

Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського



WYŻSZA SZKOŁA
NAUK O ZDROWIU



ІННОВАЦІЇ, ГОСТИННІСТЬ, ТУРИЗМ: НАУКА, ОСВІТА, ПРАКТИКА

*Збірник тез доповідей
IV Всеукраїнської
науково-практичної конференції
молодих учених
з міжнародною участю
(30 травня 2024 року, м. Львів)*

м. Львів

30 травня 2024 року



Рецензенти:

доктор історичних наук, професор

Наталія ЧОРНА

*(Вінницький торговельно-економічний інститут
Державного торговельно-економічного університету)*

доктор педагогічних наук, професор

Мирослава ДАНИЛЕВИЧ

(Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського)

Рекомендувала до друку вчена рада

*Львівського державного університету фізичної культури імені Івана Боберського
(протокол № 8 від 13 червня 2024 р.)*

I 66

Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта, практика : зб. тез доп.

IV Всеукр. наук.-практ. конф. мол. учених з міжнародною участю (30 травня 2024 року, м. Львів). – Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2024. – 361 с.

У тезах доповідей IV Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених висвітлено результати досліджень пріоритетів і перспектив розвитку підприємств готельно-ресторанного бізнесу; сучасні тенденції та регіональні пріоритети розвитку туризму в умовах глобалізації; соціально-економічні засади менеджменту та маркетингу індустрії гостинності; актуальні проблеми модернізації готельно-ресторанного господарства.

Матеріали будуть корисними для студентів, викладачів, науковців і працівників індустрії гостинності.

УДК 001.895:338.483.13:392.72(043)

Матеріали публікуються в авторській редакції

© Львівський державний університет

фізичної культури імені Івана Боберського, 2024

Олеся Прісс,

д-р техн. наук, професор,
завідувач кафедри харчових технологій
та готельно-ресторанної справи

Олександр Яковер,

аспірант

Таврійський державний агротехнологічний університет
імені Дмитра Моторного, м. Запоріжжя

ЕСКАРІОЛ. РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ЛИСТОВОЇ ЗЕЛЕНІ ДЛЯ NORECA

Розширення асортименту зеленних листових овочів у харчуванні людини забезпечує організм необхідними вітамінами, мікроелементами, амінокислотами та іншими незамінними фітонутрієнтами. Вважається, що на сьогодні ми споживаємо лише чверть з приблизно 600 відомих видів овочевих культур. Інші ж є малопоширеними, другорядними, чи рідкісними [1].

Для українського споживача доволі екзотичними овочами є цикорні салати, котрі є традиційними в європейській кухні. Цикорний салат (*Cichorium endivia* L.) має дві форми: вузьколисту форму, звану ендівієм, і широколисту форму, звану ескаролом. Для ескаролу також існують дві сортові групи, що відрізняються формою листя: сортотип *Crispa*, також відомий як *Frisee*, який має сильно розсічене і скручене листя з зубчастими краями, та сортотип *Latifolia*, який має широке і хвилясте листя без зубчастих країв [2].

Зовнішнє листя ескаролу темно-зелене (різновид з антоціановим забарвленням називають радіччіо) з гірким смаком, а внутрішнє - від світло-зеленого до кремово-білого кольору з м'яким смаком. Головки ескаролу повинні бути чистими і хрусткими. Сьогодні в Україні комерційно доступними є сорти радіччіо - Індіго, Ред Бол, Пала Роса та зелені - Щербет, Комета, Міланський. Всі вони містять велику кількість поліфенольних сполук, а також вітаміну С [3].

Ескаріол, завдяки своєму особливому м'якому гіркуватому смаку та хрусткій текстурі, є універсальним інгредієнтом, який можна використовувати в різних кулінарних стравах. Найчастіше він є

складовою готових до вживання салатних сумішей. Ескаріол також часто використовується як основний інгредієнт у салатах. Його можна поєднувати з іншими зеленими овочами, цитрусовими фруктами, горіхами, сиром та бальзамічним оцтом. У ресторанному меню ескаріол використовується не лише як інгредієнт для салатів, але й як гарнір до основних страв, додаючи їм свіжості та вишуканості.

Ескаріол можна швидко обсмажити з оливковою олією, часником та червоним перцем, щоб додати страві пікантності та ароматності. В Італії листя ескаріолу додають у супи, де вони надають стравам ніжного смаку та текстури. Особливо популярним є італійський суп з фрикадельками та ескаріолом.

Ескаріол добре підходить для тушкування з іншими овочами, бобовими або м'ясом. Тушкований ескаріол з білими бобами та беконом – класична італійська страва, яка відзначається багатим смаком і поживністю. Крім того, ескаріол можна використовувати як начинку для пирогів або запіканок, а також як один з інгредієнтів для піци.

Окрім смакових якостей, ескаріол відзначається високим вмістом вітамінів, мінералів і антиоксидантів, що робить його незамінним компонентом здорового харчування. Завдяки своїй універсальності та корисним властивостям, ескаріол дозволить розширити асортимент страв, що пропонуються для здорового харчування у закладах HoReCa.

Ключові слова: ескаріол, асортимент, листова зелень, HoReCa.

Список використаних джерел:

1. Прісс О. П. Малопоширені овочі як джерело цінних фітонутрієнтів в здорових раціонах харчування / Прісс О. П. // Інтеграційні та інноваційні напрями розвитку харчової індустрії : матеріали VI Міжнар. наук.-практ. конф., Черкаси, 3–4 листопада 2022 р. – Черкаси, 2022. – С. 197–202.

2. Gil M. I. Leafy vegetables: Lettuce, escarole, and radicchio / Gil M. I., Tudela J. A. // Controlled and Modified Atmospheres for Fresh and Fresh-Cut Produce. – Elsevier Inc., 2020. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-804599-2.00043-0>

3. Sowing timeframes and adaptability of escarole cultivars in the Southern Steppe of Ukraine / Ulianych O. I., Priss O. P., Shevchuk K. M., Yakover O. I. // Vegetable and Melon Growing Volume. – 2023. – Vol. 74. – P. 94–102. <https://doi.org/10.32717/0131-0062-2023-74-94-10>