

Андрій Німець

аспірант кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Наталія Петришин

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

Марія Паска

д-р вет. наук, професор,

завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу, професор

Львівський державний університет

фізичної культури імені Івана Боберського,

м. Львів

ПОПУЛЯРИЗАЦІЯ СТРАВ ЕТНІЧНОЇ КУХНІ (НА ПРИКЛАДІ РЕСТОРАНУ «БОЙКІВСЬКА ГОСТИНА»)

Бойки – найчисельніша група українців горян, які живуть серед мальовничих карпатських гір у Середніх Бескидах. Вони здавна займаються в основному землеробством та тваринництвом. Незважаючи на суворі умови проживання, малородючі ґрунти та маючи обмежений набір продуктів вони готували багато смачних та поживних страв. Майже всі продукти бойки вирощували самостійно або виготовляли на місці.

Основні складники бойківських страв: картопля (понад 40 страв), вівсяне борошно, капуста, гриби, біб, ягоди, м`ясо, молоко, сир (бринза, будз). Книшем на Західній Україні називали пиріг, начинений гречаною кашею та вареною картоплею. На Бойківщині пекли книші з прісного та квашеного тіста, і то переважно в заможних сім'ях, під час польових робіт або в святкові дні.

З метою популяризації страв бойківської кухні, здійснено аналіз страв, та основного інгредієнтного складу автентичних страв на прикладі ресторану «Бойківська гостина». Дуже популярний серед бойків було смакування книшами. В залежності від достатку сім'ї книші пекли з пшеничної, житнього чи вівсяного борошна, наповнюючи вареною товченою картоплею, рідше сиром. Книші мали трикутну, чотирикутну або круглу форми, причому тісто не повністю

закривало начинку, за рецептом від Марії Ференц село Вовче Турківщина.

Із салатів у бойків користувались попитом: салат з буряка та будзу від графів Гредлів – надзвичайно смачне поєднання натурального кляганого сиру та овочів; салат з язика по-волоськи – оригінальний салат для тих, хто любить скуштувати щось небанальне та салат зі свіжих овочів «Панський» - невмируща класика для поціновувачів традиційного поєднання смаків.

Нами, здійснено аналіз автентичних страв за рецептами, що збирали під час експедицій у селах Бойківщини! У даній роботі наведемо декілька прикладів: зокрема "Дзяма" - бульйон на свинячих ребрах з картоплею та морквою; "Їжка" так називали росіл у села Мшанець на Старосамбірщині, Місцями на Бойківщині казали і на юшка – їжка; Зупа полонинська «по-міжгірському» Цю страву, ми дослідили на Міжгірщині це страва верховинських вівчарів. Як і бограч-гуляш, він дуже ситний. Родзинкою полонинської зупи є те, що в нього, на відміну від бограча, також додають галушки із тіста.

Карпатські ліси здавна були багаті грибами. Бойки ходили на «тихе полювання» та досить широко використовували гриби у їжу. Їх варили, заливши молоком чи сметаною, в піст відварені гриби заправляли олією, а із свіжих чи сушених - готували юшку. Також гриби заміняли бойкам м'ясо. Токан. Це кукурудзяна крупа, зварена на воді та вершках. Лиганці. Картопляне тісто з начинкою (домашній сир, гриби з м'ясом). Страва Сколівської Бойківщини. Терчані пироги. Терта картопля з вареною у формі пирога, з начинкою – домашній сир. Голубці терчані. Ні для кого не секрет, що бойківська кухня була доволі скромною. Найпоширенішими з круп у наших предків були вівсяна чи ячмінна, а от рис могли купити лише заможні сім'ї, і то зрідка. Тому традиційних, у розумінні сучасних українців, голубців у наших предків-бойків не було. У листя капусти українці-горяни загортали бульбу, яка була одним з популярних і доступних овочів. Лиганці з сиром -здається нічого складного: картопляні палюшки з начинкою – однак один невірний рух, і страва вже не та! Та кухарі ресторану «відточили» майстерність приготування, щоб правдиві бойки, скуштувавши лиганці.

Ми також дослідили раціон бойків. Раціон бойків вирізнявся серед інших етнічних поселень, зокрема, характерною рисою бойківської кухні є простота і стриманість. Для наших предків приготування їжі було спрямоване перш за все на забезпечення працездатності і здоров'я людини – ніякої надмірності! Найкраще харчувалися бойки восени, після збору урожаю та забою худоби. А ось під кінець зими та навесні на так званих «переднівках», коли закінчувалися запаси, бойкам було дуже суцужно. Як прянощі бойки використовували цибулю, часник, насіння кропу, кмину, петрушку і «бібковий» листок.

Одним з заходів, для популяризації та розвитку гастрономічного туризму в Україні є розробка додатку з описом страв, рецептами їх приготування, переліком закладів індустрії гостинності, де їх можна спробувати та інформуванням про проведення фестивалів їжі, з якими можна ознайомитись різними мовами та встановити за допомогою таких популярних додатків, як Google Play або App Store. Співпраця із всесвітньо відомими кухарями з метою популяризації українських страв, а саме замовлення реклами приготування традиційних українських страв у прямому ефірі дозволить розповісти широкому колу людей про смачні українські страви.

Отже, популяризації автентичної бойківської кухні полягає у вивченні історичних описів українців-горян відповідно до специфіки продуктів, яка була у цьому регіоні та різновид кухні.

Ключові слова: популяризація, бойківська кухня, автентичні страви.

Список використаних джерел:

1. Паска М. З. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму львівщини в контексті формування ресторанних брендів / М. З. Паска // Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі. – 2022. – № 5. – С. 98–103. <https://doi.org/10.36477/tourismhospsee-5-12>
2. Інноваційні засади сталого розвитку етно-гастрономічного туризму в регіоні. Менеджер / Голод А. П., Гончаренко М. Ф., Никига О. В., Євдощенко О. В. // Вісник Донецького державного університету управління. Серія: Економіка. – 2020. – № 4(89). – С. 40–47.