

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

Марія Ференц

студентка спеціальності «Готельно-ресторанна справа»

Марія Паска

д-р вет. наук, професор,

завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу,

Львівський державний університет фізичної культури

імені Івана Боберського

ПОПУЛЯРИЗАЦІЯ СТРАВ АВТЕНТИЧНОЇ КУХНІ НА ПРИКЛАДІ СОКАЛЬЩИНИ

Галицька кухня включає в себе страви різних куточків Львівщини. Кухня Сокальщини є частиною Галицької кулінарної традиції, яка відрізняється своєю автентичністю та смаком, приваблюючи туристів своїми стравами, які віддзеркалюють місцевий колорит та традиції.

Автентичність кухні Сокальщини полягає у використанні традиційних рецептів та інгредієнтів, що передаються з покоління в покоління. Місцеві жителі зберігають старовинні методи готування та відтворюють страви, що відображають традиції регіону. Використання місцевих продуктів і сезонних інгредієнтів також вносить свою унікальну ноту у смак кухні.

Крім того, автентичність кухні Сокальщини виявляється у відображенні місцевих традицій, звичаїв і смакових уподобань. Це може включати специфічні способи приготування страв, які виникають під впливом місцевих умов та ресурсів. Наприклад, використання грибів у багатьох стравах, що передаються з покоління в покоління. Автентичні страви іноді також відображають історичні впливи, наприклад, зв'язок з кухнями сусідніх регіонів або наслідки колишніх територіальних змін. Прикладом територіальних змін є декілька сіл Сокальщини, які колись відносилися до Холмщини.

Мета роботи: здійснити пошук рецептур автентичних страв на прикладі Сокальщини.

Кухня Сокальщини можуть бути свої особливі страви для різних свят і традиційних подій, що надає цій кухні ще більш глибокого

інтересу і значення для місцевого населення. Крім того, важливим аспектом автентичності кухні Сокальщини є зв'язок з місцевими традиціями та обрядами. Багато страв та традицій пов'язані з релігійними та сімейними святами, зі святкуванням весіль, народженням дитини та іншими важливими подіями в житті спільноти. Це робить кухню не лише джерелом смакових задовольень, але й важливим аспектом культурного спадку, який допомагає зберегти і передати місцеві традиції майбутнім поколінням.

Автентичні страви Сокальщини часто мають своєрідні назви, які відображають їх походження або специфічність інгредієнтів. Ці назви можуть бути джерелом цікавості для туристів і любителів кулінарних пригод.

До прикладу, можна взяти страви на Святвечір та Різдво. У кожному селі чи місті є свої унікальні страви та традиції під час святкування. З власного досвіду можу сказати, що не у кожному селі чи місті використовують одні і ті ж страви, навіть у сусідніх селах перелік страв на Святвечір може відрізнятись.

Таким чином, кухня Сокальщини є невід'ємною частиною західної України. Вона стає не лише джерелом смакових насолод, але й символом спільноти та традицій. Є важливим елементом спільноти та об'єднує людей навколо столу, де можна насолодитися смачними стравами та поділитися теплом гостинності.

Отже, нами здійснено пошук рецептур автентичних страв на прикладі Сокальщини та детально їх проаналізовано. Перспективою подальших досліджень, буде відновлення їх рецептури та відпрацювання технологій у закладах ресторанного господарства.

Ключові слова: автентичні страви, відновлення, Сокальщина.

Список використаних джерел:

1. Щука Г. Автентична кухня як основа розвитку ринку гастрономічного туризму Закарпаття / Галина Щука, Наталія Венгерська, Юрій Безрученков // Економіка і регіон. – 2023. – Т. 4(91). – С. 59–67. doi:[https://doi.org/10.26906/EiR.2023.4\(91\).3195](https://doi.org/10.26906/EiR.2023.4(91).3195).

2. Hartman S. The future of tourism destination management: building productive coalitions of actor networks for complex destination development / Hartman S., Wielenga B. Heslinga J. H. // Journal of Tourism

Futures. – 2020. – Vol. 6(3). – P. 213–218. <https://doi.org/10.1108/JTF-11-2019-0123>

3. Боратинський О. Інноваційні засади розвитку етногастрономічного туризму й брендинг нематеріальної культурної спадщини / О. Боратинський, М. Паска, А. Німець // Альтернативний туризм : зб. матеріалів II Міжнар. наук.-практ. семінару (21 верес. 2023 р.). – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2023. – С. 74–77.