

НАЦІОНАЛЬНИЙ
ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
“ХАРКІВСЬКИЙ
ПОЛІТЕХНІЧНИЙ
ІНСТИТУТ”

Всеукраїнська
науково-практична
конференція

МАРКЕТИНГОВІ ТА
ОРГАНІЗАЦІЙНІ
МЕХАНІЗМИ
ПОВОЄННОГО
РОЗВИТКУ ГАЛУЗІ
ГОСТИННОСТІ ТА
ТУРИЗМУ УКРАЇНИ

14 -15 Листопада
2023 року

ХАРКІВ



туристичного бізнесу // *Проблеми формування та розвитку інноваційної інфраструктури : матеріали 5-ї Міжнар. наук.-практ. конф., 23-25 травня 2019 р.* Львів: Львівська політехніка, 2019. С. 326-328. URL: <https://repository.kpi.kharkov.ua/handle/KhPI-Press/41503>

7. Матросова В.О., Перерва П.Г., Проскурня О.М., Кобелева Т.О., Косенко А.В. Економіка, менеджмент, маркетинг туризму та гостинності : навч. посібник [Електронний ресурс] / Нац. техн. ун-т "Харків. політехн. ін-т". Харків, 2020. 893с. URL: <http://repository.kpi.kharkov.ua/handle/KhPI-Press/47906>.

8. Перерва П.Г., Борзенко В.І., Кобелева Т.О. Інтелектуальна власність: магістерський курс: підручник. Харків: НТУ «ХПІ», 2019. 1002 с. URL: <https://core.ac.uk/download/pdf/286988829.pdf>

9. Приходько Є.Г., Перерва П.Г. Формування положень маркетингу вражень в індустрії туристичного бізнесу // *Авіація, промисловість, суспільство: матеріали 2-ї Міжнар. наук.-практ. конф., Кременчук, 12 травня 2021 р.:* у 2 ч. Ч. 2. Харків: ХНУВС, 2021. – С. 476-478.

10. Перерва П.Г., Косенко О.П., Матросова В.О., Кобелев В.М. Інформаційне забезпечення обліку та аналізу на підприємствах туристичного бізнесу // *Актуальні проблеми та перспективи розвитку обліку, аналізу та контролю в соціально-орієнтованій системі управління підприємством : матеріали 4-ї Всеукр. наук.-практ. інтернет-конф., 31 березня 2021 р.* [Ч. 1]. Полтава: ПДАА, 2021. С.364-366.

Паска М.З.

*доктор ветеринарних наук, професор, завідувач кафедри
готельно-ресторанного бізнесу*

Німець А.С.

*аспірант спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
Львівський державний університет
фізичної культури імені Івана Боберського
м. Львів, Україна*

СУЧАСНИЙ СТАН ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ЕТНІЧНОЇ ГОСТИННОСТІ ЛЬВІВЩИНИ

В Україні існує багато етнографічних груп, які через свої особливості проживання мають багату традицію харчування своїми локальними стравами та продуктами створюють загальну традиції української кухні. Багато з них були досліджені і вже побутують у закладах харчування, а деякі ще мало відомі.

Бойківщина – край куховарських традицій. У них відчувається подих праслов'янської давнини. На них наклали відбиток природа, клімат, передгірська та гірська не дуже родюча земля, тому мешканці (бойки) змушені були виходити з тих умов і сюрпризів, які їм подарувала земля.

Вважаємо що автентичні страви та кухня мають важливе місце у економіці держави України в часі війни, пропагують та популяризуючи локальні страви ми показуємо наші традиції та несемо у світ українську нематеріальну культуру

Одним з таких традиційних кухонь є та на нашу думку варта дослідження це бойківські страви.

Бойківська кухня славиться простою та винятковою смачною кухнею, готуючи з самостійно вирощених продуктів. У науковій праці хочемо дослідити

актуальну ситуацію ресторанної справи із автентичними українськими стравами та запропонувати ідеї для популяризації, а саме про автентичну бойківську кухню, історію українців – горян, специфіку продуктів локального виробника та зібрані рецепти від автохтонів.

Бойки – найчисельніша група українців- горян, які живуть серед мальовничих карпатських гір у Середніх Besкидах. 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 (свинина, телятина), молоко, сир (бринза, вурда, будз)

Бойки для страв як прянощі використовували цибулю, часник, насіння кропу, кмину, влітку – любисток, листя кульбаби, лободу, петрушку, пастернак, бібковий листок (лавр). Хліб випікали з кмином, маком, чорнюшкою, його використовували зі сметаною та сиром. Серед бойків не було випечених страв, вони були доступні та дуже прості. Якби деякі з них зараз відродити, вони могли би стати вишуканими стравами для новоспеченого панства та туристів. Позаяк це край суцільних лісів, то бойки ще й неперевершені спеціалісти грибних юшок, мачанок, смаженини, начинок і т.ін. Навіть місцеві назви їстівних грибів засвідчують, що вони їм відомі мало що не від часів сотворіння світу: губи, сморжі, каліки, гливи, бузьків сир, козарі, печериці, підпеньки та гіркані, які солили цілими бочками.

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. В залежності від достатку сім'ї їх пекли з пшеничної, житньої чи вівсяної муки, наповнюючи вареною товченою картоплею, рідше сиром. Книші мали трикутну, чотирикутну або круглу форми, причому тісто не повністю закривало начинку.

В меню представленні автентичні страви за рецептами, що збирались під час експедицій у селах Бойківщини! "Дзяма" - бульйон на свинячих ребрах з картоплею та морквою. "Їжка" так називали росіл у села Мшанець на Старосамбірщині. Місцями на Бойківщині і казали і на юшку – їжка Зупа полонинська "по-міжгірському" Цю страву, ми дослідили на Закарпатській Бойківщині це страва верховинських вівчарів. Як і бограч- гуляш, він дуже ситний. Родзинкою полонинської зупи є те, що в нього, на відміну від бограча, ми додаємо 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.

Терчані пироги. Терта картопля з вареною у формі пирога, з начинкою – домашній сир. Або існують на Бойківщині декілька видів також: терчані

(тарчані) з картоплею (бульба в бульбі). Дослідив на Старосамбірщині (село Мшанець), Дрогобиччині (с. Підбуж) та село Гусне (Турківщина). На Закарпатській частині Бойкіщини називаються трині пироги з їдким сиром. Подаються, як правило з шкварками, курячою мачанкою та сметанковому соусу

Отже, з метою популяризації автентичної бойківської кухні вивченню історичні описів українців-горян відповідно до специфіка продуктів, яка була у цьому регіоні та різновид кухні.

Список використаних джерел:

1. Борисенко В., Борисенко М. Нематеріальна культурна спадщина українців (регіональний аналіз прояву). *Укр. геогр. журн.* 2022. № 2. С. 73–81. DOI: <https://doi.org/10.15407/ugz2022.02.073>

2. Паска, М. З. (2022). Інноваційний розвиток гастрономічного туризму Львівщини в контексті формування ресторанних брендів. *Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі*, (5), 98-103. <https://doi.org/10.36477/tourismhospsee-5-12>

3. Голод А.П., Гончаренко М.Ф., Никига О.В., Євдощенко О.В. Інноваційні засади сталого розвитку етно-гастрономічного туризму в регіоні. Менеджер. *Вісник Донецького державного університету управління. Серія Економіка.* 2020. № 4(89). С. 40–47.