, що буде містити новизну відповідної проблематики на регіональному рівні. Туристичні фірми зможуть доповнити свої туристичні пугівники маршрутами ресторанного бізнесу, автентичної кухні із певною рекомендацією меню автентичних страв.

**Мета статті:** аналіз компонентного складу, технології приготування автентичної страви – баношу, як основи регіонального сегменту маршруту етно-гастрономічного туру із автентичною кухнею.

**Методологія та методи дослідження.** Методика дослідження полягала у зборі фактичних даних, а

також в синтезі та аналізі зібраного статистичного матеріалу, вивченні науково-практичних напрацювань вітчизняних та закордонних фахівців в галузі етно-гастрономічного туризму. Виклад основного матеріалу дослідження. Мистецтво приготування їжі – одне із найдавніших. Протягом віків люди, керуючись власним досвідом та здобутками попередніх поколінь, вибирали найбільш вдалі поєднання продуктів і раціональні прийоми їх приготування. Сторіччями склалися гастрономічні звички й уподобання різних народів, що привело до створення національних кухонь, які стали невід’ємною частиною їхньої національної культури.

Нами проаналізовані певний рецептурний склад та технології приготування автентичної страви Гуцульщини: баношу, з метою її відродження, популяризації та формування основи маршруту етно-гастрономічного туру із автентичною кухнею.

Для приготування гуцульських страв найчастіше використовують кукурудзяне борошно, кукурудзяну крупу, картоплю, гриби. Душею гуцульської страви є банош. Банош – це страва, для приготування якої використовують кукурудзяне борошно. В давнину ця страва вважалась стравою бідняків, її готували, коли в наявності залишалася невелика кількість сметани (вівці та корови були майже у всіх) та кукурудзяної крупи. Гуцульська кухня відома своїми домашніми копченостями, грибною юшкою, голубцями, шупенею (страва з квасолі), фореллю у сметані, барабуляною кулешою з бринзою та шкварками, терчаниками в сметані з грибами, печенею погуцульськи, салом з часником, різними стравами з грибами (в т. ч. і маринованими), зупою з фазана по-гуцульськи, бабкою гуцульською, кулешою, книшем, гуркою, реберцями, салатами, кремзликами, борщем зі свинячим вухком, борщем гуцульським (з квашеного буряка та копченої буженини), а також бринзою – овечим сиром, котрий готують пастухи на літніх високогірних пасовищах, вурдою (різновид овечого сиру).

Нами, для дослідження обрано різного класу заклади ресторанного господарства а саме: «Голодний Микола», Ресторанція «Бачевських», Мережа Kumpel Group, Ресторан-музей «Сім Поросят».

Проаналізовано меню та виокремлено різновид баношу, для подальшої рекомендації туристичного маршруту. Встановлено, що у закладі ресторанного господарства «Голодний Микола», виготовляють такий різновид баношу:

- 1) карпатський банош з білими грибами в сметані (300/150/50);
- 2) карпатський банош з шкварками та бринзою (300/50/50);
- 3) карпатський банош з мачкою з сушених білих грибів і бринзою (300/150/50).

У закладі ресторанного господарства Ресторанція «Бачевських», виготовляють такий різновид баношу:

- 1) традиційний банош з бринзою;
- 2) банош з грибами, шкварками та бринзою.

Мережа Kumpel Group пропонує банош:

Карпатський банош – кукурудзяна каша, варена на вершках і подається зі шкварками, хрустким копченим беконом та бринзєю (250/30/30)

Ресторан-музей «Сім Поросят» пропонує банош «Банош» (бринза, шкварки) вага 250/70

Аналізуючи компонентний склад баношу вартує зазначити наступні складники: кукурудзяна крупа (дрібна) – 200 г; молоко – 400 г; сметана – 500 г; цукор – 1 ч. л.; сало – 200 г; бринза; зелень (кріп, петрушка); сіль.

Відповідно до технологічної карти того чи іншого закладу ресторанного господарства банош готують наступним чином. Сметану або вершки залити у чавунний казан і довести до кипіння. При потребі розвести водою. Кукурудзяне борошно засипати тоненькою цівкою, помішуючи, в сметану й готувати на повільному вогні до загустіння (тістоподібної консистенції схожої на манну кашу). Банош в жодному разі не має бути такий густий, як токан. Тим часом порізати бекон чи сало на смужки і обсмажити на сковороді до шкварочок. Зменшити вогонь на мінімум, і розтирати дерев’яною ложкою, доки на поверхні не виступлять крапельки масла. Як заблистить, знімаємо з вогню. Цей етап дуже важливий, банош треба добре збити, аби сметана в чи вершки в ньому перетворилися на масло. Викласти на простору тарілку, до баноша бекон і покрити бринзою, не шкодуючи. Їсти банош гарячим. Дуже добре до нього пасують також малосольні огірочки.

Досліджуючи інші технології, рекомендовано наступні компоненти класичного баношу: кукурудзяна крупа – 100 г; сметана жирна – 250 мл; молоко – 200 мл; сіль і перець за смаком, вода – 100 мл. Та відповідно технологія приготування передбачає: крупу промити. воду залити в каструлю і довести до кипіння. Додати молоко і сметану в воду, довести до кипіння на середньому вогні. У киплячу рідину всипати промиту кукурудзяну крупу. Посолити і поперчити кашу за смаком. Варити банош до готовності, поки каша не почне легко відходити від стінок каструлі (приблизно 25-30 хвилин). Після цього додати в кашу інші інгредієнти за смаком – бринзу, сало, гриби і т. д.

Асортимент гуцульської страви великий та колоритний. Так банош зі шкварками і бринзою, готують із наступних інгредієнтів: сметана – 200 г вода – 200 г; кукурудзяна крупа – 180 г; копчене сало – 100 г; цибуля ріпчаста – 1/2 шт; бринза – 150 г; сир – 100 г; олія для обсмажування; сіль, перець – за смаком.

Технологія приготування: змішати в каструлі сметану і воду. Довести до кипіння. Крупу промити 2-3 рази і додати в киплячу суміш. Варити банош приблизно 20 хвилин, постійно помішуючи. Сало підсмажити на олії на сковороді до золотистого кольору. Вийняти шкварки, а на жирі з-під сала підсмажити дрібно нарізану цибулю. У гарячий банош вмшати сир. Зверху посипати тертою бринзою. Зверху викласти на банош шкварки з цибулею.

Ще одним досліджуваним різновидом є Банош з грибами та маринованою цибулею від Євгена Кло-

потенка. Компонентний склад: кукурудзяна крупа – 150 г; гливи – 100 г; молоко 2,5% – 450 мл; яблучний або винний оцет – 100 мл; вода–200 мл (для маринування цибулі); цибуля – 1 шт; вершкове масло – 20 г; соняшникова олія – 1 ст. л; сметана 10% – 1 ст. л; твердий сир – 50 г; сіль і перець за смаком.

Технологія приготування: замаринувати цибулю – нарізати півкільцями, залити оцтом і склянкою води. Додати дрібку солі. Залишити маринуватися цибулю на 30 хвилин. Гливи нарізати соломкою. Розігріти сковороду з маслом і соняшниковою олією. Обсмажувати гливи 3-4 хвилини. Кукурудзяну крупу залити молоком. Додати сіль, перець за смаком. Варити кашу на серед-

ньому вогні, постійно помішуючи. Час варіння залежить від помелу крупи і вказано на упаковці. У готову кашу вмшати сметану. Викладіть на кашу твердий сир і смажені гриби. Зверху прикрасити маринованою цибулею і відразу подавати гарячу кашу до столу. Головні складники баноша: якісне кукурудзяне борошно, свіжі домашні вершки, овеча бринза, сало з мангалиці.

**Висновки.** Отже, основні засади розвитку закладів ресторанного господарства, які орієнтовані на популяризацію автентичних страв, полягають у відродженні компонентного складу та відновлення технології приготування автентичних страв, і перспективою створення майбутніх туристичних етно-гастрономічних маршрутів.

#### Список використаних джерел:

1. Боратинський О., Паска М. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в контексті автентичної кухні. *Молода спортивна наука України* : зб. тез доп. Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2022. Вип. 26. Т. 4. С. 62. URL: <https://sportsscience.ldufk.edu.ua/index.php/msnu/article/view/1299>
2. Мальська М., Філь М., Зінко Ю. Сучасні підходи виробництва крафтової продукції у гастрономічному туризмі Львівщини. *Розвиток гастрономічного туризму в Україні: стан, виклики та перспектива імплементації європейського досвіду* : Матер. Міжнар. наукопр. конфер. Географія та туризм. Київ, 2019. С. 90–92.
3. Paska M., Korkuna O., Kulyk O. Current development trends of raw-smoked sausages in the context of gastronomic tourism. *Trends in the development of international tourism in the current context of globalization : Collective scientific monograph*. Opole, 2020. P. 152–158.
4. Кушнір М. Рецепти гуцульської кухні: «Бануш», «Гусянка», «Кремзлики». *Країни Раківщини*. 2009. № 1. С. 13.
5. Паска М. З. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму Львівщини в контексті формування ресторанних брендів. *Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі*. 2022. № 5. С. 98–103. DOI: <https://doi.org/10.36477/tourismhospsee-5-12>
6. Філь М. Кулінарні маршрути ресторанного бізнесу м. Львова. *Економіка та суспільство*. 2022. № 38. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-38-48>
7. Голод А. П., Гончаренко М. Ф., Никига О. В., Євдощенко О. В. Інноваційні засади сталого розвитку етно-гастрономічного туризму в регіоні. *Вісник Донецького державного університету управління. Серія Економіка*. 2020. № 4(89). С. 40–47.

#### References:

1. Boratynskiy O., Paska M. (2022) Innovatsiyni rozvytok hastronomichnoho turyzmu v konteksti avtentychnoi kukhni [Innovative development of gastronomic tourism in the context of authentic cuisine]. *Moloda sportywna nauka Ukrainy*: zb. tez dop. Lviv: LDUFK imeni Ivana Boberskoho, no. 26(4), pp. 62. URL: <https://sportsscience.ldufk.edu.ua/index.php/msnu/article/view/1299>
2. Malska M., Fil M., Zinko Yu. (2019) Suchasni pidkhody vyrobnytstva kraftovoi produktsii u hastronomichnomu turyzmi Lvivshchyny [Modern approaches to the production of craft products in the gastronomic tourism of Lviv Region]. *Rozvytok hastronomichnoho turyzmu v Ukraini: stan, vyklyky ta perspektyva implementatsii yevropeiskoho dosvidu*: Mater. Mizhnar. naukprakt. konfer. Neohrafiia ta turyzm. Kyiv, pp. 90–92.
3. Paska M., Korkuna O., Kulyk O. (2020) Current development trends of raw-smoked sausages in the context of gastronomic tourism [Current development trends of raw-smoked sausages in the context of gastronomic tourism]. *Trends in the development of international tourism in the current context of globalization: Collective scientific monograph*. Opole, pp. 152–158.
4. Kushnir M. (2009) Retsepty hutsulskoi kukhni: "Banush", "Huslianka", "Kremzlyky" [Recipes of Hutsul cuisine: "Banush", "Guslyanka", "Kremzlyky"]. *Kraiany Rakhivshchyny*, no. 1, p. 13.
5. Paska M. Z. (2022) Innovatsiyni rozvytok hastronomichnoho turyzmu Lvivshchyny v konteksti formuvannia restoran-nykh brendiv [Innovative development of gastronomic tourism in Lviv region in the context of restaurant brand formation]. *Industriia turyzmu i hostynnosti v Tsentralnii ta Skhidnii Yevropi*, no. 5, pp. 98–103. DOI: <https://doi.org/10.36477/tourismhospsee-5-12>
6. Fil M. (2022) Kulinaryni marshruty restorannoho biznesu m. Lvova [Culinary routes of the restaurant business of Lviv]. *Ekonomika ta suspilstvo*, no. 38. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-38-48>
7. Holod A. P., Honcharenko M. F., Nykyha O. V., Yevdoshchenko O. V. (2020) Innovatsiyni zasady staloho rozvytku etno-hastronomichnoho turyzmu v rehioni [Innovative principles of sustainable development of ethno-gastronomic tourism in the region]. *Visnyk Donetskoho derzhavnoho universytetu upravlinnia. Seriya Ekonomika*, no. 4(89), pp. 40–47.

Oleh Boratynskyi, Mariia Paska, Liliya Svysheh

Lviv State University of Physical Culture

## BANOSH IS AN AUTHENTIC DISH AS A REGIONAL SEGMENT OF ETHNO-GASTRONOMIC TOURISM

*The formation of gastronomic brands in Ukraine should be based on the cultural differences of the regions that have developed historically, and which is considered as a competitive advantage that must be used. Local cuisine can be considered as a tourist resource of the territories, which allows to create new tourist products, open new faces of the tourist destination. The creation of a new tourist product is associated with the development of new segments of the tourist market, attracting new types of resources to the tourist market. In this regard, the development of specific types of tourism, in particular, ethno-gastronomic tourism, which aims to revive historical facts, analyze the component composition, and research the technologies of preparing authentic regional dishes, which will form the basis of the trip, is promising in this regard. After all, the trends of the modern tourist market demonstrate the growing interest among consumers in precisely such types of recreation. Taking into account the current trends in the development of the ethnic industry, the popularization of authentic dishes, in particular Hutsul cuisine, which will contain the novelty of relevant issues at the regional level, is insufficient. The article examines the historical aspects of the formation of an authentic dish – banosh, as a regional segment of ethno-gastronomic tourism, in particular, taking into account local products. An analysis of modern restaurant establishments, where banosh is prepared according to certain technologies, was carried out, the component composition of banosh was determined according to the menu of certain restaurant establishments: "Hungry Mykola", "Bachevsky" Restaurant, Kumpel' Group Network, "Sim Porosyat" Restaurant-Museum. The menu was analyzed and the type of banosh was singled out, for further recommendation of the tourist route. The results of the conducted research allow us to draw a conclusion about the main principles of the development of restaurant establishments, which are focused on the popularization of authentic dishes, which consist in the revival of the component composition and restoration of the technology of preparing authentic dishes, and the prospect of creating future tourist ethno-gastronomic routes.*

**Key words:** restaurant business, tourists, authentic cuisine. ingredients, dishes, cooking technology.

Статтю подано до редакції 28.11.2023